

Taverna Marconi

piatti tipici e pizza



ANTIPASTI DI PESCE

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 14.5

Hecht in Sauce und Polenta - Pike in sauce and polenta

POLPO BRASATO AGLI AGRUMI, PURÈ DI PATATE
SEDANO RAPA E CAPPERI FRITTI € 16

Geschmorter Oktopus mit Zitrusfrüchten, Kartoffelpüree, Sellerie und gebratenen Kapern
Braised octopus with citrus fruits, mashed potatoes, celeriac and fried capers

TARTARE DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI
CON TARALLO E PHILADELPHIA AROMATIZZATA € 16

Zitrusfrüchten Mariniertes Lachstatar mit Tarallo und aromatisiertem Philadelphia
Citrus fruits marinated salmon tartare with tarallo and flavored philadelphia

INSALATA DI MARE € 16

Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

PEPATA DI COZZE € 15

Gepfefferte Muscheln - Peppered mussels

SARDE DEL LAGO DI GARDA IN SAOR € 13.5

Sardinen in Saor - Sardines in saor

ANTIPASTI DI TERRA

POLPETTE DI MELANZANE,
GRANA PADANO, POMODORO E BASILICO € 14

Gemüsebällchen mit Auberginen, Parmesan, Tomaten und Basilikum
Vegetablesballs with eggplant, parmesan, tomato and basil

PROSCIUTTO E MELONE € 16

Schinken und Melone - Ham and Melon

CARPACCIO DI CARNE SALÁ, SPINACINO, MELA
E MAIONESE AGLI AGRUMI € 15

"Carne salà" mit frischer Spinat, Apfel und Zitrus-Mayonnaise
"Carne salà" with fresh spinach, apple and citrus mayonnaise

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE € 16

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce
Cold veal with tuna sauce

I PRIMI

MEZZE MANICHE CON COZZE, POMODORO E MOZZARELLA AFFUMICATA € 17

Mezze Maniche mit Muscheln, Tomaten und geräucherter Mozzarella
Mezze maniche with mussels, tomato and smoked mozzarella

SPAGHETTO ALLA CHITARRA PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA € 16

Chitarra Spaghetti mit Basilikumpesto und Stracciatella Käse
Chitarra Spaghetti with basil pesto and stracciatella cheese

TORTELLI DI VALEGGIO AL BRASATO, BURRO E SALVIA € 16

Tortelli von Valeggio mit geschmortem Rindfleisch, Butter und Salbei
Valeggio tortelli with braised beef, butter and sage

GNOCCHI CON GAMBERI E TARTUFO € 17

Gnocchi mit Garnelen und Trüffel - Gnocchi with prawns and truffle

CAVATELLI CON POLIPO, PATATE E OLIVE DI TAGGIA € 17

Cavatelli-Nudeln mit Oktopus, Kartoffeln und Taggia-Oliven
Cavatelli pasta with octopus, potatoes and Taggia olives

BIGOLI CON LE SARDE DI LAGO E PANE AROMATIZZATO € 15

Bigoli Nudeln mit Seesardinen und aromatisiertes Brot
Bigoli pasta with lake sardines and flavored bread

TAGLIOLINI CON FUNGHI DI STAGIONE, POMODORINI E SCAGLIE DI MONTE VERONESE STRAVECCHIO € 15.5

Tagliolini mit Kirschtomaten, Pilzen der Saison und gereiften Monte Veronese-Käse-Flocken
Tagliolini with cherry tomatoes, seasonal mushrooms and aged Monte Veronese cheese flakes

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances
and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

