

Antipasti del Mare

Seafood entrées – Fisch -Vorspeisen - Entrées de mer - Закуски морепродуктов

Aragostina in salsa Catalana adagiata su letto di insalatina di gamberi e polvere di lamponi

€ 33,00

Small lobster with catalan sauce and seafood salad and raspberry powder

Langusten mit katalanischer Sauce und Meeresfrüchtensalat und Himbeerpulver

Petites langoustes avec sauce catalane et salade de mer et poudre de framboise

Омар с красным луком и оливковым маслом с салатом из морепродуктов и малиновый порошок

Allergeni: 10 - 2

Arlecchino va al mare...

**Carpaccio di capesante su letto di stracciatella di burrata,
accompagnato da gamberi rossi di Mazara del Vallo.**

**A completare il piatto, una purea di pesche nettarine,
gocce di aceto balsamico invecchiato 25 anni e olio al basilico.**

€ 30,00

Scallop carpaccio, stracciatella of burrata, red shrimp from Mazara del Vallo,

puree of nectarine peaches, 25-year-old balsamic vinegar, and basil oil.

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Stracciatella von Burrata, rote Garnelen aus Mazara del Vallo,

Püree aus Nektarinenpfirsichen, 25 Jahre alter Balsamico-Essig und Basilikumöl.

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, stracciatella de burrata, crevettes rouges de Mazara del Vallo,

purée de pêches nectarines, vinaigre balsamique de 25 ans et huile de basilic.

Карпаччо из гребешков, страчателла из бурраты, красные креветки из Мацары-дель-Валло,

пюре из нектариновых персиков, 25-летний бальзамический уксус и базиликовое масло.

Allergeni: 7 - 2

**Fantasia di carpaccio di pesci affumicati
serviti con pesche nettarine caramellate e burri aromatizzati**

€ 27,00

Smoked fish carpaccio fantasy served with caramelized nectarine peaches and flavored butters

Geräuchertes Fischcarpaccio Fantasie serviert mit karamellisierten Nektarinenpfirsichen und aromatisierter Butter

Carpaccio de poisson fumé fantaisie servi avec pêches nectarines caramélisées et beurres aromatisés

Карпаччо копчёной рыбы с карамелизированными персиками

Allergeni: 7 - 10

**Insalatina di misticanza con aspic di polipo all'erba cipollina
e cubetti di arancia con salsa lemongrette**

€ 25,00

Octopus in aspic with vegetables, orange and chives sauce

Krake in Aspic mit Gemüse, orange und Schnittlauchsauce

Aspic de poulpe avec légumes, orange et sauce au ciboulette

Заливной осьминог с салатом, луком шнитт и апельсином

Allergeni: 7 - 10

**Le acciughe del Mare Cantabrico incontrano il pane Pugliese e si accompagnano
alla loro colatura in perlage e alla robiola aromatizzata delicatamente all'aglio e timo**

€ 22,00

Anchovies of the Cantabrian Sea with toasted bread, garlic and thyme flavored robiola

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Croutons, Robiola mit Knoblauch und Thymian

Anchois de la mer Cantabrique avec croûtons, robiola à l'ail et au thym

Анчоусы из Кантабрийского моря с гренками, robiola с чесноком и тимьяном

Allergeni: 7 - 1



Antipasti della Terra

Meat entrées - Fleisch-Vorspeisen Entrées de terre - мясные и овощные закуски

Culatello stagionato in bagno di Amarone con burrata di bufala adagiata su letto di pomodorini cirietti

€ 26,00

Culatello ham with buffalo burrata mozzarella and tomato Cirietto

Culatello-Schinken mit Büffelburrata mozzarella und Tomaten Cirietto

Culatello jambon avec burrata de buffle mozzarella et les tomates Cirietto

Ветчина с помидорами и бурратой

Allergeni: 7

Prosciutto dolce di Parma di Langhirano con melone Ferrarese e cubetti di Mango

€ 22,00

Parma ham with melon and Mango

Honigmelone mit Parmaschinken and Mango

Jambon de Parme au melon and Mango

Пармская ветчина с дыней и манго

L'arrosto di vitello scopre la Sicilia... ed è subito amore.

