

Taverna Marconi

piatti tipici e pizza

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

CAPRESE DI BUFALA.....	€ 9
Tomaten mit Büffel käse - Tomatoes with buffalo mozzarella cheese	
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE	€ 10
Parmaschinken mit melone - Parma ham & melon	
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA A SCAGLIE	€ 10
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanflocken Sliced beef with rocket and parmesan flakes	
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE.....	€ 11
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce - Cold veal with tuna sauce	

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA	€ 10
Hecht in Sauce und Polenta Pike in sauce and polenta	

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON CROSTINI E BURRO CENTRIFUGATO	€ 10
Zitrusfrüchten Mariniert Lachs Carpaccio mit Croutons und Butter Citrus fruits marinated sliced salmon with croutons and butter	

INSALATA DI SEPIE, POLIPO E MAZZANCOLLE	€ 10
Tintenfisch, Kraken- und Garnelen Cuttlefish, octopus and prawns	

SAUTÉ DI COZZE	€ 11
Miesmuscheln mit Tomatensauce - Sauté with mussels	

ANTIPASTO MISTO PESCE DELLA TAVERNA	€ 15
Vorspeisen mit gemischter Fisch Horse d'oeuvre with mixed fish	

I PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

SPAGHETTI SELEZ. RUMMO AL POMODORO FRESCO ..	€ 8.5
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	

LASAGNE ALLA BOLOGNESE.....	€ 8
Überbackene - Baked lasagne	

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 9
Spaghetti mit Wildschweinragout Spaghetti with wild boar ragù	

GNOCCHI AI SAPORI DI LAGO	€ 10
Kartoffel Klößchen mit See Geschmack Potatoes dumplings with laketaste	

TORTELLONI DI VALEGGIO AL BRASATO E BURRO FUSO.....	€ 10
Tortelloni mit geschmort und zerlassener Butter Tortelloni with braised and melted butter	

SPAGHETTI ALLA MARINARA	€ 14
Spaghetti mit Seefisch - Spaghetti with sea fish	

BIGOLO CON LE SARDE DI LAGO.....	€ 9.5
Bigoli Nudeln mit Seesardinen Bigoli Pasta with lake sardines	

GNOCCHI CON GAMBERI MAZZANCOLLE E SCORZONE DEL BALDO.....	€ 12
Gnocchi mit Garnelen und "Scorzzone del Baldo" Trüffel Gnocchi with prawns and "Scorzzone del Baldo" truffle	

IL PESCE

FISCH - FISH

TROTA ALLA BRACE	€ 11
Gegrillte Forellen - Grilled trout	

ORATA ALLA BRACE	€ 14
Goldbrasse vom grill - Grilled gilthead	

FILETTO DI SALMONE DORATO CON FAGIOLINI E SALSA YOGURT.....	€ 14
--	------

Lachsfilet mit grünen Bohnen und Joghurt-Sauce
Salmon fillet with green beans and yogurt sauce

FRITTO MISTO DI LAGO.....	€ 13
Seefisch Fritüre - Fried lake fish	

I GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 14
Garnelen vom Grill - Grilled prawns	

GALLETTO DISOSSATO CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSA TAKITIJ	€ 13
--	------

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	€ 12
--	------

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

LA CARNE

MEAT DISHES - FLEISCHGERICHTE

COSTINE DI MAIALE ALLA BRACE CON CAPONATA DI VERDURE.....	€ 13
--	------

Schweinerippen vom Grill mit Gemüse Caponata
Grilled pork ribs with vegetables caponata

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PECORINO	€ 15
--	------

Geschnittenes Rinder mit Rauke und Pecorinokäse
Sliced beef with rocket and Pecorinocheese

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 18
-------------------------------------	------

Rinderrumpsteak vom Holzkohlengrill
Grilled T-bone steak

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO.....	€ 19
---------------------------------	------

Rinderfilet vom Grill
Grilled fillet of beef

CARNE SALÀ SCOTTATA CON FAGIOLI E CIPOLLA	€ 13
--	------

Gekocht gesalzenes Fleisch mit Bohnen und Zwiebel
Cooked salted meat with beans and onion

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

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
Grilled lamb chops with rosemary potatoes

I CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

PATATE E ROSMARINO.....	€ 4.5
-------------------------	-------

Kartoffeln und Rosmarin
Potatoes and rosemary

PATATE OLANDESI FRITTE.....	€ 4.5
-----------------------------	-------

Pommes frites - French-fried potatoes

INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 4.5
----------------------------------	-------

