



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.

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

A PERSONA

UOVO POCHÉ, SOFFICE DI PATATA,  
FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO (C-G)  
FOIE GRAS, PAN BRIOCHES, RISTRETTO DI PORTO, SALSIA LAMPONI  
CIPOLLA DI TROPEA IN AGRO (A-B-C-E-G-H)  
TAGLIOLINO ALL'ANATRA E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)  
ROTOLO DI AGNELLO IN CREPINETTE, FONDO AL MIRTO,  
MIRTILLI, SFOGLIA DI PATATA E CIPOLLA (G-N)  
DESSERT

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

A PERSONA

CAPELANTE FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)  
CALAMARO LACCATO IN SALSIA TERIAKY, PANUR ALLE ERBE AROMATICHE  
MAIONESE AIOLI, RIPIENO DI PATATE E BIETE (A-B-C-D-H-P)  
SPAGHETTO DI GRAGNANO  
ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-G-E-I-N-P)  
MERLUZZO IN OLIO DI COTTURA, PUREA DI CECI E SALSIA PIL PIL,  
UOVA DI SALMONE ED ESTRATTO DI ANETO (G-I-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

## • ANTIPASTI •

UOVO POCHÉ, SOFFICE DI PATATA,  
FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO (C-G)  
€ 18

FOIE GRAS, PAN BRIOCHES, RISTRETTO DI PORTO, SALSA LAMPONI  
CIPOLLA DI TROPEA IN AGRO E TARTARE DI SCAMPI AGLI AGRUMI (A-B-C-E-G-H)  
€ 26

CALAMARO LACCATO IN SALSA TERIAKY, PANUR ALLE ERBE AROMATICHE  
MAIONESE AIOLI, RIPIENO DI PATATE E BIETE (A-B-C-D-H-P)  
€ 18

CAPELANTE FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)  
€ 20

POLPO SCOTTATO, MOUSSE DI BURRATA  
POLVERE DI ANDUJA E CHIPS DI POLENTA (A-G-N-P)  
€ 22

TRIS DI TARTARE SECONDO PESCATO DEL GIORNO (D-F-I-M-N-P)  
€ 25

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO  
(GARRONESE VENETA) (A-C-E-F-H-L-M-N-O)  
€ 20

SGOMBRO AFFUMICATO IN VARIAZIONE DI FRIARIELLI  
E FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA (A-D-G)  
€ 18

## • I NOSTRI CRUDI AL PEZZO •

OSTRICHE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI VIOLA / SCAMPI (A-B-D-N-P)  
AL PZ. € 6

GAMBERI BLU / GAMBERO TIGRATO (A-B-D-N-P)  
AL PZ. € 5



• PRIMI PIATTI •

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

€ 20

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

€ 23

TAGLIOLINO ALL'ANATRA E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)

€ 20

ZUPPETTA DI PESCE (A-B-D-I-P)

€ 25

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

€ 25

ROSA RIPIENA CON STRACOTTO DI MANZO  
E FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA (A-C-F-G-I-N)

€ 20

## • SECONDI PIATTI •

FRITTO MISTO DI PESCE (A-B-D-I-P)

€ 26

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

€ 28

TONNO ALLA MEDITERRANEA IN TEMPURA (A-C-D-F-N)

€ 26

ROTOLO DI AGNELLO IN CREPINETTE, FONDO AL MIRTO,  
MIRTILLI, SFOGLIA DI PATATA E CIPOLLA (G-N)

€ 26

MERLUZZO IN OLIO DI COTTURA, PUREA DI CECI E SALSA PIL PIL,  
UOVA DI SALMONE ED ESTRATTO DI ANETO (G-I-N)

€ 26

FEGATO ALLA VENEZIANA (PIATTO DELLA TRADIZIONE)  
CON POLVERE DI CIPOLLA BRUCIATA (G-I-N)

€ 23

PETTO D'ANATRA CROCCANTE, INDIVIA AGLI AGRUMI  
E FONDO DI PRUGNE (G-I-N)

€ 28

PESCE AL FORNO SECONDO MERCATO (D-E)

ALL'ETTO € 8

## • CONTORNI •

VERDURA COTTA € 7

INSALATA DI STAGIONE € 7



## • DESSERT •

BABÀ CAMPANO AL RUM  
CON CREMA ALLA VANIGLIA (A-C-E-F-G-H-M-N)  
€ 12

CHEESECAKE SCOMPOSTA (A-C-E-G-H-M)  
€ 9

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-E-G-H-M)  
€ 9

PAVLOVA (A-C-E-G-H-M)  
€ 10

SORBETTI AL CUCCHIAIO (A-C-E-G-H-M)  
€ 9

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE  
E MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE (G-H-L)  
€ 19

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

## • BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 4
BIBITE	€ 5
CAFFÈ	€ 3
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 € 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). Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

---