Con mousse di salsa tonnata, pomodorini siciliani sott'olio e capperi di Pantelleria.

€ 22,00

Roast veal with tuna sauce, cherry tomatoes in oil and capers

Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kirschtomaten in Öl und Kapern

Rôti de veau sauce thon, tomates cerises à l'huile et câpres

Жаркое из телятины с соусом из тунца, помидорами черри в масле и каперсами

Allergeni: 10

Aria di pane come piace a me!

**Con prosciutto di Praga, formaggio erborinato, uova di quaglia,
caviale di tartufo ed insalatina di stagione**

€ 22,00

Bread of air with Prague ham, herb cheese, quail eggs, truffle and salad

Brot aus Luft mit Prager Schinken, Kräuterkäse, Wachteleiern, Trüffel und Salat

Pain d'air au jambon de Prague, fromage aux fines herbes, oeufs de caille, truffe et salade

Хлеб воздуха с ветчиной, перепелиным яйцом, трюфелем и салатом

Allergeni: 1 - 7 - 3

Tortino di melanzane alla Parmigiana

€ 20,00

Parmigiana with eggplant

Parmigiana mit Auberginen

Parmigiana aubergines

Баклажаны с пармезаном

Allergeni: 7



Primi Piatti del Mare

Fish first courses - Fischnudelgerichte

Premier plat de poisson - Макароны с морепродуктами

Tagliolini all'aragosta con pomodoro fresco

€ 33,00

Homemade tagliolini with lobster and fresh tomatoes

Hausgemachte Bandnudeln mit Languste und frischen Tomaten

Tagliolini à la langouste avec fraiches tomates

Лапша с омаром и соусом из свежих помидор

Allergeni: 1 - 2 - 3

Bigoli cacio e pepe con tartare di gambero rosso

€ 30,00

Bigoli cheese and pepper with red shrimp tartare

Bigoli-Käse und Paprika mit rotem Garnelentatar

Fromage bigoli et poivre avec tartare de crevettes rouges

Сыр Биголи и перец с тартаром из красных креветок

Allergeni: 1 - 2 - 7 - 3

Bigolo alla carbonara di pesce spada affumicato

€ 26,00

Bigoli carbonara with smoked swordfish

Bigoli mit Carbonara aus geräuchertem Schwertfisch

Bigoli à la carbonara d'espadon fumé

Биголи с карбонарой из копчёного меч-рыбы

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 7 - 12

Spaghetti di Gragnano all'aglio-olio-peperoncino e gamberi con dadolata di pomodori datterini

€ 25,00

Spaghetti garlic oil spicy chilli and prawns with tomatoes

Spaghetti Knoblauchöl scharfe Chili und Garnelen mit Tomaten

Spaghetti huile d'ail piment épicé et crevettes avec tomates

Спагетти с креветками с чесноком и острым перцем

Allergeni: 2

Tagliolini ai calamari in guazzetto alla Veneziana (piatto tipico veneziano)

€ 23,00

Tagliolini with Venetian-style squid sauce

Tagliolini mit Tintenfischsauce auf venezianische Art

Tagliolini avec du sauce aux calamars à la mode vénitienne

Лапша с соусом из кальмаров

Allergeni: 1 - 3



Primi Piatti della Terra

*First courses - nudelgerichte
Premiers plats - Первые блюда*

Fettuccine con funghi porcini e tartufo Scorzone della Lessinia

€ 27,00

*Tagliatelle with porcini mushrooms and fresh truffles
Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffeln
Fettuccine aux cèpes et truffes
длинные плоские макароны с белыми грибами и трюфелем
Allergeni: 1 - 3*

Tortelloni ripieni di formaggio Monte Veronese filante su vellutata di pisellini novelli con perlage di tartufo nero pregiato e scaglie di Monte Veronese

€ 25,00

*Tortelloni stuffed with Monte Veronese cheese on pea cream with fine black truffle perlage and Monte Veronese cheese flakes
Mit Monte-Veronese-Käse gefüllte Tortelloni auf Erbsencreme mit feiner schwarzer Trüffelperlage und Monte-Veronese-Käseflocken
Tortelloni farcis au fromage Monte Veronese sur crème de petits pois avec perlage fin de truffe noire et flocons de Monte Veronese
Тортеллони с начинкой из сыра Монте Веронезе на гороховом креме с перлажем из черного трюфеля и сырными хлопьями
Allergeni: 1 - 3 - 7*