I SECONDI DI PESCE

TROTA ALLA BRACE € 16.5

Gegrillte Forellen - Grilled trout

SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA € 18

Mittelmeer Wolfsbarsch

Mediterranean sea bass

FILETTO DI SALMONE DORATO CON VERDURE SALTATE € 18

Lachsfilet mit sautiertes Gemüse

Salmon fillet with sauteed vegetables

FRITTO MISTO DI LAGO € 16

Seefisch fritüre - Fried lake fish

GAMBERONI AL FORNO € 23

Gebackene Garnelen - Baked prawns

PESCE SPADA CON CREMA DI PISELLI E MENTA € 17

Schwertfisch mit Erbsencreme und Minze

Swordfish with pea cream and mint

I SECONDI DI CARNE

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 26.5

Rinderrumpsteak vom Holzkohlengrill - Grilled T-bone steak

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO € 28

Rinderfilet vom Grill - Grilled fillet of beef

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA

CON PATATE AL ROSMARINO € 23

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Grilled lamb chops with rosemary potatoes

GALLETTO CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSA TAKITIJ € 16.5

Hahn mit Pommes frites und Takitij Soße

Cockerel with french fries and takitij sauce

COTOLETTA DI MAIALE CON GRANA

A SCAGLIE E DATTERINO € 16.5

Schweineschnitzel mit Käseflocken und Kirschtomaten

Pork Milanese chop with flakes of cheese and cherry tomatoes

I CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO € 6.5

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fried potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6.5

Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad

FAGIOLINI E POMODORINI € 6.5

Grüne Bohnen und Kirschtomaten - Green beans and cherry tomatoes

VERDURE GRIGLIATE € 7

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

ZUCCHINE E MENTA € 6.5

Zucchini und Minze - Zucchini and mint

LE INSALATONE E PIATTI COMPLETI

CASA € 14.5

Mozzarella, pomodoro, basilico, pesche, noci, pinoli, riduzione al balsamico
Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Pfirsiche, Walnüsse, Pinienkerne, Balsamico-Reduktion
Mozzarella, tomato, basil, peaches, walnuts, pine nuts, balsamic reduction

ORTOLANA € 14.5

Insalata verde, zucchini, Grana a scaglie, olive nere, crostini di pane, bresaola
Grüner Salat, Zucchini, Parmesanflocken, schwarze Oliven, Brotcroutons, Bresaola
Green salad, courgettes, parmesan flakes, black olives, bread croutons, bresaola

ATHENA € 14.5

Feta greca, cetrioli, patate lesse, cipolla rossa, olive nere, pomodoro
Feta Käse, Gurke, Salzkartoffeln, rote Zwiebel, schwarze Oliven, Tomate
Feta cheese, cucumber, boiled potatoes, red onion, black olives, tomato

IL MENU DEI BAMBINI

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 8

Baby-pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

PASTA CORTA POMODORO O RAGÙ € 11

Baby-Pasta mit Tomaten oder Fleischsauce - Baby pasta with tomato or meat sauce

COTOLETTA E PATATINE € 11

Wienerschnitzel mit Pommes frites - Milanese chop with french fries

LE PIZZE

PER LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA
CON GRANO PROVENIENTE DA COLTURE BIOLOGICHE, CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

OLTRE ALLE PIZZE CLASSICHE ABBIAMO CERCATO DI PROPORRE DELLE PIZZE ALTERNATIVE CON ABBINAMENTI CURIOSI.
POTRETE COMUNQUE COMPORRE LE PIZZE A VOSTRO PIACIMENTO.

MARGHERITA € 10

Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Käse
Tomatoes, cheese

NAPOLETANA € 11

Pomodoro, mozzarella, alici, origano
Tomaten, Käse, Sardellen, Origano
Tomatoes, cheese, Anchovies, origanum

TONNO E CIPOLLA € 11

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno
Tomaten, Käse, rote Zwiebel, Thunfisch
Tomatoes, cheese, red onion, tuna

DIAVOLA € 11.5

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, Käse, Scharfe Salami
Tomatoes, cheese, hot salami

PROSCIUTTO FUNGHI € 11.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Käse, Schinken, Pilze
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

GAMBERI E ZUCCHINE € 13

Crema di zucchini, gamberi, datterino, stracciatella
Zucchini-creme, Garnelen, Datterino-Tomaten, Stracciatella Käse
Courgette cream, prawns, datterino tomatoes, Stracciatella cheese

