



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.

LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE

• I NOSTRI CRUDI •

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

€ 20

TARTARE DEL GIORNO

€ 20

OSTRICHE (O-P)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI ROSSI (B)

AL PZ. € 6

GAMBERI VIOLA (B)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI BLU (B)

AL PZ. € 4,5

GAMBERO TIGRATO (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

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

€ 18

• PRIMI •

LINGUINE ALLE VONGOLE E SALICORNIA (P-A-D-I-G)

€ 18

SPAGHETTI DI "GRAGNANO" CACIO E PEPE

TARTARE DI TONNO E NOCI TOSTATE (A-B-C-D-E-G-O-I-P-T)

€ 18

CHITARRUCCI NERI AL TORCHIO

ALLA TARANTINA, PREZZEMOLO (A-C-I-P-D-H)

€ 16

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

€ 18

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ D'ASTICE

CREMA DI CAROTE E ZENZERO (A-B-C-D-I)

€ 25

• SECONDI •

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

€ 25

TONNO ROSSO SCOTTATO ALLA MEDITERRANEA (D-E-I)

€ 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

PER I PIÙ CURIOSI...

• SELEZIONE DI CRUDI € 45 •

- 1 GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
- 1 GAMBERO BLU "CALEDONIA"
- 1 GAMBERO VIOLA
- 1 GAMBERO TIGRATO
- 1 SCAMPO
- 2 TARTARE (SECONDO MERCATO)
- 1 CARPACCIO DI CAPASANTA
- 1 OSTRICA (SECONDO MERCATO) (O-B-P)

• DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 70 •

A PERSONA

TARTARE DI TONNO ALLA MEDITERRANEA (D-E-I)

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



LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

• ANTIPASTI DI TERRA •

CANNELLONI DI MELANZANE, BUFALA, SALSA AL BASILICO
E POMODORO CONFIT (A-E-G)

€ 16

BATTUTA DI MANZO, CREMA DI BURRATA AFFUMICATA
CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE,
CIALDA DI CARASAU CROCCANTE (A-E)

€ 18

VITELLO ROSA, SALSA TONNATA, CAPPERO IN FIORE
E CIPOLLINE BORETTANE (C-E-D-L-N)

€ 18

• PRIMI DI TERRA •

RISOTTO "CARNAROLI" ALL'AMARONE CON CHUTNEY DI ZUCCA

MINIMO PER DUE PERSONE (I-G)

€ 18

GIRELLE DI PASTA ALL'UOVO, RADICCHIO, MOSTARDA
CREMA DI SEDANO RAPA E SOPPRESSA VENETA CROCCANTE (A-C-G)

€ 16

MACCHERONCINI RAGÙ D'ANATRA IL SUO FONDO

E FUNGHI CHIODINI (A-G-I-M)

€ 18

• SECONDI DI TERRA •

PANCIA DI MAIALINO AL LATTE, PESCHE MARINATE
ALL'ACETO DI XERES CON LA SUA SALSA AL VINO
E SENAPE ANTICA (I-C-H)
€ 20

PETTO D'ANATRA CROCCANTE COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON VERDURE DI STAGIONE (E-H-I)
€ 25

GUANCETTA DI MANZO TIEPIDA, VARIAZIONE
DI CAVOLFIORE, LA SUA SALSA (A-E-G-N)
€ 23

• 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	€ 3,5
BIBITE	€ 4
CAFFÈ	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,5
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATO	€ 2,5
ORZO / GINSENG	€ 3
TÈ E INFUSI	€ 3
BIRRE ARTIGIANALI 0,50 CL	€ 10
GRAPPE	
DOLCE VITE AMARONE	€ 5
DOLCE VITE CHARDONNAY	€ 5
DOLCE VITE MOSCATO	€ 5
DOMENIS 1898 SECOLO	€ 8
DOMENIS 1898 STORICA BIANCA	€ 8
DOMENIS 1898 STORICA NERA	€ 8
DOMENIS 1898 STORICA RISERVA	€ 8
BONOLLO OF AMARONE	€ 12
BERTA MONTE ACUTO	€ 12
AMARI	
MONTENEGRO AVERNA UNICUM SAMBUCA DI SARONNO RAMAZZOTTI FERNET BRANCA MENTA JÄGERMEISTER PETRUS	€ 5
ALTRI AMARI	€ 7

COPERTO € 3,5



• 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

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.

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).
