

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 Käseflücken 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	PARMIGIANA..... € 7.5	BRESAOLA RUCOLA E GRANA..... € 8.5
Pomodoro S. Marzano, mozzarella, alici di Cetara, origano S. Marzano, Tomaten, Käse, Cetara Sardellen, Origano S. Marzano, Tomatoes, cheese, Cetara anchovies, origanum	Tomaten, Käse, Gorgonzola, Parma Schinken Tomatoes, cheese, gorgonzola, Parma ham	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomaten, Käse, Bündner Fleisch, Raucke, Parmesan Tomatoes, cheese, dry-salted beef, rocket, parmesan
TONNO E CIPOLLA..... € 8	PEPERONI, OLIVE E SALAMINO..... € 8	BUFALINA..... € 9
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	Mozzarella di Bufala, pomodoro S. Marzano, basilico Büffel Käse, Tomate S. Marzano, Basilikum Buffala cheese, tomato S. Marzano, basil
DIAVOLA..... € 8	SPINACI, RICOTTA E PANCETTA..... € 9	MARCONI..... € 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	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
WÜRSTEL..... € 7	DALL'ORTO..... € 8	POMODORO GIALLO, ALICI E BASILICO..... € 10
Pomodoro, mozzarella, wüstel Tomaten, Käse, Würstel Tomatoes, cheese, wüstel	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Käse, gemischtes Gemüse Tomatoes, cheese, mixed vegetables	Mozzarella di bufala, pomodoro giallo, alici di Cetara, basilico Büffel Käse, gelbe Tomate, Cetara Sardellen, Basilikum Buffala cheese, yellow tomato, Cetara anchovies, basil
PROSCIUTTO FUNGHI..... € 8	POLIPO, COZZE E PESTO AL PREZZEMOLO..... € 11	TAGLIERE PER 2 PERSONE..... € 24
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	Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 2 people
PANZEROTTO AL FORNO..... € 8	HAWAI..... € 8	TAGLIERE PER 3 PERSONE..... € 28
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	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Käse, Schinken, ananas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	Riesenzpizza für 2 Personen - Giant pizza for 3 people
CAPRICCIOSA..... € 8		
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives		
CRESCENZA, RUCOLA E POMODORO GIALLO..... € 8		
Mozzarella, crescenza, pomodoro giallo, rucola Käse, Crescenza Käse, gelbe Tomate, Rucola Cheese, crescenza cheese, yellow tomato, rocket		

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	

Taverna **Marconi**

piatti tipici e pizza

Le nostre Golosità



seguici su facebook

I NOSTRI DESSERT

IL DESSERT DEL GIORNO

DA € 5 A € 6.5

Dessert of the day

IL TIRAMISÙ € 5

IL TIRAMISÙ

ALLE FRAGOLE € 5

Soffice pan di spagna
con crema al mascarpone e fragole

Soft sponge cake with mascarpone cream
and strawberries

LA PANNA COTTA € 5

Cooked fresh cream

LA PASTIERA € 6

Classica torta napoletana
con ricotta e scorze di arancia

Classic Neapolitan cake
with ricotta and orange

LA CHEESECAKE € 5

LA TORTA ALLE MELE € 5

Apple pie

LA TORTA PERE, RICOTTA E CIOCCOLATO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO € 6

Pear, ricotta cheese and chocolate cake
with creamy white chocolate

LA MILLEFOGLIE CON GELATO € 6

Puff pastry with ice cream

LE FRAGOLE FRESCHE € 5

Fresh strawberries

LA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 6

Fruit Salad

I GELATI



€ 5

Gelato misto
Mixed ice cream



€ 7

Gelato misto alle creme,
banana, cacao sciolto, granella
di nocciola, panna montata
Creme Ice cream, banana,
chocolate, hazelnut grain,
whipped cream



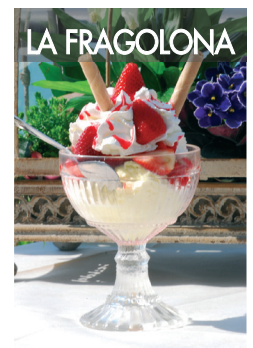
€ 7

Frutta mista, gelato alle
creme, panna montata
Mixed Fruits, Creme Ice
Cream, Whipped Cream



€ 7

Gelato alla vaniglia, cacao o
caffè, panna montata
Vanilla ice cream, chocolate
or coffee, whipped cream



€ 7

Gelato alla fragola, fragole
fresche, panna montata
Strawberry ice cream,
fresh strawberries,
whipped cream

PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO DESSERT...
(UM EUER DESSERT ZU BEGLEITEN... - TO FOLLOW YOUR DESSERT...)

IL BICCHIERE DI PASSITO (GLAS - GLASS) 0,15 L € 4.5

IL BICCHIERE DI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA (GLAS - GLASS) 0,15 L € 4.5