



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 CRUDO MARE SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO
€ 40

TARTARE DI ORATA E RICCIOLA, ANANAS
E BURRO SALATO AL BASILICO E LIME
€ 20

LA NOSTRA PIZZA ... CON GAMBERI ROSSI,
SCAMPI E BURRATA PUGLIESE
€ 18

OSTRICHE (BELON - FINE DE CLAIRES - KYS)
AL PZ. € 5

GAMBERI ROSSI DI SICILIA
AL PZ. € 4,5

GAMBERI VIOLA
AL PZ. € 4,5

SCAMPI
AL PZ. € 4,5

TARTUFI DI MARE
AL PZ. € 4,5

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



I COTTI...

• ANTIPASTI •

IMPEPATA DI COZZE

€ 14

GRATINATO DI MARE

€ 16

SGOMBRO MARINATO ALLA SOIA E LIME, MOUSSE DI MELANZANE,
CHUTNEY DI PRUGNE E FRUTTA SECCA

€ 16

POLPO SCOTTATO, PATATA SCHIACCIATA, SALSA VERDE,
MASCARPONE AL RAFANO E MOSTARDA DI MELE

€ 18

CAPESANTE SCOTTATE, SALSA DI BARBABIETOLA,
MOUSSE AL CAPRINO E MELA VERDE

€ 18

FEGATO ALLA VENEZIANA A MODO NOSTRO

€ 14

• PRIMI •

BAVETTA DI "GRAGNANO" CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA
€ 18

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON BURRO SALATO AL LIME
€ 16

SPAGHETTONE DI "GRAGNANO" ALLO SCOGLIO
€ 18

LASAGNA DI MARE AL FORNO CON BESCIAPELLA ALLA CURCUMA
€ 16

RAVIOLI ALLA CARBONARA DI MARE
€ 18

GNOCCO ALLA ROMANA AL RAGÙ D'ASTICE CON CREMA
DI CAROTE ALLO ZENZERO
€ 25

TAGLIATELLA DI RISO CON RAGÙ D'ANATRA,
SUCCO D'UVA E CHIODINI
€ 18



• SECONDI •

RICCIOLA AL FORNO, CREMA DI CHAMPIGNON,
VERZA SCOTTATA E CRUMBLE DI CACAO
€ 25

TAGLIATA DI TONNO, CHUTNEY DI POMODORO
PEPERONI E PAPRIKA, PATATA E GIARDINIERA
€ 25

CROSTACEI AL VAPORE PUREA DI MAIS,
BISQUE ALL'ARANCIA E VERDURE GHIACCIO
€ 35

FRITTO IN TEMPURA E SALSA AGRODOLCE
€ 25

ROMBO AL VAPORE, RADICCHIO SPADELLATO,
CAROTE BURRO E SALVIA E SALSA DI CAROTE
€ 25

PESCE AL FORNO CLASSICO O AL SALE
2 PERS. € 55 / 3 PERS. € 75

FILETTO DI MANZO, MOUSSE DI MELANZANE,
PATATE AL CARTOCCIO, YOGURT ED ERBA CIPOLLINA
€ 25



PER I PIÙ CURIOSI...

• DEGUSTAZIONE 5 PORTATE € 60 •

GRATINATO DI MARE

SGOMBRO MARINATO ALLA SOIA E LIME, MOUSSE DI MELANZANE,
CHUTNEY DI PRUGNE E FRUTTA SECCA

BAVETTA DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA

TAGLIATA DI TONNO, CHUTNEY DI POMODORO
PEPERONI E PAPRIKA, PATATA E GIARDINIERA

DESSERT A SCELTA

• DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 70 •

TARTARE DI ORATA E RICCIOLA, ANANAS
E BURRO SALATO AL BASILICO E LIME

CAPESANTE SCOTTATE, SALSA DI BARBABIETOLA,
MOUSSE AL CAPRINO E MELA VERDE

RAVIOLI ALLA CARBONARA DI MARE

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON BURRO SALATO AL LIME

RICCIOLA AL FORNO, CREMA DI CHAMPIGNON,
VERZA SCOTTATA E CRUMBLE DI CACAO

DESSERT A SCELTA

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO

• DESSERT •

TIRAMISÙ CON IL NOSTRO SAVOJARDO

€ 8

CROSTATINA AL LIMONE E MERINGA BRUCIATA

€ 8

BAVARESE CON CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA,
CROCCANTE AL COCCO E PASSION FRUIT

€ 8

BISCOTTO ALLA CANNELLA, ANANAS CARAMELLATA,
GELATO ALLA CANNELLA E GRANITA AL BRULÈ

€ 8

SORBETTO AL CUCCHIAIO

€ 8

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 3
BIBITE	€ 3,5
CAFFÈ	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 3
MACCHIATONE	€ 2,5
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATO	€ 2,5
ORZO / GINSENG	€ 2,5
TÈ E INFUSI	€ 3
BIRRE ARTIGIANALI 0,50 CL	€ 7,5
GRAPPE	€ 4
AMARI	€ 4

COPERTO € 3,5

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).