Maccheroncini al ragù di anatra alla cacciatora con il suo petto (piatto tipico Veronese)

€ 23,00

*Maccheroncini with duck ragù alla cacciatora with its breast (typical Verona dish)
Maccheroni mit Entensauce (Typisches Gericht aus Verona)
Maccheroni à la sauce de canard au cacciatora (plat typique véronais)
Макароны с соусом из утки Chasseur (традиционное блюдо веронской кухни)
Allergeni: 1 - 3*

Gnocchi di patate alla crema di pomodoro speciale del Tre Marchetti con stracciatella di burrata di bufala e perle di basilico e pomodoro

€ 20,00

*Potato gnocchi with special tomato sauce and Stracciatella (mozzarella cream)
Kartoffelgnocchi mit spezieller Tomatensauce und Stracciatella (Mozzarellacreme)
Gnocchi de pommes de terre à la spéciale sauce de tomate avec Stracciatella (crème de mozzarella)
Картофельные гночки с особым томатным соусом и кремом из моцареллы
Allergeni: 1 - 3*

Crema di patate al profumo di tartufo scorzone della Lessinia

€ 18,00

*Potato soup with truffle flavour
Kartoffelcremesüppchen mit Trüffelaroma
Velouté de pommes de terre au parfum de truffes
Протертый суп из картофеля с ароматом трюфеля*

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses - Fischhauptspeisen
Plats Principaux de Poisson - вторые рыбные блюда

Gamberoni in salsa di Bas Armagnac e tartufo Scorzone della Lessinia

€ 33,00

King prawns in Bas Armagnac and truffle sauce
Garnelen in Bas Armagnac und Trüffelsauce
Crevettes au Bas Armagnac et sauce à la truffe
Креветки в бас-арманьяке и трюфельном соусе
Allergeni: 2

Tartare di gamberi rossi di Sicilia su crema di avocado con latte di cocco in infusione di lime e zenzero

€ 30,00

Sicilian red prawn tartare on avocado cream with coconut milk infused with lime and ginger
Sizilianisches rotes Garnelentatar auf Avocadocreme mit Kokosmilch, angereichert mit Limette und Ingwer
Tartare de crevettes rouges siciliennes sur crème d'avocat au lait de coco infusé au citron vert et gingembre
Тартар из красных креветок на креме из авокадо с бульоном из кокосового молока, настоянным на лайме и имбире
Allergeni: 7

Lingotto di salmone all'Oro rosa, con maionese di passion fruit e senape, su letto di spinaci

€ 28,00

Salmon in rose gold, passion fruit and mustard mayonnaise, on a bed of spinach
Lachslingot mit Roségold, Passionsfrucht- und Senfmayonnaise, auf einem Bett aus Spinat
Lingot de saumon à l'or rose, avec mayonnaise aux fruits de la passion et à la moutarde, sur un lit d'épinards
Лингот из лосося с розовым золотом, майонезом из маракуйи и горчицы, на подушке из шпината
Allergeni: 10

Trancio di filetti di ombrina con pomodorini ciliegino, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e sedano bianco di Verona

€ 26,00

Ombrina fish with cherry tomatoes, Pantelleria capers, Taggiasca olives and white celery from Verona
Ombrina-Fisch mit Kirschtomaten, kapern aus Pantelleria, Taggiasca-Oliven und weißem Sellerie aus Verona
Poisson Ombrina aux tomates cerises, câpres de Pantelleria, olives Taggiasca et céleri blanc de Vérone
Серебристый горбыль с помидорами, каперсы из Пантеллерии, оливками и белым сельдереем из Вероны
Allergeni: 9

Calamari Cacciaroli su letto di brunoise di verdure in emulsione di limoni del Garda in agrodolce

€ 26,00

Fresh squids with vegetables with sweet and sour lemons from Lake Garda
FrISChe Tintenfische mit Gemüse gefüllt Honig und mit süß-sauren Zitronen vom Gardasee
Calmars frais avec des légumes aux citrons aigre-doux du lac de Garde
кальмары с овощами
Allergeni: 10



