



Liston *da Barca*

PIZZERIA RISTORANTE

SEGUICI SU INSTAGRAM

@liston_da_barca



www.listondabarca.com

I Taglieri

The Cutting Boards

Die Schneidebretter



TAGLIERE DI FORMAGGI VERONESI



Monte Veronese 6 mesi, Monte Veronese 12 mesi, Formaggio ubriaco, Formaggio di malga (36 mesi) serviti con mostarde caserecce.
Assorted cheese served with mostarda (spiced fruit) with pizza breadsticks.
Verschiedene Käsesorten, serviert mit Senf (gewürzte Früchte) und Pizzabrötchen.
Assortiment de fromages servis avec de la mostarda (fruits épicés) avec des gressins de pizza.
Сырное ассорти, подается с мостардой с палочками для пиццы.

16,00€

Allergeni:
7 - 10 - 12

TAGLIERE DEL SALUMIERE

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, pancetta, speck e mortadella.
Raw ham, sopressa, bacon, speck and mortadella with pizza breadsticks.
Rohschinken, Verona Soppressa, Pancetta, Speck und Mortadella einweichen.
Jambon de Parme, Verona soppressa, pancetta, speck et mortadelle.
Пармская ветчина, Верона соппресса, панчетта, спек и мортаделла.

18,00€

Allergeni:
7 - 12

TAGLIERE LISTON

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala.
Raw ham with buffalo mozzarella with pizza breadsticks.
Roher Schinken mit Büffelmozzarella einweichen.
Jambon de Parme à la mozzarella de bufflonne.
Пармская ветчина с моцареллой из буйволиного молока.

20,00€

Allergeni:
7 - 12

TAGLIERE MAXI (per 2 persone / for 2 people / für 2 Personen)

Prosciutto crudo di Parma, soppressa veronese, mortadella, Monte Veronese 6 mesi, Taleggio e Gorgonzola.
Plate of cured meat and assorted cheese with pizza breadsticks.
Teller mit Wurstwaren und verschiedenem Käse mit Pizzabrötchen.
Assiette de charcuterie et assortiment de fromages avec gressins de pizza.
Тарелка вяленого мяса и сырного ассорти с палочками для пиццы.

24,00€

Allergeni:
6 - 7 - 12

I nostri taglieri vengono serviti con la schiacciata di pizza

Our charcuterie boards are served with pizza flatbread
Unsere Schneidebretter werden mit Pizza-Fladenbrot serviert
Nos planches de charcuterie sont servies avec du pain plat à la pizza
Наши разделочные доски подаются с пицца-лепешкой

Le Bruschette

The Bruschetta

Die Bruschetta



BRUSCHETTA CLASSICA



Pane casareccio con pomodoro fresco, burrata e basilico.

Homemade bread with fresh tomatoes, burrata and basil.

Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum.

Pain maison avec tomates fraîches, burrata et basilic.

Домашний хлеб со свежими помидорами, бурратой и базиликом.

10,00€

Allergeni:

1 - 7

BRUSCHETTA LISTON

Pane casareccio con stracchino, rucola e mortadella.

Homemade bread with cheese, rocket and mortadella.

Hausgemachtes Brot mit Stracchino, Rucola und Mortadella.

Pain maison avec stracchino, roquette et mortadelle.

Домашний хлеб со страккино, рукколой и мортаделлой.

10,00€

Allergeni:

1 - 7 - 12

BRUSCHETTA CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Pane casareccio con mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico e origano.

Homemade bread with mozzarella, anchovies and oregano.

Hausgemachtes Brot mit Mozzarella, Sardellen und Oregano.

Pain maison avec mozzarella, anchois de la mer Cantabrique et origan.

Домашний хлеб с моцареллой, анчоусами из Кантабрийского моря и орегано.

10,00€

Allergeni:

1 - 4 - 7

BRUSCHETTA DELLO CHEF

Pane casareccio con prosciutto cotto, mozzarella e olive taggiasche.

Homemade bread with cooked ham, mozzarella and taggiasche olives.

Hausgemachtes Brot mit gekochtem Schinken, Mozzarella und Taggiasca-Oliven.

Pain maison avec jambon cuit, mozzarella et olives Taggiasca.

Домашний хлеб с вареной ветчиной, моцареллой и оливками Таджаска.

10,00€

Allergeni:

1 - 7 - 12

Tutto il pane delle Bruschette e' di nostra produzione

All of our bread is homemade

All unser Brot ist hausgemacht

Tout notre pain est fait maison

Весь наш хлеб сделан в домашних условиях

Antipasti del Mare

Seafood entrées

Fisch - Vorspeisen



COZZE ALLA MARINARA CON CROSTONE DI PANE PUGLIESE

16,00€

*Mussels marinara with croutons Pugliese
Miesmuscheln nach mastrosenart (mit ol und knoblauch brot)
Moules à la marinare avec croûtons de pain Pugliese
Мидии с томатным соусом с гренками хлеба Пульезе*

Allergeni:
1 - 14

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON MOSTARDA DI FRUTTA

18,00€

*Smoked swordfish carpaccio with fruit mustard
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Früchtesenf
Carpaccio d'espardon fumé à la moutarde aux fruits
Карпаччо из копченой рыбы-меч с фруктовой горчицей*

Allergeni:
4 - 10 - 12

MOSCARDINI IN GUAZZETTO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

18,00€

*Moscardini with tomatoes sauce and cornmeal
Kleine gedämpfte Krake mit Polenta
Petite pieuvre cuite à la polenta
Маленький тушеный осьминог с полентой*

Allergeni:
14

GAMBERI TIEPIDI IN INSALATA CON SALSA LIMONGRETTE E CUBETTI DI MANGO

18,00€

*Shrimp salad with limongrette and mango
Garnelensalat mit Limongrette und mango
Crevettes en salade sauce limongrette et mango
Креветки в салате с лимонгретом и манго соусом*

Allergeni:
2

POLIPO BRASATO CON PATATE, POMODORINI CILIEGINI E OLIVE TAGGIASCHE

20,00€

*Braised octopus with potatoes, cherry tomatoes and olives
Geschmorte oktopus mit kartoffeln, kirschtomaten und typischen taggiasche oliven
Pieuvre braisée avec des pommes de terre, tomates cerises et olives
Осьминог с картошкой, помидорами, оливками taggiasche*

Allergeni:
14

Antipasti della Terra

Meat entrées

Fleisch-Vorspeisen



COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Parmesan-style eggplant cocotte

