



IL VECIO MACELLO, ALL'INIZIO DEL SECOLO SCORSO, ERA UN INSIEME DI LOCALI UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI APPENA MACELLATE: ALZANDO LO SGUARDO POTRETE VEDERE UN SISTEMA RETICOLARE DI TUBATURE, UTILIZZATE PER LA PRESSIONE DEL VAPORE, NECESSARIO PER ALCUNE PROCEDURE DI PASTORIZZAZIONE E PREPARAZIONE DELLE CARNI.

A QUEL TEMPO LA SPONDA DELL'ADIGE, DOVE C'ERA IL MACELLO, FORMAVA UNA LINGUA DI TERRA EMERSA RICCA DI PALAFITTE E DI ATTRACCHI PER LE CHIATTE CHE RISALIVANO IL FIUME DALL'ADRIATICO, PORTANDO CON LORO MERCI, SPEZIE E PESCE FRESCO ASSICURATO DALLA VICINANZA CON LA VIVACE VENEZIA, SIMBOLO E MOTORE DI UN FLORIDO COMMERCIO ALIMENTARE E NON SOLO.

PROPRIO IL RICORDO DI QUEL MERCATO ETEROGENEO HA ISPIRATO LA NOSTRA CUCINA, SINTESI E COMBINAZIONE DI CARNE E PESCE, UN INSIEME CIRCOSCRITTO DI MATERIE PRIME SELEZIONATE SECONDO LA FRESCHEZZA E CIÒ CHE OFFRE IL NOSTRO TERRITORIO.

QUELLO CHE CERCHIAMO DI OFFRIRVI NON È SOLO DELL'OTTIMO CIBO, MA ANCHE UN PICCOLO RICORDO DI QUESTA GRANDE TRADIZIONE CULINARIA LOCALE.

• I NOSTRI CRUDI •

SELEZIONE DI CRUDI SECONDO IL PESCATO

€ 38

TARTARE DI GAMBERI ROSSI E ORATA AL COLTELLO, CHUTNEY
DI MANGO E PEPERONI, BURRO AL CURRY, LIME E BASILICO

€ 22

VARIAZIONE DI CARPACCI

€ 20

OSTRICHE BELON

AL PZ. € 5,00

OSTRICA FINE DE CLAIRES

AL PZ. € 5,00

OSTRICA KYS

AL PZ. 5,00

GAMBERI ROSSI DI SICILIA

AL PZ. € 4,50

SCAMPI

AL PZ. € 4,50

TARTUFI DI MARE

AL PZ. € 4,00

N.B. LAVORANDO PRODOTTI FRESCHI IL NOSTRO PESCE PUÒ VARIARE
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO.



I COTTI...

• ANTIPASTI •

CAPESANTE SCOTTATE 3 MINUTI, MOUSSE DI CAVOLFIORI,
CREMA AL CRESCIONE, MELA, CAVOLFIORI CRUDI E COTTI
€ 18

VELLUTATA DI CANELLINI ALLO ZAFFERANO, COZZE SCOTTATE,
PETALI DI BARBABIETOLA, JUS DI BARBABIETOLA
€ 16

TORTINO DI MELANZANE ZUCCHINE E ALICE ALLA SCAPECE
CON MANDORLE GRATTUGGIATE E SALSA DI VINO BIANCO
€ 16

POLPO SCOTTATO PUREA DI ZUCCA, YOGURT MAGRO,
ZUCCA E PATATE A LOSANGA AL PROFUMO DI VANIGLIA
€ 18

TARTARE DI CARNE, FINFERLI, CREMA DI BURRATA
E NOCCIOLINE TOSTATE
€ 16

• PRIMI •

RISOTTO CON CARPACCIO DI GAMBERI CRUDI,
COMPOSTA DI CACHI E BURRATA
€ 20

TAGLIOLINO CON CREMA DI PISTACCHIO, GAMBERI AL VAPORE
E SALSA DI CROSTACEI AL PROFUMO DI ARANCIA
€ 20

FREGOLA SARDA RISOTTATA ALLE VONGOLE VERACI,
POMODORINI BRUNOISE, BOTTARGA E PREZZEMOLO FRITTO
€ 20

BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGHE, PETALI DI CIPOLLA COTTA
AL FORNO, CRUMBLE DI TARALLO E CRESS DI FINOCCHIO
€ 18

FUSILLONE ALLA CREMA DI ORTICHE, COZZE IN TEMPURA,
CREMA DI COZZE SESAMO NERO E NOCI DI MACADAMIA
€ 18

GNOCCHETTI DI SEPPIA E RISO, SALICORNIA, GOCCE DI NERO
AL LIME E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBETTE
€ 20

LINGUINE ALLA CREMA DI CAVOLO NERO,
SALSA TALEGGIO E SALAMELLA
€ 18



• SECONDI •

TAGLIATA DI TONNO, MARMELLATA DI PEPERONI ALL'ACETO
DI MELE, CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA SOIA E SALSA TERIAKI
€ 24

