



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 •

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 •

A PERSONA

CAPESANTE ALLA PIASTRA, PISELLI, BACON  
E SPUMA DI BURRATA (E-D-G)

POLPO SCOTTATO CON PAPRICA AFFUMICATA  
IN VARIAZIONE DI CARCIOFI (A-F-H-P)

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

CHITARRUCCI NERI ALLA TARANTINA (A-C-I-P-D-H)

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)

TARTARE DEL GIORNO

OSTRICHE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI VIOLA / SCAMPI (B)

GAMBERI BLU / GAMBERO TIGRATO (B)

## • ANTIPASTI •

IMPEPATA DI COZZE (P-A)

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

CAPESANTE ALLA PIASTRA, PISELLI, BACON E SPUMA DI BURRATA (E-D-G)

POLPO SCOTTATO CON PAPRICA AFFUMICATA  
IN VARIAZIONE DI CARCIOFI (A-F-H-P)

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

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

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



• PRIMI PIATTI •

CHITARRUCCI NERI ALLA TARANTINA (A-C-I-P-D-H)

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO 2.0 (A-B-D-E-I)

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

CHITARRUCCI AL RAGÙ D'ASTICE (A-D-I-P-E)

RISOTTO FRUTTI DI MARE E BURRO AL LIME (B-D-E-G-O-P)

SPAGHETTO DI GRAGNANO AI 4 POMODORI (A-E-I)

TAGLIOLINO AL GERMANO REALE, TARTUFO  
DELLA LESSINIA E ARANCIA AMARA (A-C-G-I)



## • SECONDI PIATTI •

TRANCIO DI DENTICE E LA SUA ZUPPETTA  
SOFFICE DI PATATE E VERZA MORETTA (D-E-G-I)

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

CATALANA DI CROSTACEI (B-D-I)

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

PESCE AL FORNO CLASSICO O AL SALE (D-E)

PICANHA DI VITELLO ALLA BRACE  
E GIARDINETTO DI VERDURE (E-F-I-L-N)

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



## • DESSERT •

SORBETTI AL CUCCHIAIO (H-G)

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-G)

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO  
E GELATO AL CARMELLO SALATO GLUTEN FREE (C-G-H)

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

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

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



## • BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA

BIBITE

CAFFÈ

CAFFÈ CORRETTO

CAPPUCCINO

DECAFFEINATO

ORZO / GINSENG

TÈ E INFUSI

BIRRE ARTIGIANALI 0,50 CL

GRAPPE

DOLCE VITE AMARONE

DOLCE VITE CHARDONNAY

DOLCE VITE MOSCATO

DOMENIS 1898 SECOLO

DOMENIS 1898 STORICA BIANCA

DOMENIS 1898 STORICA NERA

DOMENIS 1898 STORICA RISERVA

BONOLLO OF AMARONE

BERTA MONTE ACUTO

AMARI

MONTENEGRO | AVERNA | UNICUM | SAMBUCA

DI SARONNO | RAMAZZOTTI | FERNET

BRANCA MENTA | JÄGERMEISTER | PETRUS

ALTRI AMARI

---

COPERTO

---



## • 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).

---