



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 DI MARE (B-D-O-P)

€ 40

CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO ALL'ARANCIA, INSALATA  
CROCCANTE DI FINOCCHIO, OLIVE E ARANCIA (D-N)

€ 20

CUBETTATA DI TONNO, ANGURIA YUSU E CREMA DI BUFALA (D-N)

€ 20

TARTARE DEL GIORNO

€ 20

OSTRICHE (O-P)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI ROSSI (B)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI VIOLA (B)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI BLU (B)

AL PZ. € 4,5

SCAMPI (B)

AL PZ. € 5,5

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



# *I COTTI...*

## • ANTIPASTI •

IMPEPATA DI COZZE (P-A)

€ 16

SARDE IN SAOR A MODO NOSTRO (A-C-D-E-H-G)

€ 16

CALAMARO CACCIAROLI ALLA PLANCIA, PESTO MEDITERRANEO  
E CAVIALE DI MELANZANE (P-N-D)

€ 16

POLPO SCOTTATO, PISELLI, NERO DI SEPIA  
E STRACCIATELLA DI BURRATA (P-I-G)

€ 18

GAMBERI "SHABU-SHABU" GAZPACHO DI MELONE CANTALUPO,  
VERDURE CROCCANTI (B-I-N-E)

€ 18

• PRIMI •

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI (P-A-D-I-G)

€ 19

PACCHERI, POLPO, SEDANO RAPA E RAPE ROSSE (A-P-G-I-D-C)

€ 19

CHITARRUCCI NERI AL TORCHIO  
ALLA TARANTINA, PREZZEMOLO (A-C-I-P-D-H)

€ 19

SPAGHETTI DI "GRAGNANO" ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-E-G-O-I-P)

€ 20

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ D'ASTICE  
CREMA DI CAROTE E ZENZERO (A-B-C-D-I)

€ 25

MACCHERONCINI RAGÙ D'ANATRA IL SUO FONDO  
E FUNGHI CHIODINI (A-G-I-M)

€ 19

• **SECONDI** •

DARNA DI OMBRINA BOCCA D'ORO, PANZANELLA  
CRUMBLE DI TARALLI, ESTRATTO DI BASILICO (A-D-I)  
€ 25

TONNO ALLA MILANESE, BABY CAROTE PESCHE  
E MAYO ALLE PATATE DOLCI (A-C-D-E-H-M-N)  
€ 25

“UNAGI” ANGUILLA LACCATA IN SALSA TERIAKI,  
CAVOLO MARINATO ALL'ACETO DI RISO, SALSA MISO (F-D-E-H-M-I)  
€ 26

FRITTO IN TEMPURA (A-B-D-E-F-M-P-O)  
€ 25

PESCE AL FORNO CLASSICO O AL SALE (D-E)  
ALL'ETTO € 7,5

GUANCETTA DI MANZO TIEPIDA, VARIAZIONE  
DI CAVOLFIORRE, LA SUA SALSA (A-E-G-N)  
€ 25

## *PER I PIÙ CURIOSI...*

### • DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 70 •

A PERSONA

POLPO SCOTTATO, PISELLI, NERO DI SEPPIA  
E STRACCIATELLA DI BURRATA (P-I-G)

CALAMARO CACCIAROLI ALLA PLANCIA,  
PESTO MEDITERRANEO E CAVIALE DI MELANZANE (P-N-D)

SARDE IN SAOR A MODO NOSTRO (A-C-D-E-H-G)

CHITARRUCCI NERI AL TORCHIO  
ALLA TARANTINA, PREZZEMOLO (A-C-I-P-D-H)

“UNAGI” ANGUILLA LACCATA IN SALSA TERIAKI,  
CAVOLO MARINATO ALL'ACETO DI RISO, SALSA MISO (F-D-E-H-M-I)

DESSERT A SCELTA

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO

## • DESSERT •

SORBETTI AL CUCCHIAIO (H-G)

€ 8

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-G)

€ 8

“DELIZIA AL LIMONE”, CIOCCOLATO BIANCO, MARMELLATA,  
CREMA AL LIMONE TERRA DI BISCOTTO (A-C-G)

€ 10

“GIANDUIOTTO”, SEMIFREDDO AL CACAO, NOCCIOLE,  
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E CRUMBLE SALATO (C-A-E-G-H-N)

€ 10

“DOLCE LATTE” GELATO AL FIOR DI LATTE, NUVOLA DI LATTE,  
BURRO DI MALGA CROCCANTE BIANCO (C-G)

€ 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	€ 5
AMARI	€ 5

---

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).*

---



## • ALLERGENI •

A = GLUTINE

B = CROSTACEI E DERIVATI

C = UOVA

D = PESCE E DERIVATI

E = ARACHIDI E DERIVATI

F = SOIA E DERIVATI

G = LATTE E DERIVATI

H = FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

I = SEDANO E DERIVATI

L = SENAPE E DERIVATI

M = SEMI DI SESAMO E DERIVATI

N = ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

O = LUPINO E DERIVATI

P = MOLLUSCHI E DERIVATI