



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.

FÜR NEUGIERIGE GÄSTE...

• AUSWAHL AN ROHEM FISCH € 45 •

1 ROTE "MAZARA DEL VALLO" GARNELE (B)

1 BLAUE "CALEDONIA" GARNELE (B)

1 AFRIKANISCHE TIEFSEEGARNELE (B)

1 TIGERGARNELE (B)

1 SCAMPI (B)

2 TARTAR (JE NACH VERFÜGBARKEIT)

1 JAKOBSMUSCHELN-CARPACCIO (B)

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

• 6 GÄNGE DEGUSTATIONS-MENÜ € 70 •

PRO PERSON

JAKOBSMUSCHELN VON DER PLANCHA, VERSCHIEDENE
KÜRBISSORTEN UND KNUSPRIGER BAUCHSPECK (B)

NGEBRATENER OKTOPUS MIT LILA KARTOFFELSALAT,
KAPERN UND GETROCKNETEN OLIVEN (P-I-G)

"SARDE IN SAOR" 2.0 (A-C-D-E-H-G)

SCHWARZE "CHITARRUCCI"-PASTA MIT HUMMERSAUCE (A-D-I-P-E)

THUNFISCH "IN PORCHETTA", VULKANSPARGEL-SALAT NACH
RÖMISCHER ART UND BLATTZICHORIE-EXTRAKT (D-E-I-G)

"ZUPPA INGLESE" IN DER SCHOKOKUGEL SERVIERT,
MIT LAUWARMEN "ZABAIONE" EIERLIKÖR
UND ALCHERMES-LIKÖR (C-A-G)

DAS DEGUSTATIONS-MENÜ WIRD FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT

UNSERE FISCHGERICHTE

• ROHER FISCH •

FISCHCARPACCIO DES TAGES (D-N)
€ 20

TAGES-TARTAR
€ 20

AUSTERN (O-P)
JE STÜCK. € 5

ROTE GARNELEN (B)
JE STÜCK. € 5,5

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 VOM FISCH •

GEPFEFFERTE MIESMUSCHELN (P-A)

€ 16

“SARDE IN SAOR” 2.0 (A-C-D-E-H-G)

€ 16

JAKOBSMUSCHELN VON DER PLANCHA, VERSCHIEDENE
KÜRBISORTEN UND KNUSPRIGER BAUCHSPECK (E-D-G-A)

€ 20

ANGEBRATENER OKTOPUS MIT LILA KARTOFFELSALAT,
KAPERN UND GETROCKNETEN OLIVEN (P-I-G)

€ 20

GESCHMORTE MUSCHELN, GETOASTETE FOCACCIA
MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL AUS
DEM LESSINIA-GEBIET, PETERSILIE (A-D-P-I)

€ 18



UNSERE GERICHTE VOM LAND

• ANTIPASTI VOM LAND •

RINDSTARTAR NACH PARISER ART MIT GERIEBENEN

MARINIERTEM EIGELB (C-E-H-L-N)

€ 18

ROSAFARBENES KALBSFLEISCH, THUNFISCHSOSSE,
SÜSS-SAURE PERLZWIEBELN UND KAPPERN (C-E-N)

€ 18



• VORSPEISEN VOM FISCH •

KARTOFFEL-GNOCCHI MIT TARANTINA-SAUCE (A-C-D-E-I)
€ 18

SPAGHETTI AUS GRAGNANO "ALLO SCOGLIO" 2.0
(MIT MEERESFRÜCHTEN) (A-B-D-E-I)
€ 20

"LINGUINE"-BANDNUDELN MIT VENUSMUSCHELN
UND QUELLER (A-D-I-O)
€ 20

SCHWARZE "CHITARRUCCI"-PASTA MIT HUMMERSAUCE (A-D-I-P-E)
€ 25

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN UND LIMETTENBUTTER (B-D-E-G-O-P)
€ 18

• VORSPEISEN VOM LAND •

"CHITARRUCCI"-PASTA MIT CARBONARA-SAUCE (A-C-G)
€ 16

SPAGHETTI AUS GRAGNANO MIT 4 TOMATEN
UND KAMPANISCHE BÜFFEL-STRACCIATELLA (A-E-G-I)
€ 16

PASTA "MEZZO PACCHERO" AUS GRAGNANO, RINDSBRATEN
UND GESCHMOLZENER MONTE-VERONESE-KÄSE (A-G-I-C)
€ 16



• HAUPTSPEISEN VOM FISCH •

IM BANANENBLATT GEGRILLTE BERNSTEINMAKRELE, PÜREE AUS
ROTEN LINSEN, BABY-KAROTTEN IN KOKOSMILCH-SOSSE
UND GRÜNEM CURRY (E-D-G-I)

€ 25

THUNFISCH "IN PORCHETTA", VULKANSPARGEL-SALAT NACH
RÖMISCHER ART UND BLATZICHORIE-EXTRAKT (D-E-I-G)

€ 25

HUMMER THERMIDOR (500GR.) NACH VERONESISCHER ART,
MIT FONDANT-KARTOFFELN UND BEURRE-BLANC-SOSSE (A-C-B-D-E-G-I)

€ 50

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

€ 25

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

JE 100G € 7,5



• HAUPTSPEISEN VOM LAND •

ENTRAÑA MIT ROTEN ZWIEBEL VOM HOLZKOHLEGRILL,
KARTOFFELN UND GEGRILLTER PAPRIKA (E-F-L-N)

€ 25

CANNELLONI AUS AUBERGINEN UND BÜFFEL-MOZZARELLA,
BASILIKUM-EXTRAKT UND DATTELTOMATE (A-E-G)

€ 18

MILCHFERKEL-BAUCH, LIMETTEN-KARTOFFELSTAMPF
UND SENFSOSSE (E-H-I-L)

€ 20



• DESSERT •

SORBET AUF DEM LÖFFEL SERVIERT (H-G)
€ 8

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-G)
€ 8

VARIATION VON SCHOKOLADEN-
UND GESALZENEM KARAMELL EIS GLUTENFREI (A-C-G-H)
€ 10

“ZUPPA INGLESE” IN DER SCHOKOKUGEL SERVIERT,
MIT LAUWARMEN “ZABAIONE“ EIERLIKÖR
UND ALCHERMES-LIKÖR (C-A-G)
€ 10

ZITRONEN-SORBET, WERMUTPULVER
UND GEGORENER ZITRONE (A-C-G)
€ 10

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT



• BAR & CAFFETERIA •

WASSER € 3,5

GETRÄNKE € 5

ESPRESSO € 3

ESPRESSO CORRETTO € 4

CAPPUCCINO € 3

KOFFEINFREIER KAFFEE € 3

GERSTEN- ODER GINGSENGKAFFEE € 4

TEE UND KRÄUTER- ODER FRÜCHTETEE € 4

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).