Auberginen-Kokos nach Parmesan-Art

Cocotte d'aubergine façon parmesan

Кокотница из баклажанов с пармезаном

13,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

TRIS DI POLENTINE CONDITE DEL LISTON

CON SOPRESSA NOSTRANA, FUNGHETTI TRIFOLATI E MONTE VERONESE

Trio of Liston polenta with sopressa, mushrooms and Monte Veronese cheese

Trio von Liston Polenta mit Sopressa, Champignons und Monte-Veronese-Käse

Trio de polenta Liston avec sopressa, champignons et fromage Monte Veronese

Трио из поленты Листон с соусом Сопресса, грибами и сыром Монте Веронезе

13,00€

Allergeni:
1 - 7

OVETTO POCHÈ SU CREMA DI MONTE VERONESE



CON TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA

Poached egg on Verona cream cheese with Lessinia Scorzone truffle

Pochiertes Ei auf Verona-Frischkäse mit Lessinia-Scorzone-Trüffel

Oeuf poché sur fromage à la crème de Vérone à la truffe Lessinia Scorzone

Яйцо-пашот на сливочном сыре Верона с трюфелем Lessinia Scorzone

14,00€

Allergeni:
3 - 7

CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Smoked black angus carpaccio with flakes of Parmesan

Geräuchertes schwarzes Angus Carpaccio mit Parmesan

Carpaccio d'angus noir fumé avec des flocons de Parmesan

Карпаччо из копченого черного ангуса с хлопьями пармезан

20,00€

Allergeni:
7

Primi Piatti del Mare

Fish first courses

Fischnudelgerichte



BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE IN SAOR, GRANELLA DI PINOLI E PROFUMO DI LIMONE

16,00€

Home made bigoli with sardines, pine nuts and lemon scent

*Allergeni:
1 - 3 - 4 - 8*

Hausgemacht Bigoli mit Sardinen mit Pinienkernen und Zitronenduft

Fait maison bigoli aux sardines avec des noix de pin et grain de parfum de citron

Биголи домашний с сардинами и кедровые орехи

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI BRANZINO AI SAPORI MEDITERRANEI

17,00€

Home made tagliatelle with sea bass with Mediterranean flavors

*Allergeni:
1 - 3 - 4*

Hausgemacht Tagliatelle von Seebarsch mit mediterranen Aromen

Fait maison tagliatelle avec de loup de mer aux saveurs méditerranéennes

Лапша домашний из морского окуня с ароматами Средиземноморья

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

18,50€

Linguine with clams

*Allergeni:
1 - 14*

Linguine mit Venusmuscheln

Linguine aux palourdes

Лингвини с моллюсками

MACCHERONCINI FATTI IN CASA CON GAMBERI E ZUCCHINE

18,50€

Home made maccheroncini with shrimps and zucchini

*Allergeni:
1 - 2 - 3*

Hausgemachte Maccheroncini mit Garnelen und Zucchini

Macaroni maison aux crevettes et courgettes

Домашние макерончини с креветками, цукини и ветчиной кулателло

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

22,00€

Spaghetti with seafood

*Allergeni:
1 - 2 - 14*

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti aux fruits de mer

Спагетти с морепродуктами

Tutta la Pasta è fresca e fatta da noi

I primi piatti possono essere serviti con pasta senza glutine

Avaiable pasta gluten free - Glutenfrei nudeln vorhanden // Pâtes sans gluten disponible - безглютеновые макаронны доступный

Primi Piatti della Terra

First courses

nudelgerichte



LASAGNE DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE AL FORNO

Baked Lasagne Bolognese

Lasagne Bolognese gebacken

Lasagne bolognaise au four

Запеченная Лазанья Болоньезе

14,50€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 12 - 14

GNOCCHI FATTI IN CASA CONDITI A VOSTRO PIACERE CON

RAGÙ, O TASTASÀL, O POMODORO, O FUNGHI PORCINI, O TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA

Homemade gnocchi with: ragù, or tastasàl, or tomato, or Porcini mushrooms, or truffle

Hausgemachte Gnocchi mit: Ragù, oder tastasàl, oder Tomate, oder Steinpilzen, oder Trüffel

Gnocchi maison avec : ragoût, ou tastasàl, ou tomate, ou cèpes, ou truffe

Домашние ньокки с: рагу, помидорами, белыми грибами или трюфелем или попробовать

15,00€

Allergeni:
1

MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALLA NORMA

CON SUGO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA E RICOTTA SALATA

Home made maccheroncini with aubergine sauce and salted ricotta

Hausgemacht Maccheroncini mit Auberginensauce und gesalzenem Ricotta

Fait maison Maccheroncini à l'aubergine et ricotta salée

Макчерончини домашний с баклажановым соусом и рикоттой с солью



15,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

BIGOLI CON RAGÙ D'ANATRA

Bigoli with duck sauce

Bigoli mit Entensauce

Bigoli sauce canard

Биголи с утиным соусом

16,00€

Allergeni:
1

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI PORCINI E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA

Home made tagliatelle with porcini mushrooms and truffle

Hausgemacht Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffel

Fait maison tagliatelle aux cèpes et truffe

Мальятелле домашний с белыми грибами и трюфель



18,00€

Allergeni:
1 - 3

Tutta la Pasta è fresca e fatta da noi

I primi piatti possono essere serviti con pasta senza glutine

Avaiable pasta gluten free - Glutenfrei nudeln vorhanden // Pâtes sans gluten disponible - безглютеновые макароны доступный



I Nostri Risotti

(minimo per 2 persone / minimum for 2 people / Mindestens für 2 Personen)

RISOTTO ALL'AMARONE E RADICCHIO

Risotto with Amarone and radicchio
Risotto mit Amarone und Radicchio
Risotto avec Amarone et radicchio
Ризотто с Amarone и радиккио



a persona: 19,00€

Allergeni:
7 - 12

RISOTTO AL TASTASÀL E MONTE VERONESE

Risotto with tastasàl and Monte Veronese cheese
Risotto mit Tastasàl und Monte-Veronese-Käse
Risotto au tastasàl et fromage Monte Veronese
Ризотто с тастасалем и Монте Веронезе

a persona: 19,00€

Allergeni:
1 - 7

La Pasta Ripiena

(Stuffed Pasta / Gefüllte Nudeln / Pâtes farcies / Фаршированные макароны)

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO E SALVIA

Tortellini di Valeggio with butter and sage
Tortellini di Valeggio mit Butter und Salbei
Tortellini di Valeggio au beurre et à la sauge
Тортеллини ди Валеджо со сливочным маслом и шалфеем

17,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

TORTELLI ALLA ZUCCA DEL LISTON

Pumpkin tortelli from Liston
Kürbistortelli von Liston
Tortelli à la citrouille de Liston
Тыквенные тортелли от Листона



17,00€

Allergeni:
1 - 3

Le Nostre Zuppe

Our Soups - Unsere Suppen



PASTA E FAGIOLI

Pasta and beans
Nudeln und Bohnen
Pâtes et haricots
Макароны и бобы

14,00€

Allergeni: 1

TAGLIOLINI IN BRODO CON FEGATINI

Tagliolini in broth with livers
Tagliolini in Brühe mit Leber
Tagliolini en bouillon avec des foies
Тальолини в бульоне с печенью

