



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 (A-B-D-N-P)

1 BLAUE "CALEDONIA" GARNELE (A-B-D-N-P)

1 AFRIKANISCHE TIEFSEEGARNELE (A-B-D-N-P)

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

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

2 TARTAR (JE NACH VERFÜGBARKEIT) (B-D-O-P)

1 JAKOBSMUSCHELN-CARPACCIO (B-E-F)

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

### • 6 GÄNGE DEGUSTATIONS-MENÜ € 80 •

A PRO PERSON

JAKOBSMUSCHELN NACH FANTASIE DES CHEFS (B-D-G-N-P)

GEBRATENER OKTOPUS AUF ESSBARER CASSAVA-HOLZKOHLE  
UND GERÄUCHERTEM PFEFFER (A-B-D-G-N)

TINTENFISCHSALAT MIT TINTENMAYONNAISE  
UND AIOLISAUCE (A-B-C-D-F-H-I-L-N-P)

TORTELLONI MIT MEER-CARBONARA (A-B-C-D-E-F-G-N-I-P)

THUNFISCH-CREPINETTE NACH MEDITERRANER ART (A-D-F-H-N-P)

PASSIONSFRUCHT-KOKUS-KROKANT (A-C-E-G-H-M)

DAS DEGUSTATIONS-MENÜ WIRD FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT

## • ROHER FISCH •

FISCHCARPACCIO DES TAGES (C-D-E-F-H-M-N-P)

€ 20

TAGES-TARTAR (D-F-I-M-N-P)

€ 20

AUSTERN / ROTE GARNELEN / LILA GARNELEN / SCAMPI (A-B-D-N-P)

JE STÜCK. € 5,5

BLAUE GARNELEN / TIGERGARNELE (A-B-D-N-P)

JE STÜCK. € 4,5

## • VORSPEISEN •

GEPFEFFERTE MIESMUSCHELN (P-A)

€ 16

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

€ 18

JAKOBSMUSCHELN NACH FANTASIE DES CHEFS (B-D-G-N-P)

€ 20

GEBRATENER OKTOPUS AUF ESSBARER CASSAVA-HOLZKOHLE  
UND GERÄUCHERTEM PFEFFER (A-B-D-G-N)

€ 22

GEDÄMPFTE MUSCHELN (A-D-I-N-P)

€ 20

TINTENFISCHSALAT MIT TINTENMAYONNAISE  
UND AIOLISAUCE (A-B-C-D-F-H-I-L-N-P)

€ 20



• ERSTE KURSE •

GNOCCHETTI ALLO SCOGLIO

(KARTOFFELGNOCCHI MIT GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN) (A-B-D-G-I-N-P)

€ 23

TORTELLONI MIT MEER-CARBONARA (A-B-C-D-E-F-G-N-I-P)

€ 23

“LINGUINE”-BANDNUDELN MIT VENUSMUSCHELN

UND QUELLER (A-B-D-I-N-P)

€ 20

SCHWARZE “CHITARRUCCI”-PASTA MIT HUMMERSAUCE (A-B-C-D-E-I-N-P)

€ 25

GRANGNANO-SPAGHETTI MIT VIER VERSCHIEDENEN  
TOMATENSORTEN UND BURRATA-MOUSSE (A-C-D-G-I-N-P)

€ 18

## • HAUPTGÄNGE •

WOLFSBARSCH-ROLLE IN ESKARIOLEN-VARIATION  
UND MEERESSPARGEL-LIMETTEN-SAUCE (B-D-E-F-I-N-P)  
€ 28

THUNFISCH-CREPINETTE NACH MEDITERRANER ART (A-D-F-H-N-P)  
€ 26

KATALANISCHE SCHALENTIERE (B-D-I-P)  
€ 50

TEMPURA-MIX (A-B-D-E-F-M-O-P)  
€ 25

FISCH AUS DEM OFEN ODER IN SALZKRUSTE (D-E)  
JE 100G € 7,5

CANNELLONI AUS AUBERGINEN UND BÜFFEL-MOZZARELLA,  
BASILIKUM-EXTRAKT UND DATTELTOMATE (A-E-G)  
€ 20

• DESSERT •

SORBET AUF DEM LÖFFEL SERVIERT (A-C-E-G-H-M)

€ 8

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-E-G-H-M)

€ 8

VARIATION VON SCHOKOLADEN-  
UND GESALZENEM KAREMELL EIS GLUTENFREI (C-E-G-H-M)

€ 10

PASSIONSFRUCHT-KOKUS-KROKANT (A-C-E-G-H-M)

€ 10

ZITRONEN-SORBET, WERMUTPULVER  
UND GEGORENER ZITRONE (A-C-E-G-H-M)

€ 10

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT

## • BAR & CAFFETTERIA •

WASSER	€ 3,5
GETRÄNKE	€ 5
ESPRESSO	€ 3
ESPRESSO CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 3
GERSTEN- ODER GINGSENKKAFFEE	€ 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 € 4

---



## • 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).*

---