

# Taverna Marconi

piatti tipici e pizza



## ANTIPASTI DI PESCE

---

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA € 11

Hecht in Sauce und Polenta - Pike in sauce and polenta

CARPACCIO DI SALMONE  
MARINATO AGLI AGRUMI CON CROSTINI  
E BURRO CENTRIFUGATO € 12

Zitrusfrüchten Mariniert Lachs Carpaccio mit Croutons und Butter  
Citrus fruits marinated sliced salmon with croutons and butter

INSALATA DI SEPPIE, POLIPO E MAZZANCOLLE € 12

Tintenfisch, Kraken- und Garnelen - Cuttlefish, octopus and prawns

ZUPPA DI PESCE MISTO € 14

Gemischte Fischsuppe - Mixed fish soup

SARDE IN SAOR € 11

Sardinen in Saor - Sardines in saor

## ANTIPASTI DI TERRA

---

PROSCIUTTO DI PARMA "SELEZIONE RULIANO 24 MESI"  
E BURRATA DI BUFALA € 12

Parmaschinken mit Büffel Burrata käse - Parma ham & buffalo burrata cheese

CARNE SALÀ, SPINACINO, MELA  
E MAIONESE AGLI AGRUMI € 12

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

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE € 12

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce

CREMA DI FAVE, CICOARIA SALTATA,  
POMODORO SECCO E CRUMBLE DI TARALLO € 12

Saubohnencreme, sautierter Chicorée, getrocknete Tomaten und Tarallo-Crumble  
Broad bean cream, sautéed chicory, dried tomato and tarallo crumble

FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI PARMIGIANO  
E GRANELLA DI PISTACCHIO € 11

Kürbisflan mit Parmesanfondue und gehackten Pistazien  
Pumpkin flan with Parmesan fondue and chopped pistachios

# I PRIMI

---

## TAGLIOLINI AI FUNCHI PORCINI FRESCHI € 13

Tagliolini mit frischen Steinpilzen  
Tagliolini with fresh porcini mushrooms

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ D'ANATRA € 14

Chitarra Spaghetti mit Entensauce  
Chitarra spaghetti with duck sauce

## TORTELLONI AL MONTE VERONESE IN SFOGLIA DI BARBABIETOLA € 12

Rote-Bete-Tortelloni gefüllt mit Monte-Veronese-Käse  
Beetroot tortelloni stuffed with Monte Veronese cheese

## GNOCCHI AI SAPORI DI LAGO € 13

Kartoffel Klößchen mit Seefisch  
Potatoes dumplings with lake fish

## CALAMARATA ALLA MARINARA € 15

Calamarata mit Meerfisch  
Calamarata with sea fish

## BIGOLO CON LE SARDE DI LAGO € 13

Bigoli Nudeln mit Seesardinen  
Bigoli pasta with lake sardines

## PACCHERI CON CREMA DI MELANZANA, PESCE SPADA E PANE AROMATIZZATO € 13

Paccheri mit Auberginensauce, Schwertfisch und aromatisiertes Brot  
Paccheri with aubergine sauce, swordfish and flavored bread

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.

**In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato**

Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt - Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

## I SECONDI DI PESCE

---

TROTA ALLA BRACE € 12

Gegrillte Forellen - Grilled trout

ORATA ALLA BRACE € 14

Goldbrasse vom grill - Grilled gilthead

FILETTO DI SALMONE DORATO  
CON VERDURE SALTATE € 14

Lachsfilet mit sautiertes Gemüse  
Salmon fillet with sauteed vegetables

FRITTO MISTO DI LAGO € 13

Seefisch fritüre - Fried lake fish

GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 18

Garnelen vom grill - Grilled prawns

## I SECONDI DI CARNE

---

ENTRECOTE DI ANGUS  
CON VERDURE AL FORNO € 20

Angus-Entrecote mit gebackenem Gemüse  
Angus Entrecote with baked vegetables

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 23.5

Rinderrumpsteak vom Holzkohlengrill - Grilled T-bone steak

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO € 23

Rinderfilet vom Grill - Grilled fillet of beef

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA  
CON PATATE AL ROSMARINO € 16