14,00€

Allergeni: 1 - 3

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO

Tortellini di Valeggio in broth
Tortellini di Valeggio in Brühe
Tortellini di Valeggio au bouillon
Тортеллини в бульоне

18,00€

Allergeni: 1 - 3 - 7

Specialità della Casa

House specialty / Hausspezialität



Crea la tua Cotoletta alla milanese

Create your cutlet / Erstellen Sie Ihr Schnitzel

Cotoletta Liston / Cutlet / Schnitzel / Escalope / Котлета 26,00 € Allergeni: 3

PUOI CONDIRE LA TUA COTOLETTA CON I SEGUENTI PRODOTTI:

CREMA DI FORMAGGIO (+1,00 €)
Allergeni: 7

PROSCIUTTO COTTO (+1,00 €)

PROSCIUTTO CRUDO (+1,00 €)

PORCINI TRIFOLATI (+3,00 €)

RUCOLA (+1,00 €)

POMODORINI CILIEGINI (+1,00 €)

BURRATA (+3,00 €)
Allergeni: 7

CARCIOFINI (+1,00 €)

TARTUFO (+3,00 €)

CREMA DI PISTACCHIO (+1,00 €)
Allergeni: 7 - 8

CIPOLLA CARAMELLATA (+1,00 €)

VERDURE BRASATE (+1,00 €)

You can season your cutlet with: Cream Cheese / Cooked Ham / Raw Ham / Porcini / Rocket / Cherry Tomatoes / Burrata / Artichokes / Truffle / Pistachio Cream / Caramelized Onion / Braised Vegetables

Sie können Ihr Schnitzel würzen mit: Frischkäse / Kochschinken / Roher Schinken / Steinpilze / Rucola / Kirschtomaten / Burrata / Artischocken / Trüffel / Pistaziencreme / Karamellisierte Zwiebel / Geschmortes Gemüse

Vous pouvez assaisonner votre escalope avec : Cream Cheese / Jambon Cuit / Jambon Cru / Cèpes / Roquette / Tomates Cerises / Burrata / Artichauts / Truffe / Crème Pistache / Oignon Caramélisé / Légumes Braisés

Вы можете приправить котлету: сливочным сыром / вареной ветчиной / сырой ветчиной / белыми грибами / рукколой / помидорами черри / бурратой / артишоками / трюфелем / фисташковым кремом / карамелизированным луком / тушеными овощами

Secondi Piatti del Mare

Fish main courses

Fischhauptspeisen



BACCALÀ ALLA VICENTINA

Cod Vicentina
Kabeljau Vicentina
Morue Vicentine
Треска Висентина

17,00€

Allergeni:
4 - 7

FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI PACHINO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, MENTUCCIA ED ERBA CIPOLLINA

Sea bass with cherry tomatoes, olives, basil, mint and chives
Seebarsch filet mit Kirschtomaten, Oliven, Basilikum, Minze und Schnittlauch
Loup de mer filé avec tomates cerises, olives, basilic, menthe et ciboulette
Филе морского окуня с помидорами черри, оливками, базиликом, мятой и луком

20,00€

SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA

Stewed cuttlefish with peas and polenta
Geschmorte Sepien mit Erbsen und Polenta
Seiches mijotées avec petits pois et polenta
Тушёные каракатицы с горохом и полентой

20,00€

Allergeni:
4

FRITTURA MISTA DI MARE E VERDURINE PASTELLATE CON SALSÀ TARTARA

Mixed fried seafood and vegetables battered with tartar sauce
Frittierte Meeresfrüchten und Gemüse mit Sauce Tartar
Mixte de friture de fruits de mer et légumes pastellata avec sauce tartare
Смешанные жареные морепродукты с овощами и соус тартар

22,00€

Allergeni:
1 - 2 - 3 - 10 - 12 - 14

GAMBERONI SALTATI AL RECIOTO BIANCO DI SOAVE CON VERDURE

Prawns sautéed in white Recioto di Soave wine with vegetables
In Weißwein Recioto di Soave sautierte Garnelen mit Gemüse
Crevettes sautées au vin blanc Recioto di Soave avec légumes
Креветки, обжаренные в белом вине Recioto di Soave с овощами

22,50€

Allergeni:
2 - 12

Secondi Piatti della Terra

Meat second courses

Fleischgerichte



SCALOPPA LISTON CON CREMA DI SCAMORZA FONDENTE E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA

17,00€

Scaloppa Liston with melted scamorza cheese cream and Lessinia black truffle

Allergeni:
7

Scaloppa Liston mit geschmolzener Scamorza-Creme und Lessinia-Trüffel

Scaloppa Liston avec crème de scamorza fondue et truffe de Lessinia

Скаллоппа Листон с кремом из расплавленной скаморцы и трюфелем из Лессинии

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA

19,00€

Veal liver Venetian style with polenta

Allergeni:
7

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta

Foie de veau à la vénitienne avec polenta

Телячья печень по-венециански с полентой

OSSOBUCO DI VITELLO IN TOCIO CON POLENTA

20,00€

Veal shank in tocio with polenta

Allergeni:
12

Kalbs-Ossobuco in Tocio mit Polenta

Ossobuco de veau au tocio avec polenta

Оссобуко из телятины в тоцио с полентой

GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO ALL'AMARONE SERVITO CON PURE' DI PATATE

21,00€

Braised veal cheek cooked of Amarone wine with mashed potatoes

Allergeni:
1 - 7

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Amarone-Wein mit Kartoffelpüree

Joue de veau braisée à l'Amarone avec purée de pommes de terre

Телячьи щечки, тушеные в вине Амаронес картофельным пюре

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO SERVITA CON PATATE AL FORNO

23,00€

Sliced beef with rocket, parmesan flakes and truffle served with baked potatoes

Allergeni:
7

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesanflocken und Trüffel serviert mit Ofenkartoffeln

Emincé de boeuf à la roquette, copeaux de parmesan et truffe servi avec pommes de terre au four

Нарезанная говядина с рукколой, хлопьями пармезана и трюфелем, подается с запеченным картофелем

FILETTO DI MANZO, SERVITO CON PATATE ARROSTO, A VOSTRA SCELTA: AL PEPE VERDE // OPPURE ALL'AMARONE // OPPURE CON PORCINI

24,00€

Beef fillet with green pepper sauce or Amarone Wine or mushrooms with roasted potatoes

Allergeni:
12

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce oder Amarone Wein oder pilzen mit Bratkartoffeln

Filet de boeuf sauce au poivre vert ou Amarone Vin ou champignons avec pommes de terre rôties

Филе говядины с соусом из зеленого перца или вином Амароне или грибами с жареным картофелем



Gran Piatto di Bolliti e Arrostiti alla Veronese

*Big plate of boiled and roasted meat / Großer Teller gekocht und gebraten
Grande assiette de bouillie et rôtie / Большая тарелка вареного мяса*