Secondi Piatti della Terra

Meat second courses – Fleischgerichte
Plats principaux de viande - Мясные блюда

Filetto di manzo in salsa di Amarone e ciliegie di Montecchia ricoperto da un velo di pasta fillo **€ 28,00**

Beef fillet in Amarone wine sauce and Montecchia cherries covered with fillo pastry
Rinderfilet in Amarone-Weinsauce und Montecchia-Kirschen umhüllt von Füllteig
Filet de boeuf sauce au vin Amarone et cerises Montecchia recouvert de pâte fillo
Говяжья вырезка в винном соусе Амароне
Allergeni: 1

Coscia d'anatra al Recioto con bacon croccante e castagne caramellate **€ 26,00**

Duck thigh with Recioto sauce with Bacon and chestnuts
Entenschenkel mit Recioto-sauce mit speck und kastanien
Cuisse de canard avec sauce Recioto avec bacon et chataignes
Утиная ножка с беконом и карамелизированными каштанами

Guancialino morbido di vitello brasato all'Amarone placcato oro ventiquattro carati **€ 25,00**

Braised veal cheek cooked in Amarone wine, twentyfour karat gold plated
Kalbsbraten mit Amaronewein vierundzwanzig Karat vergoldet
Bajoue de veau braisée dans le vin Amarone, plaqué or vingt-quatre carats
Телячья щечка тушёная в вине Амароне

Fegato di vitello alla Veneziana con cipolla bianca di Chioggia **€ 25,00**

Veal liver with white onions from Chioggia
Kalbsleber auf venezianische Art mit Chioggia-Zwiebeln
Foie de veau à la mode vénitienne aux oignons de Chioggia
Телячья печень алла Veneziana с белым луком

Bocconcini di maialino da latte con fonduta di monte veronese e dadolata di pancetta dolce **€ 25,00**

Little pieces of milk pork with fondue of Monte Veronese and dadolata of sweet bacon
Morsels Spanferkel mit Monte Veronese Fondue und frischen Speckwürfelchen
Morsels de cochon de lait avec Monte Veronese fondue et lardons frais
свинина с сыром и беконом
Allergeni: 7





I Nostri Menu Degustazione

Tasting menu – Degustationsmenu
Menu de dégustation - Дегустационное меню

Percorso a sorpresa

Inspirato alla carta e al mercato del giorno

Inspired by the menu and market of the day / Inspiriert von der Speisekarte und dem Markt des Tages

Inspiré du menu et du marché du jour / Вдохновленный меню и рынком дня

I Magnifici Sette

7 piatti / 7 dishes / 7 Teller / 7 assiettes / 7 тарелок

Pesce

€ 80,00 a.p.

Fusion

€ 70,00 a.p.

Carne

€ 60,00 a.p.

Degustazione di vini abbinati

with wine tasting / mit Weinprobe
avec dégustation de vins / с дегустацией вин

€ 25,00 a.p.

I menu sono da considerarsi per tutto il tavolo
menus the same for the whole table
Menüs für den ganzen Tisch gleich
menus les mêmes pour toute la table
меню одинаковое для всего стола

Non è possibile ordinare i menu degustazione nel servizio pre-opera dalle ore 18.00 alle 21.00.
It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service from 6:00 PM to 9:00 PM.
Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service von 18:00 bis 21:00 Uhr zu bestellen.
Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra de 18h00 à 21h00.
Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы с 18:00 до 21:00.



I Nostri Menu Degustazione

Tasting menu – Degustationsmenu
Menu de dégustation - Дегустационное меню

Percorso a sorpresa

Inspirato alla carta e al mercato del giorno

Inspired by the menu and market of the day / Inspiriert von der Speisekarte und dem Markt des Tages

Inspiré du menu et du marché du jour / Вдохновленный меню и рынком дня

I Magnifici Dieci

10 piatti / 10 dishes / 10 Teller / 10 assiettes / 10 тарелок

Pesce

€ 120,00 a.p.

Fusion

€ 100,00 a.p.

Carne

€ 80,00 a.p.

Degustazione di vini abbinati

with wine tasting / mit Weinprobe
avec dégustation de vins / с дегустацией вин

€ 35,00 a.p.

