



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.

PER I PIÙ CURIOSI...

• SELEZIONE DI CRUDI € 45 •

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

• DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 70 •

A PERSONA

CAPESANTE ALLA PLANCIA, VARIAZIONE DI ZUCCA
E PANCETTA CROCCANTE (B)

POLPO SCOTTATO, INSALATA DI PATATE VIOLA,
CAPPERI IN FIORE E OLIVE DISIDRATATE (P-I-G)

MOLLUSCHI IN UMIDO, FOCACCIA TOSTATA
ALL'OLIO EXTRAVERGINE DELLA LESSINIA, PREZZEMOLO (A-D-P-I)

FUSILLONI ZAFFERANO, SALMONE SCOZIA,
CAVOLO E PANE NERO ALLA TOSCANA (A-D-E-I)

TONNO IN PORCHETTA INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA
ESTRATTO DI CATALOGNA (D-E-I-G)

"ZUPPA INGLESE" IN SFERA E ZABAIONE
TIEPIDO ALL'ALCHERMES (C-A-G)

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO



• I NOSTRI CRUDI •

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO (D-N)
€ 20

TARTARE DEL GIORNO
€ 20

OSTRICHE (O-P)
AL PZ. € 5

GAMBERI ROSSI (B)
AL PZ. € 5,5

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.



LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE

• ANTIPASTI DI PESCE •

IMPEPATA DI COZZE (P-A)
€ 16

SARDE IN SAOR 2.0 (A-C-D-E-H-G)
€ 16

CAPELANTE ALLA PLANCIA, VARIAZIONE DI ZUCCA
E PANCETTA CROCCANTE (B)
€ 18

POLPO SCOTTATO, INSALATA DI PATATE VIOLA,
CAPPERI IN FIORE E OLIVE DISIDRATATE (P-I-G)
€ 18

MOLLUSCHI IN UMIDO, FOCACCIA TOSTATA
ALL'OLIO EXTRAVERGINE DELLA LESSINIA, PREZZEMOLO (A-D-P-I)
€ 18



LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

• ANTIPASTI DI TERRA •

BATTUTA DI MANZO ALLA PARIGINA
SCAGLIE DI UOVO MARINATO (C-E-H-L-N)
€ 18

VITELLO ROSA SALSA TONNATA, CIPOLLINE IN AGRODOLCE
E CAPPERI IN FIORE (C-E-N)
€ 18

ANIMELLE DI VITELLO IN CREPINETTE AL BBQ
FUNGHI E JUS ALL'ARANCIA (N-I-E)
€ 18



• PRIMI DI PESCE •

FREGOLA SARDA, CANOCCE E SPUMA DI LATTUGA DI MARE (P-A-D-I-O-B-G)
€ 18

BAVETTA DI GRAGNANO AL RAGÙ DI ASTICE (A-D-I-O-B-P)
€ 25

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO 2.0 (A-D-I-O-B-P)
€ 20

FUSILLONI ZAFFERANO, SALMONE SCOZIA,
CAVOLO E PANE NERO ALLA TOSCANA (A-D-E-I)
€ 18

LINGUINA VONGOLE E SALICORNIA (A-D-I-O)
€ 18

CHITARRUCCI NERI AL TORCHIO
ALLA TARANTINA, PREZZEMOLO (A-C-I-P-D-H)
€ 18



• PRIMI DI TERRA •

RISOTTO "CARNAROLI" ALL'AMARONE, MONTE VERONESE
E CHUTNEY DI ZUCCA MANTOVANA
MINIMO PER DUE PERSONE (N-E-I-G)
€ 18

GNOCCHI DI PATATE, BURRO DI MALGA,
SOPPRESSA DOLCE, CREMA DI ZUCCA E FUNGHI (A-C-G-E-I-N)
€ 16

MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO, STRACOTTO DI MANZO
E FONDUTA DI MONTE VERONESE (A-G-I-C)
€ 16



• SECONDI DI PESCE •

TRANCIO DI RICCIOLA BBQ IN FOGLIA DI BANANO,
PUREA DI LENTICCHIE ROSSE, CAROTE BABY
SALSA LATTE DI COCCO E GREEN CURRY (D-E-D-I)
€ 25

TONNO IN PORCHETTA INSALATA DI PUNTARELLE ALLA ROMANA
ESTRATTO DI CATALOGNA (D-E-I-G)
€ 25

“UNAGI” ANGUILLA LACCATA IN SALSA TERIAKI (F-D-E-H-M-I)
€ 26

ASTICE (500GR.) ALLA TERMIDOR “VERONESE”, POMMES FONDANT
ALLA BISQUE E SALSA BEURRE BLANC (A-C-B-D-E-G-I)
€ 40

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



• SECONDI DI TERRA •

ENTRAÑA AL BBQ_CIPOLLA ROSSA ALLA BRACE,
PATATE TORNITE E BARBECUE AI PEPERONI (E-F-L-N)
€ 20

CANNELLONI DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA,
ESTRATTO DI BASILICO E DATTERINO (A-E-G)
€ 18

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE, SCHIACCIATA DI PATATE DOLCI
AL LIME E SALSA ALLA SENAPE ANTICA (E-H-I-L)
€ 18



• DESSERT •

SORBETTI AL CUCCHIAIO (H-G)
€ 8

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-G)
€ 8

“DOLCE BOSCO”, MORBIDO ALLA ZUCCA I SUOI SEMI IN CRUMBLE,
SORBETTO ALLE CALDARROSTE E COMPOSTA
DI FRUTTA STAGIONALE (A-C-G-H)
€ 10

“ZUPPA INGLESE” IN SFERA E ZABAIONE
TIEPIDO ALL’ALCHERMES (C-A-G)
€ 10

GHIACCIA AL LIMONE, POLVERE DI VERMUT
E LIMONE FERMENTATO (A-C-G)
€ 10

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 3,5
BIBITE	€ 5
CAFFÈ	€ 3
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATO	€ 3
ORZO / GINSENG	€ 4
TÈ E INFUSI	€ 4
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).
