



DAS RESTAURANT **IL VECIO MACELLO** WAR ZU BEGINN DES LETZTEN JAHRHUNDERTS EIN AUS MEHREREN RÄUMLICHKEITEN BESTEHENDES GEBÄUDE ZUR VERARBEITUNG DES SOEBEN GESCHLACHTETEN FLEISCHES. AN DER DECKE KÖNNEN SIE NOCH IMMER DAS VERNETZTE ROHRSYSTEM SEHEN, WELCHES DEM DAMPFDRUCK BEIM PASTEURISIERUNGSVORGANG UND DER FLEISCHVERARBEITUNG DIENTE.

DAMALS FORMTE DIE ETSCH DORT WO SICH DAS SCHLACHTHAUS BEFAND, EINE SANDBANK, AUF WELCHE SICH ZAHLREICHE PFAHLBAUTEN STÜTZTEN, DIE DEN EWERN ZUM ANLEGEN DIENTEN, WELCHE VON DER ADRIA AUS DER ETSCH ENTLANG WAREN, GEWÜRZE UND TÄGLICH FRISCHEN FISCH AUS DEM NAHEN LEBHAFTEN VENEDIG SCHIFFTEN - SINNBILD FÜR EINEN AUFBLÜHENDEN HANDEL, NICHT NUR WAS DEN LEBENSMITTELBEREICH BETRIFFT. DIE ERINNERUNG AN DIESEN ZUSAMMENGEWÜRFELTEN MARKT HAT UNSERE KÜCHE INSPIRIERT, DIE KOMBINATION AUS FLEISCH UND FISCH, EINE MISCHUNG AUS ROHSTOFFEN, WELCHE NACH DEN KRITERIEN FRISCHE UND REGIONALITÄT AUSGEWÄHLT WERDEN.

WIR BEMÜHEN UNS DARUM, IHNEN NICHT NUR AUSGEZEICHNETES ESSEN ANZUBIETEN, SONDERN AUCH DIE ERINNERUNG AN DEN GESCHMACK DIESER GROSSARTIGEN, TRADITIONELLEN LOKALEN KÜCHE.

UNSERE FISCHGERICHTE

• ROHER FISCH •

SCHWERTFISCH-CARPACCIO IN ORANGEN-MARINADE, KNACKIGER
FENCHEL SALAT, OLIVEN UND ORANGEN (D-N)
€ 20

TAGES-TARTAR
€ 20

AUSTERN (O-P)
JE STÜCK. € 5,5

ROTE GARNELEN (B)
JE STÜCK. € 6

AFRIKANISCHE TIEFSEEGARNELE (B)
JE STÜCK. € 5,5

BLAUE GARNELEN (B)
JE STÜCK. € 4,5

TIGERGARNELE (B)
JE STÜCK. € 4,5

SCAMPI (B)
JE STÜCK. € 5,5

N.B. DA WIR FRISCHE PRODUKTE VERARBEITEN, IST UNSERE FISCH-AUSWAHL VON DER
VERFÜGBARKEIT AUF DEM MARKT ABHÄNGIG



GEKOCHTER FISCH...

• ANTIPASTI •

GEPFEFFERTE MIESMUSCHELN (P-A)

€ 16

“SARDE IN SAOR”

(MARINIERTER SARDINEN NACH REZEPT DES HAUSES) (A-C-D-E-H-G)

€ 16

“CACCIAROLI”-TINTENFISCH VOM ROST, DAZU MEDITERRANES
PESTO UND AUBERGINEN-CREME (P-N-D)

€ 16

“SHABU-SHABU”-GARNELEN
MIT “CANTALUPO”-MELONEN- GAZPACHO
UND KNACKIGEM GEMÜSE (B-I-N-E)

€ 18

• VORSPEISEN •

“LINGUINE”-BANDNUDELN MIT VENUSMUSCHELN
UND QUELLER (P-A-D-I-G)

€ 18

SPAGHETTI AUS GRAGNANO MIT SCHWARZEM PFEFFER UND PECORI-
NO-KÄSE (“CACIO E PEPE”) UND THUNFISCH-TARTAR
MIT GERÖSTETEN NÜSSEN (A-B-C-D-E-G-O-I-P-T)

€ 18

SCHWARZE “CHITARRUCCI”-PASTA NACH TARANTINER ART,
PETERSILIE (A-C-I-P-D-H)

€ 16

SPAGHETTI AUS GRAGNANO
MIT MEERESFRÜCHTEN-CARBONARA (A-B-C-D-E-G-O-I-P)

€ 18

KARTOFFEL-GNOCCHI MIT HUMMER RAGOUT
KAROTTEN-INGWER-CREME (A-B-C-D-I)

€ 25

• HAUPTSPEISEN •

“BOCCA D’ORO”-ADLERFISCH, “PANZANELLA”-BROTSALAT

TARALLI-CRUMBLE, BASILIKUM-EXTRAKT (A-D-I)

€ 25

KURZGEBRATENER ROTER THUNFISCH “ALLA MEDITERRANEA” (D-E-I)

€ 25

“UNAGI”-AAL MIT TERIAKI-SOSSE, DAZU KOHL
IN REISSERTIG MARINIERT, MISO-SOSSE (F-D-E-H-M-I)

€ 26

TEMPURA-MIX (A-B-D-E-F-M-P-O)

€ 25

FISCH AUS DEM OFEN ODER IN SALZKRUSTE (D-E)

JE 100G € 7,5

FÜR NEUGIERIGE GÄSTE...