CROSTACEI AL VAPORE, CREMA DI FINOCCHIO, CIPOLLE ROSSE DI
TROPEA CAMELLATE, VERDURE GHIACCIO, SALSA YOGURT E ANETO
€ 40

OMBRINA SCOTTATA, PATATE SCHIACCIATE ALLA FORCHETTA,
SCALOGNO BRUCIATO E JUS DI BARBABIETOLA
€ 20

BRANZINO ALLA MUGNAIA, PUREA DI SEDANO RAPA
E SALSA AL LIMONE
€ 20

FRITTO IN TEMPURA MISTO CON LE SALSE AGRODOLCI
€ 24

PESCE AL FORNO CLASSICO O AL SALE
2 PERS. € 48 / 3 PERS. € 70

BACCALÀ AL VAPORE, CREMA DI CECI, CRUMBLE DI PANE
AL ROSMARINO E TIMO CON CHIPS DI PATATE VIOLA
€ 24

FILETTO DI MANZO, MOUSSE DI MELANZANE, CIPOLLOTTO
CON LA SUA RADICE FRITTA E CASTAGNE FONDENTI
€ 24



PER I PIÙ CURIOSI...

• DEGUSTAZIONE 5 PORTATE € 65 •

ENTRÉE DELLO CHEF

POLPO SCOTTATO PUREA DI ZUCCA, YOGURT MAGRO,
ZUCCA E PATATE A LOSANGA AL PROFUMO DI VANIGLIA

VELLUTATA DI CANELLINI ALLO ZAFFERANO, COZZE SCOTTATE,
PETALI DI BARBABIETOLA JUS DI BARBABIETOLA

RISOTTO CON CARPACCIO DI GAMBERI CRUDI,
COMPOSTA DI CACHI E BURRATA

BRANZINO ALLA MUGNAIA, PUREA DI SEDANO RAPA
E SALSA AL LIMONE

LA ZUCCA, PUREA DI ZUCCA PROFUMATA ALLA VANIGLIA, ZUCCA
SALTATA IN BURRO E SALVIA, BISCOTTO MORBIDO ALLA ZUCCA E
AMARETTI, MOUSSE DI CAPRINO, GRANITA ALLA ZUCCA E DISARONNO

• DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 75 •

ENTRÉE DELLO CHEF

TARTARE DI GAMBERI ROSSI E ORATA AL COLTELLO, CHUTNEY
DI MANGO E PEPERONI, BURRO AL CURRY, LIME E BASILICO

CAPELANTE SCOTTATE 3 MINUTI, MOUSSE DI CAVOLFIORI,
CREMA AL CRESCIONE, MELA, CAVOLFIORI CRUDI E COTTI

FREGOLA SARDA RISOTTATA ALLE VONGOLE VERACI,
POMODORINI BRUNOISE, BOTTARGA E PREZZEMOLO FRITTO
GNOCCHETTI DI SEPIA E RISO, SALICORNIA, GOCCE DI NERO
AL LIME E CRUMBLE DI PANE ALLE ERBETTE

TAGLIATA DI TONNO, MARMELLATA DI PEPERONI ALL'ACETO
DI MELE, CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA SOIA E SALSA TERIAKI

CRÈME BRULÈ E SORBETTO AL MANDARINO

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO

• DESSERT •

LA ZUCCA, PUREA DI ZUCCA PROFUMATA ALLA VANIGLIA, ZUCCA
SALTATA IN BURRO E SALVIA, BISCOTTO MORBIDO ALLA ZUCCA E
AMARETTI, MOUSSE DI CAPRINO, GRANITA ALLA ZUCCA E DISARONNO
€ 8

BROWNIES CON MARMELLATA DI CACHI, CREMA LEGGERA
AL MASCARPONE AL PROFUMO DI LAVANDA, SCAGLIE DI MANDORLE
E CIOCCOLATO GRATTUGGIATO
€ 8

TIRAMISU CON IL NOSTRO SAVOJARDO
€ 8

SBRISOLONA CON MOUSSE DI CASTAGNE, CASTAGNE SALTATE,
GELATO AL ROSMARINO E SALSA MOU
€ 7

CRÈME BRULÈ E SORBETTO AL MANDARINO
€ 7

SORBETTO AL CUCCHIAIO
€ 7

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 2,5
BIBITE	€ 3,5
CAFFÈ	€ 1,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,5
MACCHIATONE	€ 2
CAPPUCCINO	€ 2,5
DECAFFEINATO	€ 1,8
ORZO / GINSENG	€ 2
TÈ E INFUSI	€ 3
BIRRE ARTIGIANALI 0,50 CL	€ 7,5
GRAPPE	€ 3,5
AMARI	€ 3,5

COPERTO € 3

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette. In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff, in modo da potervi aiutare a fare una scelta informata o alternativa. Tutti i nostri prodotti ortofrutticoli sono a km. 0, definiti anche con il termine più tecnico “a filiera corta” che permette di rispettare l'equilibrio fra uomo e ambiente. Per noi questi sono valori fondamentali.

We welcome enquires from guests who wish to know which ingredients are used for the preparation of the recipes. Please inform our staff of any allergies or special dietary requirements that we should be made aware in order to help with your choice or suggest an alternative. All of our fruits & vegetables are organic and “from farm to table”, also referred by the more technical term of “short food supply chain”, that allows to maintain balance between man & environment. These are fundamental values for us.

Le pietanze del Menu possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi, pesce, senape, lupini e anidride solforosa. Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg. CE N° 852/04).

All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs, peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood. Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance. Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE N° 852/04).
