



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 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.

• 5 FLEISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 70 •

A PRO PERSON

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

GÄNSELEBER (FOIE GRAS), BRIOCHES, PORTWEIN, HIMBEERSAUCE
SAURES TROPEA-ZWIEBEL (A-B-C-E-G-H)

TAGLIOLINI MIT ENTE UND SCHWARZEM TRÜFFEL (A-C-G-I-N)

LAMMROLLE IN CREPINETTE, MYRTENBODEN,
BLAUBEEREN, KARTOFFELN UND ZWIEBELN (G-N)

NACHSPEISE

• 5 FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 70 •

A PRO PERSON

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

CALAMARI IN TERIYAKI-SAUCE, AROMATISCHE KRÄUTERPANADE,
AIOLI-MAYONNAISE, KARTOFFEL-MANGOLD-FÜLLUNG (A-B-C-D-H-P)

GRAGNANO-SPAGHETTI

MIT MEERESFRÜCHTE-CARBONARA (A-B-C-D-G-E-I-N-P)

KABELJAU IN SPEISEÖL, KICHERERBSEN-PÜREE UND PIL-PIL-SAUCE,
LACHSROGEN UND DILLEXTRAKT (G-I-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

• ANTIPASTIS •

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

GÄNSELEBER (FOIE GRAS), BRIOCHES, PORTWEIN, HIMBEERSAUCE
SAURES TROPEA-ZWIEBEL-SCAMPI-TARTAR MIT ZITRUSFRÜCHTEN (A-B-C-E-G-H)
€ 26

CALAMARI IN TERIYAKI-SAUCE, AROMATISCHE KRÄUTERPANADE,
AIOLI-MAYONNAISE, KARTOFFEL-MANGOLD-FÜLLUNG (A-B-C-D-H-P)
€ 18

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

GEBRATENER OKTOPUS, BURRATA-MOUSSE,
NDUJA-PULVER UND POLENTA-CHIPS (A-G-N-P)
€ 22

TRIO-TARTAR MIT FISCH DES TAGES (D-F-I-M-N-P)
€ 25

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

GERÄUCHERTE MAKRELE IN EINER VARIATION AUS FRIARIELLI
UND GERÄUCHERTER PROVOLA-CREME (A-D-G)
€ 18

• ROHER FISCH •

AUSTERN / ROTE GARNELEN / LILA GARNELEN / SCAMPI (A-B-D-N-P)
AL PZ. € 6

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



• VORSPEISE •

RISOTTO MIT "AMARONE DELLA VALPOLICELLA"
UND KÜRBISCHUTNEY (G-I-N)
€ 20

GRAGNANO-SPAGHETTI
MIT MEERESFRÜCHTE-CARBONARA (A-B-C-D-G-E-I-N-P)
€ 23

TAGLIOLINI MIT ENTE UND SCHWARZEM TRÜFFEL (A-C-G-I-N)
€ 20

FISCHSUPPE (A-B-D-I-P)
€ 25

KLOSS MIT HUMMERRAGOUT (A-B-C-D-E-I-N-P)
€ 25

GEFÜLLTE ROSE MIT RINDEREINTOPF
UND GERÄUCHERTEM PROVOLA-FONDUE (A-C-F-G-I-N)
€ 20

• HAUPTSPEISEN •

GEMISCHTER FRITTIIERTER FISCH (A-B-D-I-P)

€ 26

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

€ 28

MEDITERRANER THUNFISCH IN TEMPURA (A-C-D-F-N)

€ 26

LAMMROLLE IN CREPINETTE, MYRTENBODEN,
BLAUBEEREN, KARTOFFELN UND ZWIEBELN (G-N)

€ 26

KABELJAU IN SPEISEÖL, KICHERERBSENPUREE UND PIL-PIL-SAUCE,
LACHSROGEN UND DILLEXTRAKT (G-I-N)

€ 26

VENEZIANISCHE LEBER (TRADITIONELLES GERICHT)
MIT GEBRANNTEM ZWIEBELPULVER (G-I-N)

€ 23

KNUSPRIGE ENTENBRUST,
ZITRUS-ENDIVIEN- UND PFLAUMENBASIS (G-I-N)

€ 28

GEBACKENER FISCH JE NACH MARKT (D-E)

ALL'ETTO € 8

• BEILAGEN •

GEKOCHTES GEMÜSE € 7

SAISONSALAT € 7



• NACHSPEISE •

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

€ 12

CHEESECAKE (A-C-E-G-H-M)

€ 9

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-E-G-H-M)

€ 9

PAVLOVA (A-C-E-G-H-M)

€ 10

LÖFFEL-SORBET (A-C-E-G-H-M)

€ 9

AUSWAHL AN KÄSESORTEN MIT MARMELADEN
UND SENF AUS EIGENER HERSTELLUNG (G-H-L)

€ 19

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT



• BAR UND CAFÉ •

WASSER	€ 4
GETRÄNKE	€ 5
ESPRESSO	€ 3
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 € 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). Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.