CAPRICCIOSA € 12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

GORGONZOLA DOLCE

E CRUDO DI PARMA € 13

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crudo di Parma
Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken
Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham

SALSICCIA E PATATE € 12.5

Mozzarella, salsiccia, patate arrosto
Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln
Mozzarella, sausage, roast potatoes

PEPERONI, OLIVE E SALAMINO € 12

Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante
Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami
Tomatoes, cheese, peppers, olives, spicy salami

DALL'ORTO € 12

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione
Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse
Tomatoes, cheese, mixed vegetables

POMODORO GIALLO, ALICI E BASILICO € 11.5

Mozzarella di bufala, pomodoro giallo, alici, basilico
Büffel Käse, gelbe Tomate, Sardellen, Basilikum
Buffalo cheese, yellow tomato, anchovies, basil

ESTATE € 12

Pomodoro, insalata verde, cipolla,
scaglie di Grana, glassa al balsamico
Tomaten, grüner Salat, Zwiebeln,
Grana-Käseflocken, Balsamico-Glasur
Tomato, green salad, onion,
Grana cheese flakes, balsamic glaze

CAMPAGNOLA € 11

Mozzarella, salamino piccante,
pomodori secchi, pecorino
Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse
Cheese, salami, dry tomatoes,
pecorino cheese

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 13

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Rauke, Parmesan
Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan

BUFALINA € 13

Mozzarella di Bufala, pomodoro, basilico
Büffel Käse, Tomaten, Basilikum
Buffalo cheese, tomatoes, basil

MARCONI € 13

Crema tartufata, mozzarella, porchetta, Grana, basilico
Trüffel-creme, Mozzarella, Porchetta, Grana, Basilikum
Truffle cream, mozzarella, porchetta, Grana, basil

TAGLIERE FANTASIA DEL PIZZAIOLO

Chef Fantasy Riesenpizza - Chef fantasy giant pizza

PER 2 PERSONE für 2 Personen - for 2 people € 27

PER 3 PERSONE für 3 Personen - for 3 people € 34

IL BAR

BEVANDE (GETRÄNKE)

Acqua minerale	0,7 l	€ 3.5
The freddo	0,2 l	€ 3.5
The freddo	0,4 l	€ 5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,2 l	€ 3.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,4 l	€ 5
Spezie	0,2 l	€ 3.5
Spezie	0,4 l	€ 5
Radler	0,2 l	€ 4
Radler	0,4 l	€ 5.5
Succhi di frutta		€ 3.5

BIRRE

Birra	0,2 l	€ 4
Birra	0,4 l	€ 5.5
Beck's / Corona	0,33 l	€ 4
La Rossa	0,33 l	€ 4
Erdinger Weizen	0,5 l	€ 7

BIRRE SPECIALI

RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche (rifermentata in bottiglia)	0,33 l	€ 6
Amburon Ambre (rifermentata in bottiglia)	0,33 l	€ 6

APERITIVI ANALCOLICI € 6

AMARI € 5

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2
Decaffeinato	€ 2
Caffè con panna	€ 2.5
Caffè corretto	€ 2.5
Caffè d'orzo	€ 2.5
Caffè al ginseng	€ 2.5
Cappuccino	€ 2.5
The - Tisane	€ 2.5
Cioccolata	€ 3
Cioccolata con panna	€ 3.5
The alla menta	€ 2.5
The ai frutti misti	€ 2.5
Camomilla	€ 2.5
Caffè freddo	€ 3.5

COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo	€ 7
Spritz Aperol	€ 7
Rossini	€ 8
Caipiroska	€ 7
Caipiriña	€ 7
Gin Bombay Tonic	€ 9
Moscow Mule	€ 8
Cuba Libre	€ 8
Campari Orange	€ 8
Vodka lemon	€ 8
Piña Colada	€ 9
Peschito	€ 8

ZACAPA € 7