Gemischter Saisonsalat
Mixed salad in season

VERDURA COTTA.....	€ 4.5
--------------------	-------

Gekochtes Gemüse
Cooked vegetables

VERDURA ALLA BRACE.....	€ 4.5
-------------------------	-------

Gemüse vom Grill
Grilled vegetables

LE INSALATONE E PIATTI COMPLETI

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

RISO VENERE, DATTERINO AL BASILICO, STRACCIATELLA E GERMOGLI	€ 11
---	------

Venusreis, Kirschtomaten mit Basilikum, Stracciatella-Käse und Sprossen
Venus rice, cherry tomatoes with basil, stracciatella cheese and sprouts

CAPRICCIO	€ 10
-----------------	------

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

NIÇOISE	€ 10
---------------	------

Fagiolini, pomodorini, patate, uovo, acciughe, olive, tonno
Grüne Bohnen, Kirschtomaten, Kartoffeln, Ei, Sardellen, Oliven, Thunfisch
French beans, cherry tomatoes, potatoes, egg, anchovies, olives, tuna

CASA	€ 11
------------	------

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

IL MENU DEI BAMBINI

FÜR DIE KLEINSTEN - FOR THE CHILDREN

BABY PIZZA AL PROSCIUTTO O WURSTEL.....	€ 5
---	-----

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

COTOLETTA E PATATINE.....	€ 6
---------------------------	-----

Wienerschnitzel mit Pommes frites - Milanese chop with french fries

LE NOSTRE BEVANDE

ACQUA MINERALE.....	0,7 l. € 3
---------------------	------------

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
-----------------------	-------

LONG DRINK.....	€ 6
-----------------	-----

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

ERDINGER WEIZEN.....	0,50 l. € 5
----------------------	-------------

AMBURON BLANCHE	0,33 l. € 4.5
(rifermentata in bottiglia)	

AMBURON AMBRE	0,33 l. € 4.5
(rifermentata in bottiglia)	

VAURIEN	0,33 l. € 4
(alta fermentazione)	

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.

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

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.

MARGHERITA..... € 6.5	GORGONZOLA DOLCE DOP E CRUDO DI PARMA..... € 9	CAMPAGNOLA..... € 8
Pomodoro, mozzarella Tomaten, Käse Tomatoes, cheese	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce DOP, crudo di Parma	Mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, pecorino Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse Cheese, salami, dry tomatoes, pecorino cheese
NAPOLETANA..... € 8	Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken	BRESAOLA
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano S. Marzano, Tomaten, Käse, Cetara Sardellen, Origano S. Marzano, Tomatoes, cheese, Cetara anchovies, origanum	Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham	RUCOLA E GRANA..... € 8.5
TONNO E CIPOLLA..... € 8	PARMIGIANA..... € 7.5	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno Tomaten, Käse, Zwiebel, Thunfisch Tomatoes, cheese, onions, tuna	Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan Tomatoes, cheese, aubergines, parmesancheese	Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Raucke, Parmesan
DIAVOLA..... € 8	PEPERONI, OLIVE E SALAMINO..... € 8	Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomaten, Käse, Scharfe Salami Tomatoes, cheese, hot salami	Mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami Cheese, peppers, olives, spicy salami	BUFALINA..... € 9
WÜRSTEL..... € 7	SPINACI, RICOTTA E PANCETTA..... € 9	Mozzarella di Bufala, pomodoro S. Marzano, basilico Büffel Käse, Tomate S. Marzano, Basilikum Buffala cheese, tomato S. Marzano, basil
Pomodoro, mozzarella, wüstel Tomaten, Käse, Würstel Tomatoes, cheese, wüstel	Mozzarella, spinaci, ricotta di Bufala BIO, pancetta Käse, Spinat, Büffel Ricotta-Käse, Speck Cheese, spinach, buffalo ricotta cheese, bacon	MARCONI..... € 9
PROSCIUTTO FUNGHI..... € 8	DALL'ORTO..... € 8	Mozzarella di bufala, blu di capra, stracotto di cinghiale, nocciole tostate Büffel Käse, Ziegen Blauschimmelkäse, Wildschweineintopf, geröstete Haselnüsse Buffala cheese, blue goat cheese, wild boar stew, toasted hazelnuts
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Käse, Schinken, Pilze Tomatoes, cheese, ham, mushrooms	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse Tomatoes, cheese, mixed vegetables	POMODORO GIALLO, ALICI E BASILICO..... € 10
PANZEROTTO AL FORNO..... € 8	POLIPO, COZZE E PESTO AL PREZZEMOLO..... € 11	Mozzarella di bufala, pomodoro giallo, alici di Cetara, basilico Büffel Käse, gelbe Tomate, Cetara Sardellen, Basilikum Buffala cheese, yellow tomato, Cetara anchovies, basil
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	San Marzano, aglio, polipo, cozze, pesto al prezzemolo Tomaten, Knoblauch, Tintenfisch, Muscheln, Petersilienpesto	TAGLIERE PER 2 PERSONE..... € 24
CAPRICCIOSA..... € 8	Tomato, garlic, octopus, mussels, parsley pesto	Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 2 people
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives	SALMONE, PHILADELPHIA E RUCOLA..... € 10	TAGLIERE PER 3 PERSONE..... € 28
CRESCENZA, RUCOLA E POMODORO GIALLO..... € 8	Mozzarella, salmone, rucola, Philadelphia, aglio Käse, Lachs, Raucke, Philadelphia Käse, Knoblauch Cheese, salmon, rocket, philadelphia cheese, garlic	Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 3 people
Mozzarella, crescenza, pomodoro giallo, rucola Käse, Crescenza Käse, gelbe Tomate, Rucola Cheese, crescenza cheese, yellow tomato, rocket	HAWAI..... € 8	
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Käse, Schinken, ananas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	