I tagli del nostro Carrello

Cappello del Prete (Spalla o polpa di spalla)

Shoulder / Schulter / épaule / плечо

Lingua di Bovino

Tongue / Sprache / Langue / язык

Lingua Salmistrata

Tongue / Sprache / Langue / язык

Testina arrotolata di Vitello

*Rolled up head of Veal / Aufgerollter Kalbskopf / Tête de veau enroulée / Свернутая голова
телятины*

Nervetti

Little Nerves / Kleine Nerven / Petites nerfs / Маленькие нервы

Musetto

Musetto / Musetto / Musetto / Musetto Комехино

Prosciutto di Praga

Prosciutto of Prague / Prosciutto von Prag / Prosciutto de Prague / Прошутто Прагу

Il Bollito misto viene accompagnato con salse ed intingoli vari quali

Salsa Pearà

Pearà / Pearà / Pearà / Pearà

Purè di patate

Mashed potatoes / Kartoffelpüree / Purée de pommes de terre / Картофельное пюре

Sugo di arrosto

Roast sauce / Bratensauce / Sauce rôtie / Жареный соус

Kren

Kren / Kren / Kren / Kren

Salsa Verde

Green sauce / Grüne Soße / Sauce Verte / Зеленый соус

Mostarda casereccia di frutta candita

Homemade fruit mustard / Hausgemachter Obst-Senf / Moutarde aux fruits maison / Самодельная фруктовая горчица

20,00 €

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Le Nostre Insalatone

The Salads - Die Salate



DEL SOPRANO

Insalata verde, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, tonno, cipolla e formaggio feta

Green salad, cherry tomatoes, Taggiasca olives, tuna, onion and feta cheese

Grüner Salat, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Thunfisch, Zwiebeln und Feta-Käse

Salade verte, tomates cerises, olives Taggiasca, thon, oignon et feta

Зеленый салат, помидоры черри, оливки Таджаска, тунец, лук и сыр фета

13,50€

Allergeni:
4 - 7

DEL TENORE

Insalata mista, pomodorini ciliegini, olive verdi, carciofini e prosciutto cotto

Mixed salad, cherry tomatoes, green olives, artichokes and cooked ham

Gemischter Salat, Kirschtomaten, grüne Oliven, Artischocken und gekochter Schinken

Salade mixte, tomates cerises, olives vertes, artichauts et jambon cuit

Смешанный салат, помидоры черри, зеленые оливки, артишоки и вареная ветчина

13,50€



CAPRESE

Pomodori cuori di bue con mozzarella di bufala

Ox hearts tomatoes with buffalo mozzarella

Ochsenherz-Tomaten mit Büffelmozzarella

Tomates coeurs de boeuf à la mozzarella de bufflonne

Помидоры «бычьего сердца» с моцареллой из буйволиного молока

13,50€

Allergeni:
7

DELLO CHEF

Insalata mista, dadolata di pollo alla piastra, uovo sodo e Monte Veronese

Mixed salad, diced grilled chicken, hard-boiled egg and Monte Veronese

Gemischter Salat, gewürfeltes gegrilltes Hähnchen, hartgekochtes Ei und Monte Veronese

Salade mixte, dés de poulet grillé, oeuf dur et Monte Veronese

Смешанный салат, нарезанная кубиками курица-гриль, яйцо вкрутую и Монте Веронезе

14,50€

Allergeni:
3 - 7

SAPORITA

Insalata mista, pomodoro, mozzarella di bufala e pancetta con gherigli di noce

Mixed salad, tomato, buffalo mozzarella and bacon with walnut

Gemischter Salat, Tomate, Büffelmozzarella und Speck mit Walnusskernen

Salade mixte, tomate, mozzarella de bufflonne et bacon aux cerneaux de noix

Смешанный салат, помидоры, моцарелла из буйволиного молока и бекон с грецкими орехами

14,50€

Allergeni:
7 - 8

Contorni



INSALATA MISTA

Mixed salad // gemischter Salat // salade mixte // Смешанный салат

6,50€



VERDURA COTTA

Cooked vegetables // Gekochtes Gemüse // légumes cuits // Вареные овощи

6,50€



PATATE FRITTE

French fries // Französisch frites // frites // картофель фри

6,00€

Menu per i Succiolì

Baby Menu - Babymenù



PIZZA BABY (MARGHERITA)

Pizza baby
Pizza-Baby
Pizza bébé
Детская пицца

6,00€

Allergeni:
1 - 11

PASTA AL BURRO // OPPURE AL POMODORO



Pasta with butter or tomato
Nudeln mit Butter oder Tomate
Pâtes au beurre ou tomate
Паста со сливочным маслом или помидорами

6,50€

Allergeni:
1 - 7

PASTA AL RAGÙ BABY

Pasta with meat sauce
Nudeln mit Fleischsoße
Pâtes à la sauce à la viande
Паста с мясным соусом

7,50€

Allergeni:
1 - 14

NUGGET DI POLLO

Chicken nugget
Chicken Nugget
Nugget de poulet
Наггетсы

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 6

WURSTEL CON PATATINE FRITTE O VERDURE

Frankfurters with fries or vegetables
Frankfurter mit Pommes oder Gemüse
Saucisse frites ou légumes
Сосиски с картофелем фри или овощами

8,50€

PASTA ALLA CARBONARA

Pasta carbonara
Pasta Carbonara
Pâtes à la carbonara
Паста карбонара

10,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 13 - 14

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE O VERDURE

Chicken cutlet with french fries or vegetables
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites oder Gemüse
Escalope de poulet avec frites ou légumes
Куриная котлета с картофелем фри или овощами

10,50€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 6 - 12

Le Nostre Pizze

con lievito madre cotte in forno a legna



LIEVITO MADRE

+2,00€



KAMUT

+2,00€



INTEGRALE

+4,00€



SENZA GLUTINE

Scegli il tuo Impasto

L'IMPASTO DEL "LISTON" RIPOSA PER ALMENO 36 ORE

ED È REALIZZATO CON IL LIEVITO MADRE

ESALTANDO COSÌ LE CARATTERISTICHE DI DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA

DELLE NOSTRE PIZZE COTTE SU FORNO A LEGNA.

THE "LISTON" DOUGH REST FOR AT LEAST 36 HOURS AND IS MADE WITH MOTHER YEAST THUS ENHANCING THE CHARACTERISTICS OF DIGESTIBILITY AND LIGHTNESS OF OUR PIZZAS COOKED ON A WOOD OVEN.

DER "LISTON" TEIG RUHT MINDESTENS 36 STUNDEN UND WIRD MIT MUTTERHEFE GEMACHT DADURCH WERDEN DIE EIGENSCHAFTEN DER VERDAULICHKEIT UND LEICHTIGKEIT VERBESSERT VON UNSEREN PIZZEN IM HOLZOFEN GEGART.

