



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.

• ANTIPASTI •

UOVO POCHE SU PUREA DI PATATE,
CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO (C-G)

€ 18

IMPEPATA DI COZZE (P-A)

€ 17

SCALOPPA DI PATÈ FOIGRAS, CIPOLLA CROCCANTE,
PAN BRIOCHES E RISTRETTO DI PORTO (A-C-E-G-H)

€ 20

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

€ 17

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO (A-C-E-F-H-L-M-N-O)

€ 20

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

€ 20

SGOMBRO SCOTTATO SU PAN BRIOCHES, INSALATINA DI STAGIONE
E CHUTNEY AL RIBES (C-D-G-H-L-N)

€ 17

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

€ 20

POLPO SCOTTATO SU VARIAZIONE DI RAPE E PATATE (G-I-N-P)

€ 22

• I NOSTRI CRUDI AL PEZZO •

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



• PRIMI PIATTI •

RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA
E CHUTNEY DI ZUCCA (G-I-N)

€ 20

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

€ 25

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO DELLA LESSINIA (A-C-G)

€ 20

RAVIOLO DI OMBRINA SU FUMETTO DI PESCE, LATTUGA DI MARE
SALSA TERIYAKI E PEPERONCINO (A-C-D-E-F-G-H-I-N)

€ 19

TAGLIATELLE ALL'ANATRA E PROFUMO DI ARANCIA (A-C-G-I-N)

€ 18

RISOTTO AI MOLLUSCHI CON CHUTNEY
DI POMODORINO PACHINO (D-G-I-N-P) - (MINIMO 2 PERSONE)

A PERSONA € 19

FREGOLA SARDA "RISOTTATA" ALLE VONGOLE E BOTTARGA (A-B-D-I-N-P)

€ 20

• SECONDI PIATTI •

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA DI PATATE (F-G-H-I-N)

€ 23

TONNO "INCAVOLATO" CON VERZA, CASTAGNE
E CHUTNEY DI CACHI (A-D-H-N)

€ 25

CARRÈ DI AGNELLO CON SALSA ALLA SENAPE (E-F-G-H-I-L-N)

€ 25

TRANCIO DI OMBRINA SCOTTATA CON SALSA
ALLE VONGOLE E CAVOLO NERO BRASATO (D-F-G-H-I-N-P)

€ 25

ZUPPA DI PESCE (B-D-O-P)

€ 28

PLUMA DI PATANEGRA LACCATA IN SALSA TERIYAKI E SESAMO
TOSTATO CON PATATA FARCITA AL CARTOCCIO (E-F-G-H-I-L-N-M)

€ 27

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

€ 25

FILETTO DI ROMBO SCOTTATO CON PATATE E CARCIOFI
SALSA BEURRE BLANC E CAVIALE DI ARRINGA (A-C-D-F-G-H-I-N)

€ 28

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

ALL'ETTO € 7,5

• CONTORNI •

VERDURA COTTA € 8

INSALATA DI STAGIONE € 8



• **DEGUSTAZIONE 5 PORTATE DI CARNE € 70** •

A PERSONA

UOVO POCHE SU PUREA DI PATATE,
CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO (C-G)

SCALOPPA DI PATÈ FOIGRAS, CIPOLLA CROCCANTE,
PAN BRIOCHES E RISTRETTO DI PORTO (A-C-E-G-H)

TAGLIATELLE ALL'ANATRA E PROFUMO DI ARANCIA (A-C-G-I-N)

CARRÈ DI AGNELLO CON SALSA ALLA SENAPE (E-F-G-H-I-L-N)

DESSERT

• **DEGUSTAZIONE 5 PORTATE DI PESCE € 70** •

A PERSONA

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

POLPO SCOTTATO SU VARIAZIONE DI RAPE E PATATE (G-I-N-P)

RAVIOLO DI OMBRINA SU FUMETTO DI PESCE, LATTUGA DI MARE
SALSA TERIYAKI E PEPERONCINO (A-C-D-E-F-G-H-I-N)

TONNO "INCAVOLATO" CON VERZA, CASTAGNE
E CHUTNEY DI CACHI (A-D-H-N)

DESSERT

• **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)

IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE ESEGUITO PER IL TAVOLO COMPLETO

• DESSERT •

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

€ 9

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

€ 9

BABÀ AL RUM E CREMA ALLA VANIGLIA (A-C-E-F-G-H-M-N)

€ 12

PARIS-BREST AL PISTACCHIO (A-C-E-F-G-H-M-N)

€ 10

LEMON TART (A-C-E-F-G-H-M-N)

€ 10

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 3,5
BIBITE	€ 5
CAFFÈ	€ 2,5
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATO	€ 2,5
ORZO / GINSENG	€ 3
TÈ E INFUSI	€ 4
BIRRE ARTIGIANALI 0,50 CL	€ 11
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). Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.