• AUSWAHL AN ROHEM FISCH € 45 •

1 ROTE "MAZARA DEL VALLO" GARNELE

1 BLAUE "CALEDONIA" GARNELE

1 AFRIKANISCHE TIEFSEEGARNELE

1 TIGERGARNELE

1 SCAMPI

2 TARTAR (JE NACH VERFÜGBARKEIT)

1 JAKOBSMUSCHELN-CARPACCIO

1 AUSTER (JE NACH VERFÜGBARKEIT) (O-B-P)

• 6 GÄNGE DEGUSTATIONS-MENÜ € 70 •

PRO PERSON

THUNFISCH-TARTAR "ALLA MEDITERRANEA" (D-E-I)

"CACCIAROLI"-TINTENFISCH VOM ROST, MEDITERRANES PESTO UND
AUBERGINEN-CREME (P-N-D)

"SARDE IN SAOR" (MARINIERTE SARDINEN NACH
REZEPT DES HAUSES) (A-C-D-E-H-G)

SCHWARZE "CHITARRUCCI"-PASTA NACH TARANTINER ART,
PETERSILIE (A-C-I-P-D-H)

"UNAGI"-AAL MIT TERIAKI-SOSSE, DAZU KOHL
IN REISSERTIG MARINIERTE, MISO-SOSSE (F-D-E-H-M-I)

NACHSPEISE IHRER WAHL

DAS DEGUSTATIONS-MENÜ WIRD FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT



UNSERE GERICHTE VOM LAND

• ANTIPASTI •

CANNELLONI MIT AUBERGINEN, BUFALA-KÄSE, BASILIKUM
UND TOMATEN-CONFIT (A-E-G)

€ 16

RINDS-TARTAR, CREME MIT GERÄUCHERTEM BURRATA-KÄSE
ROTE ZWIEBELN SÜSS-SAUER, KNUSPRIGES "CARASAU" BROT (A-E)

€ 18

ROSA KALBSFLEICH, THUNFISCH-SOSSE, KAPERN
UND BORETTANE-ZWIEBELN (C-E-D-L-N)

€ 18

• VORSPEISEN VOM LAND •

RISOTTO "CARNAROLI" MIT AMARONE WEIN UND KÜRBIS-CHUTNEY

FÜR EIN MINIMUM VON ZWEI PERSONEN (I-G)

€ 18

"GIRELLE"-EIERNUDELN, RADICCHIO, SENF,
KNOLLESELLERIE-CREME UND KNUSPRIGE SOPPRESSA
(TYPISCHE SALAMI AUS DEM VENETO) (A-C-G)

€ 16

"MACCHERONCINI"-NUDELN MIT ENTEN-RAGOUT, SOSSE
UND HONIGPILZEN (A-G-I-M)

€ 18

• HAUPTSPEISEN VOM LAND •

SCHWEINEBAUCH IN MILCH, IN XERES-ESSIG MARINIERT
PFIRSICHE UND WEINSOSSE MIT SENF NACH ANTIKER ART (I-C-H)
€ 20

KNUSPRIGE ENTENBRUST, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR ZUBEREITET,
DAZU SAISONALES GEMÜSE (E-H-I)
€ 25

LAUWARME RINDSWANGE,
BLUMENKOHL-VARIATION, SOSSE (A-E-G-N)
€ 23

• DESSERT •

SORBET AUF DEM LÖFFEL SERVIERT (H-G)

€ 8

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-G)

€ 8

“DELIZIA” VON DER ZITRONE, WEISSE SCHOKOLADE, MARMELADE,
ZITRONENCREME AUF BISKUITBODEN (A-C-G)

€ 10

“GIANDUIOTTO”-SCHOKOLADE, KAKAO-HALBGEFRORENES, HASEL-
NÜSSE, ZARTBITTER-SCHOKO-MOUSSE
UND SALZIGES CRUMBLE (C-A-E-G-H-N)

€ 10

“DOLCE LATTE” SAHNEEIS, MILCHWÖLKCHEN, ALMBUTTER,
WEISSES KROKANT (C-G)

€ 10

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT



• BAR & CAFFETTERIA •

WASSER	€ 3,5
GETRÄNKE	€ 4
ESPRESSO	€ 2,5
ESPRESSO CORRETTO	€ 3,5
CAPPUCCINO	€ 3
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 2,5
GERSTEN- ODER GINGSENKKAFFEE	€ 3
TEE UND KRÄUTER- ODER FRÜCHTETEE	€ 3
HANDWERKLICH HERGESTELLTES BIER 0,50 CL	€ 10
GRAPPAS	
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 (MAGENBITTER)	
MONTENEGRO AVERNA UNICUM SAMBUCA DI SARONNO RAMAZZOTTI FERNET BRANCA MENTA JÄGERMEISTER PETRUS	€ 5
ANDERE AMARI	€ 7

GEDECK € 3,5



• ALLERGENE •

A = GLUTEN

B = KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

C = EIER

D = FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

E = ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

F = SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

G = MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

H = SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

I = SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

L = SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

M = SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

N = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

O = LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

P = WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Gerne erteilen wir Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte. Bei besonderen Bedürfnissen oder eventuellen Allergien Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter, damit wir Ihnen dabei behilflich sein können, eine andere Wahl zu treffen. Unser Gemüse und Obst wird lokal eingekauft - eine „kurze Lebensmittelkette“, die das Gleichgewicht zwischen Mensch und Umwelt beachtet. Für uns sind das grundlegende Werte.

Die Gerichte auf unserer Speisekarte können Allergene enthalten, dazu zählen Gluten, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sojabohnen, Milche und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sellerie, Weichtiere, Fisch, Senf, Lupinen und Schwefeldioxid. Bitte teilen Sie unseren Mitarbeitern eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten mit. Um die Frische zu gewährleisten, werden einige unserer Produkte schockgefrostet. (Reg. CE N° 852/04).
