



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 (A-B-D-N-P)

1 GAMBERO BLU "CALEDONIA" (A-B-D-N-P)

1 GAMBERO VIOLA (A-B-D-N-P)

1 GAMBERO TIGRATO (A-B-D-N-P)

1 SCAMPO (A-B-D-N-P)

2 TARTARE (SECONDO MERCATO) (B-D-O-P)

1 CARPACCIO DI CAPASANTA (B-E-F)

1 OSTRICA (SECONDO MERCATO) (O-B-P)

### • DEGUSTAZIONE 6 PORTATE € 80 •

A PERSONA

CAPESANTE FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)

POLPO SCOTTATO SU FINTO CARBONE DI MANIOCA  
E PEPERONE AFFUMICATO (A-B-D-G-N)

INSALATA DI SEPPIA CON MAIONESE  
AL NERO E SALSA AIOLI (A-B-C-D-F-H-I-L-N-P)

TORTELLONI ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-E-F-G-N-I-P)

TONNO IN CREPINETTE ALLA MEDITERRANEA (A-D-F-H-N-P)

CROCCANTE FRUIT PASSION E COCCO (A-C-E-G-H-M)

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO



## • I NOSTRI CRUDI •

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO (C-D-E-F-H-M-N-P)

€ 20

TARTARE DEL GIORNO (D-F-I-M-N-P)

€ 20

OSTRICHE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI VIOLA / SCAMPI (A-B-D-N-P)

AL PZ. € 5,5

GAMBERI BLU / GAMBERO TIGRATO (A-B-D-N-P)

AL PZ. € 4,5

## • ANTIPASTI •

IMPEPATA DI COZZE (P-A)

€ 16

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

€ 18

CAPESANTE FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)

€ 20

POLPO SCOTTATO SU FINITO CARBONE DI MANIOCA

E PEPERONE AFFUMICATO (A-B-D-G-N)

€ 22

MOLLUSCHI IN UMIDO (A-D-I-N-P)

€ 20

INSALATA DI SEPPIA CON MAIONESE AL NERO E SALSA AIOLI (A-B-C-D-F-H-I-L-N-P)

€ 20



• PRIMI PIATTI •

GNOCCHETTI ALLA SCOGLIO (A-B-D-G-I-N-P)

€ 23

TORTELLONI ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-E-F-G-N-I-P)

€ 23

LINGUINA VONGOLE, SALICORNIA E BOTTARGA (A-B-D-I-N-P)

€ 20

CHITARRUCCI NERI AL RAGÙ D'ASTICE (A-B-C-D-E-I-N-P)

€ 25

SPAGHETTO DI GRAGNANO AI 4 POMODORI

CON MOUSSE DI BURRATA (A-C-D-G-I-N-P)

€ 18

• SECONDI PIATTI •

ROTOLINO DI BRANZINO IN VARIAZIONE DI SCAROLE  
E SALSA DI SALICORNIA E LIME (B-D-E-F-I-N-P)

€ 28

TONNO IN CREPINETTE ALLA MEDITERRANEA (A-D-F-H-N-P)

€ 26

CATALANA DI CROSTACEI (B-D-I-P)

€ 50

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

€ 25

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

ALL'ETTO € 7,5

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

€ 20

## • DESSERT •

SORBETTI AL CUCCHIAIO (A-C-E-G-H-M)

€ 8

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-E-G-H-M)

€ 8

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

€ 10

CROCCANTE FRUIT PASSION E COCCO (A-C-E-G-H-M)

€ 10

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

€ 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 € 4

---

## • 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).

---