



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 CRUDO DI MARE SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO
€ 40

CEVICHE RIVISITATA CON SALSA LEGGERA
AL CORIANDOLO
€ 20

TARTARE DEL GIORNO
€ 20

OSTRICHE
AL PZ. € 5,5

GAMBERI ROSSI DI SICILIA
AL PZ. € 5,5

GAMBERI VIOLA
AL PZ. € 5,5

GAMBERI BLU
AL PZ. € 4,5

SCAMPI
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

SARDE IN SAOR A MODO NOSTRO

€ 16

CALAMARO CACCIAROLI ALLA PLANCIA, PESTO MEDITERRANEO
E CAVIALE DI MELANZANE

€ 16

POLPO SCOTTATO, IN VARIAZIONI DI MAIS

€ 18

CAPESANTE SCOTTATE, CON SOPRESSA VENETA,
CHUTNEY DI ZUCCA PICCANTE E CARDONCELLI SOTT'OLIO

€ 18



• PRIMI •

FREGOLA SARDA ALLE VONGOLE

€ 18

RISOTTO “ COME ALLA MILANESE ”
CON ZUCCA E OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE

€ 20

PACCHERO CON POLIPO ALLA LUCIANA E BROCCOLI

€ 18

SPAGHETTONE DI “GRAGNANO” ALLA CARBONARA DI MARE

€ 20

GNOCCHI DI PATATE NERI AL RAGÙ D’ASTICE

€ 25

MACCHERONCINI AL TASTASAL E CHIODINI

€ 18



• SECONDI •

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

€ 25

TONNO ALLA MILANESE INDIVIA BELGA
MAIONESE AGLI AGRUMI

€ 25

CUORE DI MERLUZZO (COTTO A BASSA TEMPERATURA)
CAVOLI E CAROTE

€ 25

FRITTO IN TEMPURA E SALSA AGRODOLCE

€ 25

PESCE AL FORNO CLASSICO O AL SALE

ALL'ETTO € 7

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

€ 25

ZUPPA DI PESCE

€ 28



PER I PIÙ CURIOSI...

• DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 70 •

A PERSONA

POLPO SCOTTATO, IN VARIAZIONI DI MAIS

CALAMARO CACCIAROLI ALLA PLANCIA,
PESTO MEDITERRANEO E CAVIALE DI MELANZANE

SPAGHETTONE DI “GRAGNANO”
ALLA CARBONARA DI MARE

RISOTTO “ COME ALLA MILANESE ”
CON ZUCCA E OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE

TONNO ALLA MILANESE INDIVIA BELGA
MAIONESE AGLI AGRUMI

DESSERT A SCELTA

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO

•DESSERT•

SORBETTO AL CUCCHIAIO

€ 8

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE

€ 8

RICORDO D'INFANZIA

€ 8

PAVLOVA CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI

€ 10

PIÑA COLADA AL PIATTO

€ 10

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).



AT THE BEGINNING OF THE LAST CENTURY, THE RESTAURANT **IL VECIO MACELLO** WAS A BUILDING USED FOR THE MANUFACTURING OF FRESHLY SLAUGHTERED MEAT. AS YOU DIRECT YOUR GAZE TOWARDS THE CEILING, YOU WILL NOTICE A PIPE SYSTEM WHICH WAS USED FOR THE STEAM PRESSURE IN PASTEURIZATION PROCEDURES AND MEAT PREPARATION.

BACK IN THE DAYS, RIGHT AT THE SPOT THE SLAUGHTERHOUSE STOOD, THE ADIGE-BANK FORMED A SAND SPIT RICH IN PILES AND DOCKS USED BY THE BARGES COMING UP THE RIVER FROM THE ADRIATIC SEA AND SHIPPING GOODS, SPICES AND FISH FROM THE VIVID CITY OF VENICE, WHICH WAS A SYMBOL AND DRIVING FORCE OF A PROSPEROUS COMMERCE – NOT ONLY IN TERMS OF FOOD.

THAT MEMORY OF THIS HETEROGENOUS MARKET PLACE HAS INSPIRED OUR CUISINE: THE COMBINATION OF MEAT AND FISH, THE SELECTION OF RAW MATERIALS DUE TO CRITERIA SUCH AS FRESHNESS AND REGIONALITY. WE TRY TO OFFER YOU NOT ONLY QUALITY FOOD, BUT ALSO A TASTE OF MEMORY OF THIS GRAND LOCAL CULINARY TRADITION.