I menu sono da considerarsi per tutto il tavolo
menus the same for the whole table
Menüs für den ganzen Tisch gleich
menus les mêmes pour toute la table
меню одинаковое для всего стола

Non è possibile ordinare i menu degustazione nel servizio pre-opera dalle ore 18.00 alle 21.00.
It's not possible to order the tasting menus in the pre-opera service from 6:00 PM to 9:00 PM.
Es ist nicht möglich, die Degustationsmenüs im Pre-Opera-Service von 18:00 bis 21:00 Uhr zu bestellen.
Il n'est pas possible de commander les menus de dégustation dans le service pré-opéra de 18h00 à 21h00.
Невозможно заказать дегустационные меню в услуге до оперы с 18:00 до 21:00.

Degustazione di Formaggi assortiti

accompagnati da Miele, Mostarda e Aceto Balsamico

€ 22,00

*Selection of assorted cheeses
accompanied by honey, mostarda and balsamic vinegar*

*Degustation von verschiedenen Käsesorten
mit Honig, Senffrucht und Balsamessig*

*Dégustation de fromages variés
accompagnés de miel, de fruits confits à la moutarde et vinaigre balsamique*

Дегустация различных сыров

Allergeni: 7

Grande Piatto di Verdure fresche

€ 13,00

*Fresh vegetable plate
Frischer Gemueseteller*

*Legumes frais
салат из свежих овощей*



Dessert

Tetta di Giulietta al limone

Allergeni: 1 - 3 - 7

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni

Sponge cake soaked in limoncello, stuffed and glazed with lemon cream

Biskuit in Limoncello getränkt, gefüllt und mit Zitronencreme glasiert

Génoise imbibée de limoncello, farcie et glacée à la crème au citron

Бисквит, пропитанный лимончелло, с начинкой и глазурью из лимонного крема

Cuore di caramello

Allergeni: 1 - 7 - 8

Biscotto sablé e pan di spagna al cacao farciti con crema al cioccolato fondente e bianco e un cuore di caramello cremoso

Sablé biscuit and cocoa sponge cake with dark and white chocolate cream with caramel heart

Sablé-Biskuit-Kakao-Biskuitkuchen mit dunkler und weißer Schokoladencreme mit Karamellherz

Biscuit sablé et génoise au cacao avec crème au chocolat noir et blanc au cœur caramel

Бисквитный бисквит сабле и какао с кремом из темного и белого шоколада с карамелью

Charlotte ai lamponi

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

Pan di Spagna alle mandorle bagnato al limoncello e farcito con mousse ai lamponi

Almond sponge cake soaked in limoncello and filled with raspberry mousse

Mandel-Biskuitkuchen getränkt in Limoncello und gefüllt mit Himbeermousse

Génoise aux amandes imbibée de limoncello et garnie de mousse aux framboises

Миндальный бисквит, пропитанный лимончелло и наполненный малиновым муссом

Sinfonia di pistacchio

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

Biscotto di pistacchio e mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia

Pistachio and almond biscuit filled with Sicilian pistachio and milk chocolate cream

Pistazien-Mandel-Keks gefüllt mit weißer Schokoladencreme und sizilianischen Pistazien

Biscuit pistache et amande fourré à la crème au chocolat blanc et pistache sicilienne

Фисташково-миндальное печенье с кремом из белого шоколада и сицилийскими фисташками

Tiramisù della Trattoria

Allergeni: 7 - 3 - 1 - 8

Tiramisù / Tiramisù / Tiramisù / Тирамису

Piccola pasticceria assortita della casa

Allergeni: 1 - 3 - 7

Our own assorted small pastries

Gemischtes Feingebäck des Hauses

Petite pâtisserie assortie de la maison

Маленькие домашнее печенье

Gelato artigianale

Allergeni: 7 - 3

Home made ice cream / Hausgemachtes Eis

Glacé artisanal / домашнее мороженое

Sorbetto

Sorbet / Eissorbet / Sorbet / шербет

€ 12,00



Acqua minerale

Mineral water
Mineralwasser
Eau minéral
минеральная вода

€ 5,00

Vino (chiedere la Carta dei Vini)

