



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 DAMPFD RUCK 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 VENEZIG 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.

## • ANTIPASTIS •

EIN PAAR EIER AUF KARTOFFELPÜREE,  
PARMESANCREME UND TRÜFFEL (C-G)  
€ 18

GEPFEFFERTE MIESMUSCHELN (P-A)  
€ 17

FOIGRAS-PASTETENSCHNITZEL, KNUSPRIGE ZWIEBELN,  
BRIOCHEBROT UND PORTWEIN (A-C-E-G-H)  
€ 20

MARINIERTE SARDINEN "IN SAOR" (A-B-C-D-E-G-H-N)  
€ 17

FLEISCH MIT EINEM MESSER GESCHLAGEN (A-C-E-F-H-L-M-N-O)  
€ 20

TAGES-TARTAR (D-F-I-M-N-P)  
€ 20

GEBRATENE MAKRELE AUF BRIOCHE-BROT SERVIERT, DAZU SALAT  
DER SAISON UND JOHANNISBEER-CHUTNEY (C-D-G-H-L-N)  
€ 17

JAKOBSMUSCHELN NACH FANTASIE DES CHEFS (B-D-G-N-P)  
€ 20

GEBRATENER OKTOPUS AUF RÜBEN-UND KARTOFFELVARIATION (G-I-N-P)  
€ 22

## • ROHER FISCH •

AUSTERN / ROTE GARNELEN / LILA GARNELEN / SCAMPI (A-B-D-N-P)  
AL PZ. € 5,5

BLAUE GARNELEN / TIGERGARNELE (A-B-D-N-P)  
AL PZ. € 4,5



## • VORSPEISE •

RISOTTO MIT "AMARONE DELLA VALPOLICELLA"  
UND KÜRBISCHUTNEY (G-I-N)

€ 20

SCHWARZE GNOCCHETTI MIT HUMMERRAGOUT (A-B-C-D-E-I-N-P)

€ 25

TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL  
AUS DEN LESSINI-BERGEN (A-C-G)

€ 20

UMBRINA-RAVIOLI AUF FISCHFOND, MEERESSALAT,  
TERIYAKISOSSE UND CHILI (A-C-D-E-F-G-H-I-N)

€ 19

TAGLIATELLE MIT ENTENRAGOUT UND ORANGENDUFT (A-C-G-I-N)

€ 18

SMEERESFRÜCHTE-RISOTTO MIT KIRSCHTOMATEN-CHUTNEY (D-G-I-N-P) -  
(MINDESTENS 2 PERSONEN)

PRO PERSON € 19

SARDISCHE FREGOLA ALS RISOTTO ZUBEREITET  
MIT VENUSMUSCHELN UND BOTTARGA (A-B-D-I-N-P)

€ 20

## • HAUPTSPEISEN •

GESCHMORTE RINDERBACKE MIT KARTOFFELPÜREE (F-G-H-I-N)

€ 23

THUNFISCH MIT WIRSING, KASTANIEN

UND KAKI-CHUTNEY (A-D-H-N)

€ 25

LAMMKARREE MIT SENFSAUCE (E-F-G-H-I-L-N)

€ 25

GEBRATENES UMBRINEN-STEAK MIT MUSCHELSAUCE

UND GESCHMORTEM SCHWARZKOHL (D-F-G-H-I-N-P)

€ 25

FISCHSUPPE (B-D-O-P)

€ 28

PATANEGRA PLUMA LACKIERT IN TERIYAKI-SAUCE, SESAM  
GERÖSTETE UND GEFÜLLTE KARTOFFELN IN FOLIE (E-F-G-H-I-L-N-M)

€ 27

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

€ 25

GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT KARTOFFELN UND  
ARTISCHOCKEN IN SAUCE BEURRE BLANC UND HERINGSKAVIAR (A-C-D-F-G-H-I-N)

€ 28

KLASSISCH GEBACKENER ODER IN SALZ GEBACKENER FISCH (D-E)

PER 100 G € 7,5

## • BEILAGEN •

GEKOCHTES GEMÜSE € 8

SAISONSALAT € 8



## • 5 FLEISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 70 •

A PRO PERSON

EIN PAAR EIER AUF KARTOFFELPÜREE,  
PARMESANCREME UND TRÜFFEL (C-G)

FOIGRAS-PASTETENSCHNITZEL, KNUSPRIGE ZWIEBELN,  
BRIOCHEBROT UND PORTWEIN (A-C-E-G-H)

TAGLIATELLE MIT ENTENRAGOUT UND ORANGENDUFT (A-C-G-I-N)

LAMMKARREE MIT SENFSAUCE (E-F-G-H-I-L-N)

NACHSPEISE

## • 5 FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 70 •

A PRO PERSON

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

GEBRATENER OKTOPUS AUF RÜBEN-UND KARTOFFELVARIATION (G-I-N-P)

UMBRINA-RAVIOLI AUF FISCHFOND, MEERESSALAT,  
TERIYAKISOSSE UND CHILI (A-C-D-E-F-G-H-I-N)

THUNFISCH MIT WIRSING, KASTANIEN  
UND KAKI-CHUTNEY (A-D-H-N)

NACHSPEISE

## • 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)

DAS DEGUSTATIONS-MENÜ WIRD FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT

• NACHSPEISE •

LÖFFEL-SORBET (A-C-E-G-H-M)

€ 9

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-E-G-H-M)

€ 9

“BABÀ” MIT RUM UND VANILLECREME (A-C-E-F-G-H-M-N)

€ 12

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

€ 10

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

€ 10

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT



## • BAR UND CAFÉ •

WASSER	€ 3,5
GETRÄNKE	€ 5
ESPRESSO	€ 2,5
ESPRESSO CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 2,5
GERSTEN- ODER GINGSENKKAFFEE	€ 3
TEE UND KRÄUTER- ODER FRÜCHTETEE	€ 4
HANDWERKLICH HERGESTELLTES BIER 0,50 CL	€ 11
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). Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.*

---