• OUR RAW FISH •

SELECTION OF RAW SEA FISH FROM THE CATCH OF THE DAY
€ 40

CEVICHE RE-INTERPRETED WITH A LIGHT
CORIANDER SAUCE
€ 20

TARTARE OF THE DAY
€ 20

OYSTERS
AL PZ. € 5,5

SICILIAN RED PRAWNS
AL PZ. € 5,5

VIOLET PRAWNS
AL PZ. € 5,5

BLUE PRAWNS
AL PZ. € 4,5

SCAMPI
AL PZ. € 4,5

N.B. WE ONLY USE FRESH PRODUCTS FOR OUR DISHES.
THEREFORE THE FISH MAY BE SUBJECT TO AVAILABILITY OF THE DAILY MARKET



OUR COOKED FISH...

•STARTERS•

PEPPERED MUSSELS

€ 14

VECIO-MACELLO-STYLE SARDINES IN 'SAOR' (MARINATED SARDINES)

€ 16

A LA PLANCHA GRILLED CACCIAROLI SQUIDS SERVED
WITH MEDITERRANEAN PESTO AND AUBERIGNE CAVIAR

€ 16

SEARED OCTOPUS SERVED IN CORN VARIATION

€ 18

SEARED SCALLOPS SERVED WITH VENETIAN SOPRESSA,
SPICY PUMPKIN CHUTNEY AND MARINATED
KING TRUMPET MUSHROOMS

€ 18



• FIRST COURSES •

SARDINIAN FREGOLA PASTA WITH CLAMS

€ 18

SAFFRON RISOTTO WITH PUMPKIN AND MONKFISH BRAISED VEAL

€ 20

PACCHERI-PASTA WITH OCTOPUS 'ALLA LUCIANA' AND BROCCOLI

€ 18

GRAGNANO SPAGHETTONE WITH SEA-STYLE CARBONARA

€ 20

BLACK POTATO GNOCCHI WITH LOBSTER RAGU

€ 25

MACCHERONCINI WITH 'TASTASAL'

(MINCED AND SALTED PORK; TYPICAL DISH FROM VERONA) AND
HONEY MUSHROOMS

€ 18



• MAIN COURSES •

ROASTED AMBERJACK SERVED WITH CHAMPIGNON CREAM, SEARED
SAVOY CABBAGE AND COCOA CRUMBLE

€ 25

CRUMBED TUNA SERVED WITH BELGIAN ENDIVE
AND CITRUS-FLAVORED MAYONNAISE

€ 25

TENDER CODFISH STEAK (LOW TEMPERATURE COOKED)
WITH CABBAGE AND CARROTS

€ 25

TEMPURA FRIED FISH SERVED WITH SWEET-SOUR SAUCE

€ 25

TRADITIONAL BAKED FISH OR IN SALT CRUST

ALL'ETTO € 7

BEEF FILLET SERVED WITH AUBERGINE MOUSSE,
JACKET POTATOES WITH YOGHURT SAUCE AND CHIVES

€ 25

FISH SOUP

€ 28



IF YOU ARE CURIOUS...

• **6 COURSE TASTING € 70** •

PER PERSON

SEARED OCTOPUS SERVED IN CORN VARIATION

A LA PLANCHA GRILLED CACCIAROLI SQUIDS SERVED
WITH MEDITERRANEAN PESTO AND AUBERIGNE CAVIAR

GRAGNANO SPAGHETTONE
WITH SEA-STYLE
CARBONARA

SAFFRON RISOTTO WITH PUMPKIN
AND MONKFISCH BRAISED VEAL

CRUMBED TUNA SERVED WITH BELGIAN ENDIVE
AND CITRUS-FLAVORED MAYONNAISE

DESSERT OF YOUR CHOICE

THE TASTING MENU IS PERFORMED FOR THE COMPLETE TABLE

•DESSERT•

SPOON SORBET

€ 8

TIRAMISU ACCORDING TO TRADITION

€ 8

CHILDHOOD MEMORY

€ 8

WHITE CHOCOLATE PAVLOVA WITH RED FRUIT

€ 10

PIÑA COLADA DESSERT

€ 10

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE



•BAR & CAFÉ•

WATER	€ 3
DRINKS	€ 3,5
COFFEE	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO (WITH SCHNAPS)	€ 3
MACCHIATONE	€ 2,5
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATED COFFEE	€ 2,5
BARLEY OR GINSENG COFFEE	€ 2,5
TEA	€ 3
CRAFT BEER 0,50 CL	€ 7,5
SCHNAPS (GRAPPA)	€ 4
ITALIAN “AMARI”-BITTERS	€ 4

COVER CHARGE € 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).