LA PÂTE "LISTON" REPOSE PENDANT AU MOINS 36 HEURES ET EST FAIT AVEC LA LEVURE MÈRE AMÉLIORANT AINSI LES CARACTÉRISTIQUES DE DIGESTIBILITÉ ET DE LÉGÈRETÉ DE NOS PIZZAS CUITES AU FOUR À BOIS.

Тесто "Листон" отдыхает не менее 36 часов и сделано с матерью дрожжей таким образом улучшая характеристики усвояемости и легкости нашей пиццы, приготовленной в дровяной печи

Le Pizze Intramontabili

The classic Pizzas
Die klassischen Pizzen



Marinara



POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO
TOMATO, GARLIC OIL, OREGANO
TOMATE, KNÖBLAUCHÖL, OREGANO
TOMATE, HUILE D'AIL, ORIGAN
ПОМИДОР, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, ОРЕГАНО

€ 6,00

Allergeni:
1 -11

Margherita



POMODORO, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
TOMATEN, MOZZARELLA
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА

€ 7,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Prosciutto Funghi

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ

€ 9,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Napoli

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN
ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, АНЧОУСЫ, КАПЕРСЫ, МАЙОРАН

€ 9,50

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

Tonno e cipolla

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA
TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, ONION
TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBEL
TOMATE, MOZZARELLA, THON, OIGNONS
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ТУНЕЦ ЛУК

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Vegetariana



POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES, GRANA PADANO
TOMATEN, MOZZARELLA, GEMÜSE, GRANA PADANO
TOMATE, MOZZARELLA, MÉLANGE DE LÉGUMES, PARMESAN
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ОВОЩИ, ПАРМЕЗАН

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Trevisana



MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA
MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA CHEESE
MOZZARELLA, CHICORY, GORGONZOLA-KÄSE
MOZZARELLA, CHICORÉE, FROMAGE GORGONZOLA
МОЦАРЕЛЛА, ЦИКОРИЙ, СЫР ГОРГОНЗОЛА

€ 10,50

Allergeni:
1 -11 - 7

4 Stagioni

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE GRECHE
TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, GREEK OLIVES
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN GRIECHISCHE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES GRECQUES
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ГРЕЧЕСКИЕ ОЛИВКИ

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Diavola

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, OLIVE TAGGIASCHE
TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES TAGGIASCHE
TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVJEN
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI, OLIVES
ТОМАТНЫЙ СОУС МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА И ОЛИВКИ

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Capricciosa

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ORIGANO
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES, OREGANO
TOMATEN, MOZZARELLA, KOCHSCHINKEN, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, OREGANO
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES, ORIGAN
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, АРТИШОКИ, ОЛИВКИ, ОРЕГАНО

€ 11,50

Allergeni:
1 -11 - 7

4 Formaggi



POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, VERONESE MOUNTAIN, GRANA PADANO
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, MONTE VERONESE, GRANA PADANO
ТОМАТНЫЙ СОУС, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, СЫР МОНТЕ ВЕРОНЕЗЕ, ПАРМЕЗАН

€ 12,00

Allergeni:
1 - 11 - 7

Salsiccia e Friarielli

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA DOLCE E FRIARIELLI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SWEET SAUSAGE AND FRIARIELLI
TOMATEN, MOZZARELLA, SÜSSES WURST UND FRIARIELLI
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE ET FRIARIELLI
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЛАДКАЯ КОЛБАСКА И ФРИАРИЕЛЛИ

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Calzone Classico

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, RICOTTA
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE
TOMATE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, KÄSE RICOTTA
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, RICOTTA
ТОМАТО, МОЦАРЕЛЛА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМ, ГРИБЫ, RICOTTA

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Parmigiana



POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA GRATTOGGIATO
TOMATO, MOZZARELLA, AUBERGINES, GRATED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, GERIEBENER PARMESAN
TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PARMESAN RÂPÉ
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БАКЛАЖАНЫ, ТЕРТЫЙ ПАРМЕЗАН

€ 12,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Liston

POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRANA E PROSCIUTTO COTTO FUORI COTTURA
TOMATO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, GRANA AND COOKED HAM OUTSIDE COOKING
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, KORN UND GEKOCHTER HAM AUSSEN KOCHEN
TOMATE, MOZZARELLA, PHILADELPHIE, GRAIN ET JAMBON CUIE EN DEHORS DE LA CUISSON
ТОМАТО, МОЦАРЕЛЛА, ФИЛАДЕЛФИЯ, ЗЕРНО И ПРИГОТОВЛЕННАЯ ХАМА ВНЕШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Romeo

POMODORO, CIPOLLA ROSSA, SALAMINO PICCANTE, ROBIOLA
TOMATO, RED ONION, SPICY SALAMI, ROBIOLA CHEESE
TOMATE, ROTE ZWIEBEL, WÜRZIGE SALAMI, KÄSE ROBIOLA
TOMATE, OIGNON ROUGE, SALAMI ÉPICÉ, FROMAGE ROBIOLA
ПОМИДОРЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ОСТРАЯ САЛЯМИ, СЫР РОБИОЛА

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Delicata

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, CRUDO DI PARMA, GRANA A SCAGLIE
TOMATO, MOZZARELLA, COURGETTES, RAW HAM, FLAKED PARMESAN
TOMATEN, MOZZARELLA, ZUCCHINI, ROHSCHINKEN, PARMESANFLOCKEN
TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES, JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, КАБАЧКИ, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, ХЛОПЬЯ ПАРМЕЗАНА

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Tri Colore Italy flag colors



POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, RICOTTA, POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, RICOTTA CHEESE, TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, RAKETE, RICOTTA-KÄSE, TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, FROMAGE RICOTTA, TOMATES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, РУКОЛА, СЫР РИКОТТА, ПОМИДОРЫ

€ 13,50

Allergeni:
1 - 11 - 7

Quadrifoglio

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, MUSHROOMS, ROCKET, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, CHAMPIGNONS, RUCOLA, CIRIETTO
TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT, CHAMPIGNONS, ROQUETTE, CIRIETTO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ОСТРАЯ САЛЯМИ, ГРИБЫ, РУККОЛА, ЧИРИЕТТО

€ 14,00

Allergeni:
1 - 11 - 7





Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, CRUDO DI PARMA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, ROCKET, PARMA HAM
TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA, RAKETE, PARMASCHINKEN
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, ROQUETTE, JAMBON DE PARME
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА БУФФАЛО, РУКОЛА, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Tre Marchetti

POMODORO, MORTADELLA, STRACCHINO, CREMA DI PISTACCHIO
TOMATO, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTACHIO CREAM
TOMATEN, MORTADELLA, STRACCHINO, PISTAZIENCREME
TOMATE, MORTADELLE, STRACCHINO, CRÈME DE PISTACHE
ПОМИДОР, МОРТАДЕЛЛА, СТРАККИНО, ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Giulietta