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

VINO DELLA CASA

Bianco o Rosso della casa in caraffa	
1/4 l..... € 4	
1/2 l..... € 6.5	
1 l..... € 9.5	

ROSSI / ROSÈ DEL TERRITORIO

Bardolino Chiaretto - Az. Agr. Costa d'Oro..... € 14	
Bardolino Classico "Le Morette"..... € 18	
Az. Agr. Valerio Zenato	
Bardolino Chiaretto Rosè..... € 16	
Az. Agr. Valerio Zenato	
Valpolicella "Cà Fiui"..... € 22	
Az. Agr. Corte Sant'Alda	
Valpolicella BIO - Vigna 800..... € 19	
Corvina in Purezza - Vigna 800..... € 26	
Valpolicella Ripasso "Campi Magri"..... € 25	
Az. Agr. Corte Sant'Alda	
Valpolicella Sup. D.O.C. 0,375 l..... € 9	
Az. Agr. Zenato	
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. € 44	
Az. Agr. Vigna 800	
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. € 50	
Az. Agr. Zenato	

BIANCHI DEL TERRITORIO

Lugana Classico D.O.C..... € 16	
Az. Agr. Cò de Fer	
Lugana Mandolara "Le Morette"..... € 20	
Az. Agr. Valerio Zenato	
Custoza - Az. Agr. Tamburino Sardo..... € 14	
Soave "Monte Fiorentine" - Cà Rugate..... € 20	
Garganega - Vigna 800..... € 19	
Lugana D.O.C. "Le Morette" 0,375 l..... € 9	
Az. Agr. Valerio Zenato	

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Champagne Brut Cuvée De Reserve 1ere Cru..... € 50	
Marc Hebrart	
Blanche de Noir - Brut (Metodo Classico) - Monte Saline..... € 25	
Grand Rosè Nature - Monte Saline..... € 30	
Bellavista..... € 36	
Giulio Ferrari..... € 90	
Prosecco di Valdobbiadene DOC - Valdo..... € 18	

VINI ALLA MESCITA

Calice di Valpolicella..... € 4	
Calice di Bardolino..... € 3	
Calice di Lugana..... € 3.5	

BIRRE

Birra..... 0,2 l..... € 3	
Birra..... 0,4 l..... € 4	
Beck's / Corona..... 0,33 l..... € 4	
La Rossa..... 0,33 l..... € 3.5	
Erdinger Weizen..... 0,50 l..... € 4.5	
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	

LE NOSTRE GRAPPE



DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

La grappa di Amarone Invecchiata..... € 3	
La grappa di Recioto..... € 3	
La grappa di Lugana..... € 3	
La grappa di Bardolino..... € 3	

LA NOSTRA CAFFETERIA

Caffè d'Orzo..... € 2	
Caffè espresso..... € 1.5	
Cappuccino..... € 3	
Cioccolata..... € 2	
Aperitivi alcolici..... € 3	
Liquori..... € 2.5	
Invecchiati..... € 3.5	
Sorbetto..... € 3	