Wine (ask for our wine list)
Wein (bitte wählen Sie aus unserer Weinkarte)
Vin (demander la carte des vins)
Вино (попросите карту вин)

Caffè

Coffee
Kaffee
Cafè
кофе

€ 4,00

Servizio

Service
Bedienung
Service
Обслуживание

15 %

Servizio dopo Opera

Service after Opera
Bedienung nach der Opernshow
Service après l'opéra
Обслуживание после оперного шоу

20 %



La Trattoria Tre Marchetti invita la gentile clientela a provare il nostro locale



dove potrete degustare una straordinaria pizza, una cucina casereccia e tradizionale.
Con una nuova sala interna immersa in magiche proiezioni.
Tutto improntato alla qualità che contraddistingue il nostro gruppo.

Via Dietro Liston 19 - Verona
Tel. +39 045 8034003 | Mob. +39 327 8467229
www.listondabarca.com



Idee regalo
Geschenkideen - Idées de cadeaux - Gift ideas
ИДЕИ ДЛЯ ПОДАРКОВ

*La trattoria Tre Marchetti è lieta di offrire ai suoi clienti
la possibilità di acquistare i coloratissimi bicchieri e le deliziose tazzine,
tutti in cristallo di Murano laminati d'oro.*

You have the possibility to buy our Murano glasses.

Wir laden Sie ein, unsere Muranogläser bei uns zu kaufen.

Vous avez la possibilité de comprar nos verres de Murano.

*Ресторан Tre Marchetti рад предложить своим клиентам возможность приобрести красочные
бокалы и восхитительные чашки из ламинированного золотом муранского хрустала.*

Vi invitiamo a provare anche il nostro nuovo locale a Desenzano del Garda



RISTORANTE, PIZZERIA, GELATERIA E LOUNGE BAR.
Un'ampia scelta per ogni momento della giornata.
D'estate si può godere della splendida terrazza che si affaccia sulla Piazza.

Piazza Malvezzi 10, Desenzano del Garda - Verona
Tel. +39 030 99 11 949 - ristobaragora@yahoo.it
www.agoradabarca.com





Visual Experience

Il Dinner Show, ideato da Matteo Barca, che ti proietta in una dimensione unica, fatta di suoni, musica e colori accompagnati dai sapori del Ristorante Tre Marchetti.

Un'esperienza sensoriale sorprendente ti aspetta.

Chiedeteci pure informazioni.



“TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE”

The dinner show that projects you into a unique dimension.

Images, sounds, music and colors enhance the flavors of the “Tre Marchetti”.

A surprising sensory experience. In the heart of Verona.



«TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE»

Ужин-шоу, которое переносит вас в уникальное измерение.

Изображения, звуки, музыка и цвета усиливают вкус «Tre Marchetti».

Удивительный сенсорный опыт. В самом центре Вероны.

Обращайтесь к нам за информацией.

„TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE“

Die Dinnershow, die Sie in eine einzigartige Dimension projiziert.

Bilder, Klänge, Musik und Farben verstärken den Geschmack der „Tre Marchetti“.

Ein überraschendes Sinneserlebnis. Im Herzen von Verona.

Fragen Sie uns nach Informationen.

« TRE MARCHETTI VISUAL EXPERIENCE»

Le dîner spectacle qui vous projette dans une dimension unique.

Images, sons, musiques et couleurs subliment les saveurs des « Tre Marchetti ».

Une expérience sensorielle surprenante. Au coeur de Vérone.

Demandez-nous des informations.





Allergeni

Gentile Cliente,

Il nostro ristorante aderendo al Reg. UE 1169/11 in materia di alimentazione, mette a disposizione della gentile clientela l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sostanze che troverete elencate qui di seguito. Nella speranza di aver fatto gradita informazione, Vi ringraziamo per essere nel nostro esercizio di ristorazione.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Allergens

Dear Customer,

Our restaurant adhering to the EU Reg. 1169/11 on nutrition, makes available to all our guests the list of substances or products causing allergies or intolerances, substances that you will find listed below. Hoping to have made good information, we thank you for being a guest in our Restaurant.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose).
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products based on shellfish.





www.tremarchetti.com



WI-FI USER ID : TRE MARCHETTI

PASSWORD : 3Marchetti3!