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln  
Grilled lamb chops with rosemary potatoes

GALLETTO DISOSSATO  
CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSA TAKITIJ € 15

Ohne Knochen Hahn mit Pommes frites und Takitij Soße  
Boneless cockerel with french fries and takitij sauce

COTOLETTA "ORECCHIA D'ELEFANTE"  
CON GRANA A SCAGLIE E DATTERINO € 14

Wienerschnitzel mit Käseflocken und Kirschtomaten  
Manese chop with flakes of cheese and cherry tomatoes

## I CONTORNI

---

PATATE AL ROSMARINO € 6

Kartoffeln mit Rosmarin - Potatoes with rosemary

PATATE OLANDESI FRITTE € 6

Pommes frites - French-fried potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad

VERDURA SALTATA € 6

Gesalzenes Gemüse - Salted vegetables

VERDURA AL FORNO € 6

Gebackenes Gemüse - Baked vegetables

## LE INSALATONE E PIATTI COMPLETI

---

INSALATA ALLA CATALANA CON GAMBERI MAZZANCOLLE € 12

Katalanischer Salat mit Garnelen - Catalan salad with prawns

CAPRICCIO € 12

Insalata verde, finocchietto bianco, tonno, cipolla, mozzarella  
Grüner Salat, weißer Fenchel, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln  
Green salad, white fennel, tuna, mozzarella and onions

SARACENA € 11

Grano saraceno, quinoa, pomodorini, zucchine e melanzane al forno  
Buchweizen, Quinoa, Cherrytomaten, Zucchini und gebackene Auberginen  
Buckwheat, quinoa, cherry tomatoes, courgettes and baked aubergines

CASA € 12

Insalata verde, pomodoro, noci, rucola, mela, gamberi  
Grüner salat, Tomaten, Walnüsse, Rauke, Apfel, Garnelen  
Green salad, tomatoes, walnuts, rocket, apple, shrimps

## IL MENU DEI BAMBINI

---

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6

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

PASTA CORTA POMODORO O RAGÙ € 7

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

COTOLETTA E PATATINE € 8

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 . . . . . € 7	GORGONZOLA DOLCE DOP E CRUDO DI PARMA . . . . . € 11
Pomodoro, mozzarella Tomaten, Käse Tomatoes, cheese	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, crudo di Parma Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham
NAPOLETANA . . . . . € 9	PEPERONI, OLIVE E SALAMINO . . . € 9
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano S. Marzano Tomaten, Käse, Cetara Sardellen, Origano S. Marzano tomatoes, cheese, Cetara anchovies, origanum	Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami Tomatoes, cheese, peppers, olives, spicy salami
TONNO E CIPOLLA . . . . . € 9	SPINACI, RICOTTA E PANCETTA . . € 10
Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno Tomaten, Käse, Zwiebel, Thunfisch Tomatoes, cheese, onions, tuna	Mozzarella, spinaci, ricotta di bufala BIO, pancetta Käse, Spinat, Büffel Ricotta-Käse, Speck Cheese, spinach, buffalo ricotta cheese, bacon
DIAVOLA . . . . . € 9	DALL'ORTO . . . . . € 10
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomaten, Käse, Scharfe Salami Tomatoes, cheese, hot salami	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse Tomatoes, cheese, mixed vegetables
PROSCIUTTO FUNGHI . . . . . € 10	POLIPO, COZZE E PESTO AL PREZZEMOLO . . . . . € 11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Käse, Schinken, Pilze Tomatoes, cheese, ham, mushrooms	San Marzano, aglio, polipo, cozze, pesto al prezzemolo Tomaten, Knoblauch, Tintenfisch, Muscheln, Petersilienpesto Tomato, garlic, octopus, mussels, parsley pesto
PANZEROTTO AL FORNO . . . . . € 9	SALMONE, PHILADELPHIA E RUCOLA . . . . . € 11
Ricotta di bufala BIO, salamino piccante, pomodoro S. Marzano, mozzarella BIO Büffel Ricotta, würzige Salami, S. Marzano Tomate, Käse BIO buffalo ricotta, spicy salami, S. Marzano tomato, cheese	Mozzarella, salmone, rucola, philadelphia, aglio Käse, Lachs, Raucke, Philadelphia Käse, Knoblauch Cheese, salmon, rocket, philadelphia cheese, garlic
CAPRICCIOSA . . . . . € 10	CAMPAGNOLA . . . . . € 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives	Mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, pecorino Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse Cheese, salami, dry tomatoes, pecorino cheese
CRESCENZA, RUCOLA E POMODORO GIALLO . . . . . € 9	BRESAOLA RUCOLA E GRANA . . . € 12
Mozzarella, crescenza, pomodoro giallo, rucola Käse, Crescenza Käse, gelbe Tomate, Rucola Cheese, Crescenza cheese, yellow tomato, rocket	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Raucke, Parmesan Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan

BUFALINA . . . . . € 10

Mozzarella di Bufala, pomodoro S. Marzano, basilico  
Büffel Käse, Tomate S. Marzano, Basilikum  
Buffala cheese, tomato S. Marzano, basil

MARCONI . . . . . € 11

Mozzarella di bufala, blu di capra,  
stracotto d'anatra, nocciole tostate  
Büffel Käse, Ziegen Blauschimmelkäse,  
Enteneintopf, geröstete Haselnüsse  
Buffala cheese, blue goat cheese,  
duck stew, toasted hazelnuts

POMODORO GIALLO, ALICI E BASILICO € 11

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

TAGLIERE PER 2 PERSONE . . . . . € 24

Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 2 people

TAGLIERE PER 3 PERSONE . . . . . € 28

Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 3 people

## IL BAR

### BEVANDE (GETRÄNKE)

Acqua minerale . . . . .0,7 l. .€ 3.5  
The freddo . . . . .0,2 l. .€ 3  
The freddo . . . . .0,4 l. .€ 4  
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite) . . . . .0,2 l. .€ 3  
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite) . . . . .0,4 l. .€ 4  
Spezie . . . . .0,2 l. .€ 3  
Spezie . . . . .0,4 l. .€ 4  
Radler . . . . .0,2 l. .€ 3.5  
Radler . . . . .0,4 l. .€ 4.5  
Succhi di frutta . . . . .€ 3.5

### BIRRE

Birra . . . . .0,2 l. .€ 3.5  
Birra . . . . .0,4 l. .€ 4.5  
Beck's / Corona . . . . .0,33 l. .€ 4  
La Rossa . . . . .0,33 l. .€ 3.5

### BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Erdinger Weizen . . . . .0,5 l. .€ 5  
Amburon Blanche (rifermentata in bottiglia) .0,33 l. .€ 4.5  
Amburon Ambre (rifermentata in bottiglia) . .0,33 l. .€ 4.5  
Vaurien (alta fermentazione) . . . . .0,33 l. .€ 4

APERITIVI € 3.5

AMARI € 3

### CAFFETTERIA

Espresso . . . . .€ 1.5  
Decaffeinato . . . . .€ 2  
Caffè con panna . . . . .€ 2.5  
Caffè corretto . . . . .€ 2  
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 - The ai frutti misti . . . . .€ 2.5  
Camomilla . . . . .€ 2.5  
Caffé freddo . . . . .€ 3.5

### COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo . . . . .€ 6  
Spritz Aperol . . . . .€ 6  
Rossini . . . . .€ 6  
Caipiroska . . . . .€ 6  
Caipiriña . . . . .€ 6  
Gin Bombay Tonic . . . . .€ 6.5  
Moscow Mule . . . . .€ 6.5  
Cuba Libre . . . . .€ 6.5  
Campari Orange . . . . .€ 6.5  
Vodka lemon . . . . .€ 6.5  
Piña Colada . . . . .€ 6.5  
Peschito . . . . .€ 6.5

