

Taverna Marconi

piatti tipici e pizza



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

ANTIPASTI DI PESCE

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

SARDE IN SAOR € 11

Sardinen in Saor
Sardines in saor

ANTIPASTI DI TERRA

CAPRESE DI BUFALA € 9

Tomaten mit Büffel käse
Tomatoes with buffalo mozzarella cheese

PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA DI BUFALA € 10

Parmaschinken mit Büffel Burrata käse
Parma ham & buffalo burrata cheese

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

I PRIMI

SPAGHETTI SELEZIONE RUMMO AL POMODORO FRESCO € 8.5

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

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 lake taste

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 Meerfisch
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

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 E SALSIA YOGURT € 14

Lachsfilet mit sautiertes Gemüse und Joghurt-sauce
Salmon fillet with sauteed vegetables and yogurt sauce

FRITTO MISTO DI LAGO € 13

Seefisch fritüre - Fried lake fish

I GAMBERONI ALLA GRIGLIA € 14

Garnelen vom grill - Grilled prawns

I SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PECORINO € 15

Geschnittenes Rinder mit Raucke 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

GALLETTO DISSOSSATO
CON PATATE FRITTE OLANDESI E SALSIA 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
Manese chop with flakes of cheese and cherry tomatoes

I CONTORNI

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

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

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 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	€ 6.5	GORGONZOLA DOLCE DOP E CRUDO DI PARMA	€ 9
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	€ 8	PARMIGIANA	€ 7.5
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano S. Marzano Tomaten, Käse, Cetara Sardellen, Origano S. Marzano tomatoes, cheese, Cetara anchovies, origanum		Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan Tomatoes, cheese, aubergines, parmesancheese	
TONNO E CIPOLLA	€ 8	PEPERONI, OLIVE E SALAMINO . . .	€ 8
Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno Tomaten, Käse, Zwiebel, Thunfisch Tomatoes, cheese, onions, tuna		Mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Käse, Paprika, Oliven, würzige Salami Cheese, peppers, olives, spicy salami	
DIAVOLA	€ 8	SPINACI, RICOTTA E PANCETTA . .	€ 9
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomaten, Käse, Scharfe Salami Tomatoes, cheese, hot salami		Mozzarella, spinaci, ricotta di bufala BIO, pancetta Käse, Spinat, Büffel Ricotta-Käse, Speck Cheese, spinach, buffalo ricotta cheese, bacon	
WÜRSTEL	€ 7	DALL'ORTO	€ 8
Pomodoro, mozzarella, wüstel Tomaten, Käse, Würstel Tomatoes, cheese, würstel		Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse Tomatoes, cheese, mixed vegetables	
PROSCIUTTO FUNGHI	€ 8	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	€ 8	SALMONE, PHILADELPHIA E RUCOLA	€ 10
Ricotta di bufala BIO, salamino piccante, pomodoro S. Marzano, mozzarella BIO Büffel Ricotta, würzige Salami, S. Marzano Tomato, 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	€ 8	HAWAI	€ 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives		Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Käse, Schinken, Ananas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	
CRESCENZA, RUCOLA E POMODORO GIALLO	€ 8	CAMPAGNOLA	€ 8
Mozzarella, crescenza, pomodoro giallo, rucola Käse, Crescenza Käse, gelbe Tomato, Rucola Cheese, Crescenza cheese, yellow tomato, rocket		Mozzarella, salamino piccante, pomodori secchi, pecorino Käse, Scharfe Salami, Tomatenplagst, Schafskäse Cheese, salami, dry tomatoes, pecorino cheese	

BRESAOLA RUCOLA E GRANA . . . € 8 .5

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

BUFALINA € 9

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

MARCONI € 9

Mozzarella di bufala, blu di capra,
 stracotto di cinghiale, nocciole tostate
 Büffel Käse, Ziegen Blauschimmelkäse,
 Wildschweineintopf, geröstete Haselnüsse
 Buffalo cheese, blue goat cheese,
 wild boar stew, toasted hazelnuts

**POMODORO GIALLO,
ALICI E BASILICO € 10**

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

APERITIVI € 3.5

AMARI € 3

CAFFETERIA

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	€ 2.5
Cioccolata con panna	€ 3
The alla menta - The ai frutti misti	€ 2.5
Camomilla	€ 2.5
Caffè 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