MOZZARELLA, CIPOLLA CARAMELLATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
MOZZARELLA, CARAMELIZED ONION, RAW HAM
MOZZARELLA, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, ROHER SCHINKEN
MOZZARELLA, OIGNON CARAMÉLISÉ, JAMBON CRU
МОЦАРЕЛЛА, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК, ВЕТЧИНА

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Estate



POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CIRIETTI, BASILICO IN FOGLIA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, CIRIETTI CHERRY TOMATOES, BASIL LEAVES
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, CIRIETTI-CHERRY-TOMATEN, BASILIKUMBLÄTTER
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES CIRIETTI, FEUILLES DE BASILIC
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ ЧИРИЕТТИ, ЛИСТЬЯ БАЗИЛИКА

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Arlecchino

POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERONI, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERS, MORTADELLA, CHOPPED PISTACHIOS
TOMATEN, MOZZARELLA, PAPRIKA, MORTADELLA, GEHACKTE PISTAZIEN
TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, MORTADELLE, PISTACHES CONCASSÉES
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕРЕЦ, МОРТАДЕЛЛА, РУБЛЕННЫЕ ФИСТАШКИ

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Gustosa



POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA
TOMATO, MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, GORGONZOLA CHEESE
TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, GORGONZOLA-KÄSE
TOMATE, MOZZARELLA, CÈPES, FROMAGE GORGONZOLA
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР ГОРГОНЗОЛА

€ 14,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Vittoria

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA, NOCI
TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, BACON, WALNUTS
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA-KÄSE, SPECK, WALNÜSSE
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BACON, NOIX
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР ГОРГОНЗОЛА, БЕКОН, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

€ 15,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 8

Gioiosa

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, BRIE
TOMATO, MOZZARELLA, SAUSAGE, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, WURST, BRIE
TOMATE, MOZZARELLA, SAUCISSE, BRIE
ПОМИДОР, МОЦАРЕЛЛА, КОЛБАСА, БРИ

€ 15,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Soave

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RADICCHIO
TOMATO, MOZZARELLA, STRACCHINO CHEESE, RAW HAM, RADICCHIO
TOMATEN, MOZZARELLA, STRACCHINO-KÄSE, ROHSCHINKEN, RADICCHIO
TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE STRACCHINO, JAMBON CRU, RADICCHIO
ПОМИДОРЫ, МОЦАРЕЛЛА, СЫР СТРАККИНО, СЫРАЯ ВЕТЧИНА, РАДИККИО

€ 15,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Burratosa

POMODORO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, CIRIO, BURRATA
TOMATO, PARMA HAM, CHERRY TOMATO, BURRATA
TOMATEN, PARMASCHINKEN, CIRIO, BURRATA
TOMATE, JAMBON DE PARME, CIRIO, BURRATA
ТОМАТНЫЙ СОУС, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, CIRIO, МОЦАРЕЛЛА

€ 15,50

Allergeni:
1 -11 - 7

Pizze Gold con Foglia Oro ventiquattro carati



Served with gold leaf / Mit Blattgold serviert
Servi avec une feuille d'or
Подаётся с листьями золота

Aida

POMODORO, MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA CON ALICI E POMODORINI
TOMATO, MOZZARELLA, PUMPKIN FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA WITH ANCHOVIES AND TOMATOES
TOMATE, MOZZARELLA, KÜRBISBLUMEN MIT RICOTTA MIT SARDELLEN UND TOMATEN
TOMATE, MOZZARELLA, FLEURS DE CITROUILLES FARCIES DE RICOTTA AUX ANCHOIS ET TOMATES
ЦВЕТЫ ТОМАТА, МОЗЗАРЕЛЛЫ, ЦВЕТКА, ЗАПОЛНЕННЫЕ РИКОТТОЙ С ЯГДАМИ И ТОМАТАМИ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 22,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

La Traviata

BASE BIANCA, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E PESTO DI PISTACCHIO
WHITE BASE, MORTADELLA, BUFFALO STRACCIATELLA AND PISTACHIO PESTO
WEISSE BASIS, MORTADELLA, BÜFFELSTRACCIATELLA UND PISTAZIENPESTO
BASE BLANCHE, MORTADELLE, STRACCIATELLA DE BUFFLE ET PESTO DE PISTACHE
БЕЛАЯ ОСНОВА, МОРТАДЕЛЛА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА И ПЕСТО ИЗ ФИСТАШЕК

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 24,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 8

Nabucco

BASE BIANCA, CON GUANCIALINO BRASATO ALL'AMARONE, CREMA DI MONTE VERONESE
WHITE BASE, WITH CHEEK BRAISED WITH AMARONE, CHEESE
WEISSE BASIS, MIT AMARONE, KÄSE UND BLATTGOLD GESCHMORTE WANGE
BASE BLANCHE, AVEC JOUE BRAISÉE À L'AMARONE, FROMAGE
БЕЛАЯ ОСНОВА, ЩЕКА, ТУШЕНАЯ С АМАРОНЕ, СЫРОМ И СУСАЛЬНЫМ ЗОЛОТОМ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 24,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 12

Carmen

POMODORO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
TOMATO, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA AND FLAKES OF PARMIGIANO 24 MONTHS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA UND FLOCKEN VON PARMIGIANO 24 MONATE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMON IBERICO PATA NEGRA ET FLOCONS DE PARMIGIANO 24 MOIS
ТОМАТО, МОЗЗАРЕЛЛА, ХАМОН ИБЕРИКО ПАТА НЕГРА И ФЛЕЙКИ ПАРМИДЖАНО 24 МЕСЯЦА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 25,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Il Trovatore

POMODORO CON CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, BUFALA E TARTUFO SCORZONE DELLA LESSINIA
TOMATO WITH SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO, BUFALA AND TRUFFLE
TOMATE MIT GERÄUCHERTEM SCHWARZEM ANGUS CARPACCIO, BUFALA UND TRÜFFEL
TOMATE AU CARPACCIO, BUFALA ET TRUFFLE NOIRS ANGUS FUME
ТОМАТ С КОПЧЕННЫМ ЧЕРНЫМ АНГУСОМ, БУФАЛА И ТРУФЛЕ

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 27,00

Allergeni:
1 -11 - 7

Boheme

BASE NEUTRA, STRACCIATELLA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO, GEL DI LIME E MIELE
NEUTRAL BASE, BUFFALO STRACCIATELLA, RED SHRIMP, LIME AND HONEY GEL
NEUTRALE BASIS, BÜFFEL-STRACCIATELLA, ROTE GARNELEN, LIMETTEN- UND HONIGGEL
BASE NEUTRE, STRACCIATELLA DE BUFFLE, CREVETTE ROUGE, GEL CITRON VERT ET MIEL
НЕЙТРАЛЬНАЯ ОСНОВА, СТРАЧАТЕЛЛА ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ, ГЕЛЬ ИЗ ЛАЙМА И МЕДА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 28,00

Allergeni:
1 -11 - 7 - 4

Rigoletto

BASE BIANCA CON CULATELLO NOSTRANO, TARTUFO, POMODORINI CILIEGINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI
WHITE BASE WITH CULATELLO, TRUFFLE, CHERRY TOMATOES, AND 24-MONTH-AGED PARMESAN
WEISSE BASIS MIT CULATELLO, TRÜFFEL, KIRSCHTOMATEN UND 24 MONATE GEREIFTEM PARMESAN
BASE BLANCHE AVEC CULATELLO, TRUFFLE, TOMATES CERISES ET PARMESAN AFFINÉ PENDANT 24 MOIS
БЕЛАЯ ОСНОВА, КУЛАТЕЛЛО, ТРЮФЕЛЬ, ВИШНЕВЫЕ ПОМИДОРЫ И ПАРМЕЗАН 24 МЕСЯЦА

con foglia d'oro 24 carati (with gold leaf - mit Goldblatt - avec feuille d'or - с золотой фольгой)

€ 28,00

Allergeni:
1 -11 - 7

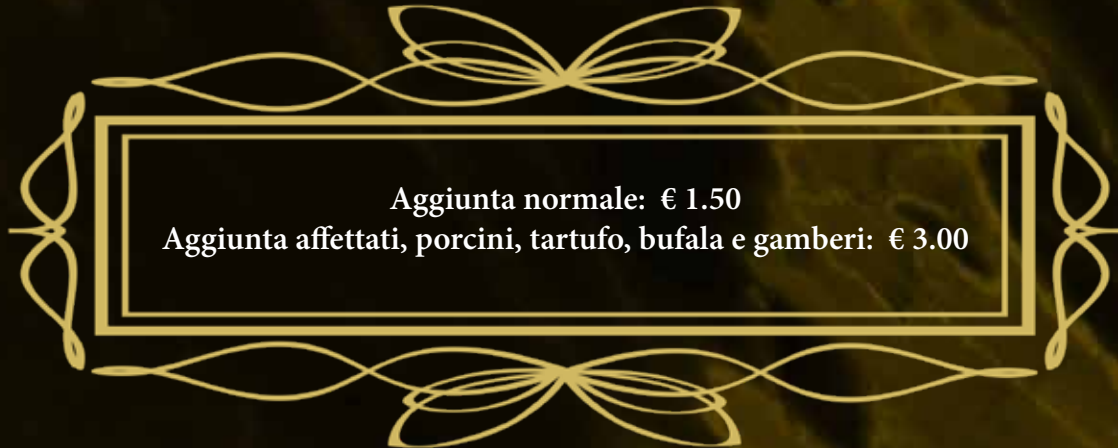
* SU RICHIESTA POTETE RICHIEDERE DELLE AGGIUNTE
L'AGGIUNTA COMPORTERA' UNA VARIAZIONE DEL PREZZO DELLA PIZZA

* ON REQUEST YOU CAN REQUEST ADDITIONS
ADDING WILL RESULT IN A VARIATION IN THE PRICE OF THE PIZZA

* AUF WUNSCH KÖNNEN SIE ERGÄNZUNGEN ANFORDERN
EINE ÄNDERUNG DER PREISE FÜR PIZZA ZUGABE BEDEUTEN*

* SUR DEMANDE, VOUS POUVEZ DEMANDER DES AJOUTS
AJOUTANT IMPLIQUE « UN CHANGEMENT DANS LE PRIX DE LA PIZZA

* ПО ЖЕЛАНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАПРОСИТЬ ДОПОЛНЕНИЯ
ДОБАВЛЕНИЕ ПОДРАЗУМЕВАЕТ «ИЗМЕНЕНИЕ ЦЕНЫ ПИЦЦЫ



* Qualche prodotto potrebbe essere congelato
* Some products may be frozen

* Einige können Produkte eingefroren werden
* Certains produits peuvent être congelés

* Некоторый продукт может быть заморожен

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you
choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers
and also meet your specific needs.

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren
Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question
sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Уважаемый гость, если у вас есть аллергия и / или пищевая непереносимость,
спросите также информацию о нашей еде и наших напитках.
Мы готовы проконсультировать Вас наилучшим образом.





La lista delle Dolcerzze

Dessert

SORBETTO

Sorbet
шербет

6,00€

Allergeni:
8

TIRAMISÙ

Tiramisu
Тирамису

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

CHEESECAKE

Cheesecake
Käsekuchen
Cheesecake
чизкейк

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7

PANNACOTTA

Cooked cream
Sahnepudding
Panna cotta
Панна-Котта

8,00€

Allergeni:
7

GELATO

Ice cream
Eis
crème Glasée
мороженое

7,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

FRUTTA FRESCA

Fresh fruit
Frisches Obst
Fruits frais
Свежие фрукты

7,00€

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CIOCCOLATO

Amaretto parfait with chocolate
Amaretto parfait mit Schokolade
Parfait à l'amaretto avec du chocolat
парфе миндальное печенье с шоколадом

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Chocolate cake with vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Gâteau au chocolat avec glace à la vanille
Шоколадный лавовый кейк с ванильным мороженым

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple pie with vanilla ice cream
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Tarte aux pommes avec glace à la vanille
Яблочный пирог с ванильным мороженым

8,00€

Allergeni:
1 - 3 - 7 - 8

Bibite

-----	Bottiglia	-----
Coca Cola		3,50€
Coca Cola Zero		3,50€
Fanta		3,50€
Sprite		3,50€
Acqua Tonica Schweppes		3,50€
Lemonsoda		3,50€
Chinotto		3,50€
Thè freddo al limone		3,50€
The freddo alla pesca		3,50€
-----		-----
Spremuta d'arancia		6,00€
Succo all'arancia		3,50€
Succo alla pesca		3,50€
Succo alla mela		3,50€



Birra

Long Drink

Spritz bianco	5,50€
Aperol spritz	6,50€
Campari orange	8,50€
Gin Tonic	8,50€
Americano	8,50€
Cuba Libre	8,50€
Aperitivo Alcolico	9,50€
Aperitivo Analcolico	6,00€

Acqua

Naturale Oxigenia 0,65 lt	3,00€
Gasata Oxigenia 0,65 lt	3,50€

Paulaner Original 3,00€
Chiara piccola 0,2 lt

Paulaner Original 5,00€
Chiara media 0,4 lt

Paulaner Original 12,00€
Chiara litro

Menabrea Bionda 0,33 lt 4,00€

Menabrea Ambrata 0,33 lt 4,50€

Hacker Pshorr Weiss 0,5 lt 6,00€

Peroni senza glutine 0,33lt 3,00€

Auerbräu Johann Auer 0,5 lt 6,00€
Dunkel Weiss

Bombardier Glorius English Ale 6,00€
Birra rossa 0,5lt

Warsteiner Analcolica 0,33lt 4,00€

Vini al Bicchiere

Amarone	10,00€
Valpolicella Classico	5,00€
Valpolicella Superiore	6,00€
Ripasso	7,50€
Bardolino	4,00€
Soave	5,00€
Lugana	5,00€
Custoza	4,00€
Rosè classico	5,00€
Prosecco	5,00€
Recioto	7,00€

Vino Rosso in caraffa

Valpolicella classico	7,00€
litro 1/4	
Valpolicella classico	14,00€
litro 1/2	
Valpolicella classico	21,00€
1 litro	

Vino Bianco in caraffa

Garda Doc Bianco	4,00€
litro 1/4	
Garda Doc Bianco	7,50€
litro 1/2	
Garda Doc Bianco	15,00€
litro 1	
Bianco frizzante	4,00€
litro 1/4	
Bianco frizzante	7,50€
litro 1/2	
Bianco frizzante	15,00€
litro 1	



Caffetteria

Caffè espresso	2,00€
Caffè decaffeinato	2,00€
Caffè d'orzo	2,00€
Caffè americano	2,50€
Caffè corretto	3,00€
Cappuccino	3,50€
Ging Seng	3,50€
Thè - Camomilla	3,50€
Liquore Nazionale	5,00€
Liquore Estero	7,00€
Grappa bianca	5,00€
Grappa d'Amarone	7,00€

Bollicine

Franciacorta 0,375	Cà Del Bosco	€ 33,00
Franciacorta Cuvée Prestige	Cà Del Bosco	€ 53,00
Franciacorta Marchese Antinori	Tenuta Montenisa	€ 50,00
Prosecco Extra Dry	Conti d'Arco	€ 18,50
Prosecco Valdobbiadene Brut	Col Vetoraz	€ 23,00
Lugana Brut	Pasini	€ 32,00
Durello 36 mesi	Gianni Tessari	€ 35,00
Spumante Montpre Rosè	Tenuta Chiccheri	€ 47,00
Bellebolle Rosè	Monteci	€ 22,00
Champagne	Laurent Perrier	€ 90,00

Vini Bianchi

Bianco di Custoza	Tantini	€ 18,00
Bianco di Custoza	Montresor	€ 17,00
Soave Classico	Montresor	€ 18,50
Soave Classico	Gianni Tessari	€ 17,00
Soave Classico Le Scalette	Gianni Tessari	€ 22,00
San Vincenzo	Anselmi	€ 25,00
Capitel Foscario	Anselmi	€ 30,00
Lugana Santa Cristina	Zenato	€ 30,00
Lugana	Pasini	€ 23,00
Lugana	Sartori	€ 19,50
Lugana	Monteci	€ 20,00
Pinot Grigio	Monteci	€ 18,00
Chardonnay	Tenuta Chiccheri	€ 23,00

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto	Tantini	€ 18,50
Bardolino Chiaretto	Santi	€ 22,00
Valtenesi Rosato	Pasini	€ 22,00

Vini Rossi

Valpolicella	Tenuta Chiccheri	€ 18,50
Valpolicella Classico	Masi	€ 19,00
Valpolicella Classico	Monteci	€ 16,50
Valpolicella Classico	Lavarini	€ 18,50
Valpolicella Classico	Santi	€ 16,50
Bardolino Classico	Tantini	€ 18,00
Bardolino Classico	Santi	€ 18,00
Rosso Verona Campofiorin	Masi	€ 36,00
Valpolicella Superiore	Tenuta Chiccheri	€ 45,00
Valpolicella Superiore	Zenato	€ 33,00
Valpolicella Cla. Superiore	Lavarini	€ 25,00
Valpolicella Sup. Montegradella	Sartori	€ 22,00
Valpolicella Ripasso	Lavarini	€ 28,00
Valpolicella Ripasso	Tenuta Chiccheri	€ 30,00
Valpolicella Ripasso	Monteci	€ 26,00
Valpolicella Ripasso	Montresor	€ 25,00
Valpolicella "Ripassa"	Zenato	€ 38,00
Valpolicella Ripasso Regolo	Sartori	€ 25,00
Amarone Classico	Montresor	€ 45,00
Amarone Classico	Lavarini	€ 50,00
Amarone Classico	Santi	€ 60,00
Amarone Classico	Monteci	€ 60,00
Amarone Classico	Zenato	€ 75,00
Amarone Classico Costasera	Masi	€ 90,00
Amarone Campo delle Strie	Tenuta Chiccheri	€ 80,00
Amarone Reius	Sartori	€ 50,00
Chianti Classico Peppoli	Antinori	€ 28,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	Antinori	€ 95,00
Tignanello	Antinori	€ 200,00

Vini Dolci

Recioto di Soave 0,500	Tenuta Solar	€ 28,00
Recioto Rosso 0,750	Lavarini	€ 32,00
Recioto di Soave	Sartori	€ 28,00



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.

Invitiamo la gentile clientela nel provare il nostro nuovo
Dinner Show nel nostro Ristorante Trattoria Tre Marchetti.

Visual Experience

il dinner show 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“

*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.*

«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.*

Trattoria Tre Marchetti

Vicolo 3 Marchetti, 19/B - 37121 - Vr - Tel: +39 045 8030463

Vi presentiamo il nuovo progetto di Matteo Barca.

Liston Visual Immersion

Vivi l'atmosfera magica all'interno del Liston da Barca.
Tutte le sere potrai cenare immerso in incredibili proiezioni vive.
Proiezioni personalizzate per eventi esclusivi.
Chiedeteci pure informazioni.

“LISTON VISUAL IMMERSION”

*Experience the magical atmosphere inside the Liston da Barca.
Every evening you can dine immersed in incredible visual projections.
We also create customized projections for exclusive events.
Feel free to ask us for information.*



„LISTON VISUAL IMMERSION“

*Erleben Sie die magische Atmosphäre im Liston da Barca.
Jeden Abend können Sie in unglaubliche visuelle Projektionen eintauchen.
Wir erstellen auch kundenspezifische Projektionen für exklusive Events.
Fragen Sie uns gerne nach Informationen.*

«LISTON VISUAL IMMERSION»

*Découvrez l'atmosphère magique à l'intérieur du Liston da Barca.
Chaque soir, vous pourrez dîner immergé dans d'incroyables projections visuelles.
Nous créons également des projections sur mesure pour des événements exclusifs.
N'hésitez pas à nous demander des informations.*

«LISTON VISUAL IMMERSION»

*Окунитесь в волшебную атмосферу отеля Liston da Barca.
Каждый вечер вы можете поужинать, погрузившись в невероятные визуальные проекции.
Мы также создаем индивидуальные проекции для эксклюзивных мероприятий.
Не стесняйтесь обращаться к нам за информацией.*



Liston *da Barca*
PIZZERIA RISTORANTE



USER ID: Liston Ospiti
PASSWORD: Listondabarca.19