



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 € 75 •

A PRO PERSON

KALBSMARK, FLEISCH MIT EINEM MESSER GESCHLAGEN
UND SCHWARZEM TRÜFFEL (GARRONESE VENETA) (A-C-E-F-H-L-M-N-O)
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)

ROSSINI-FILET UND BORETTANA-ZWIEBEL (A-E-F-G-H-I)

NACHSPEISE

• 5 FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 75 •

A PRO PERSON

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

OKTOPUS FANTASIE DES CHEFS (G-I-N)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
MIT MUSCHELN UND BOTTARGA (A-C-I-P)

EEL STEAK "UNAGI" A TRIP TO JAPAN (A-D-E-F-H-I-M)

NACHSPEISE

• AUSWAHL AN ROHEM FISCH € 48 •

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)
€ 19

GÄNSELEBER (FOIE GRAS), BRIOCHES, PORTWEIN, HIMBEERSAUCE
SAURES TROPEA ZWIEBE (A-B-C-E-G-H)
€ 22

GESCHMORTE WEICHTIERE MIT GEBRATENER POLENTA (A-B-C-D-F-L-I-P)
€ 18

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

OKTOPUS FANTASIE DES CHEFS (G-I-N)
€ 24

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

“SAOR” TRIO (A-B-C-D)
€ 18

KALBSMARK, FLEISCH MIT EINEM MESSER GESCHLAGEN
UND SCHWARZEM TRÜFFEL (GARRONESE VENETA) (A-C-E-F-H-L-M-N-O)
€ 21

SEESPINNENSALAT (B)
€ 22

ITALIENISCHER KÄSE MIT KOMPOTT
UND SENF HAUSGEMACHT (A-E-G-L-N)
€ 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

GRAGNANO SPAGHETTI MIT
THUNFISCH, THUNFISCH AND THUNFISCH (A-D-G-I)
€ 20

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
MIT MUSCHELN UND BOTTARGA (A-C-I-P)
€ 22

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL (A-C-G)
€ 19

FISCHSUPPE (A-B-D-E-F-G-H-I-M-P)
€ 28

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

ALLE FRISCHEN NUDELN SIND HAUSGEMACHT

• MAIN COURSES •

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

€ 26

EEL STEAK "UNAGI"

A TRIP TO JAPAN (A-D-E-F-H-I-M)

€ 28

KROKODIL IN VARIATIONEN VON SÜSSKARTOFFEL UND CHICORÉE
UND BEURRE BLANC (A-B-D-E-G-H-I-P)

€ 28

LAMMKARREE, KRÄUTERBRÖSEL, MYRTENBODEN, HEIDELBEEREN,
KARTOFFELN UND ZWIEBELN (A-E-H-I-L-M-O)

€ 30

THUNFISCH-TATAKI MIT NEAPOLITANISCHER ENDIVIE, SARDEL-
LEN-CRUMBLE UND ORANGEN-TERIYAKI (B-F-H-I)

€ 28

ROSSINI-FILET UND BORETTANA-ZWIEBEL (A-E-F-G-H-I)

€ 40

GEBACKENER FISCH JE NACH MARKT (D-E)

ALL'ETTO € 8

KALMARE UND SEPIA IN BARBECUESAUCE (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 28

RINDERBÄCKCHEN AUF WEICHEN KARTOFFELN (G-N)

€ 26

• BEILAGEN •

GEKOCHTES GEMÜSE € 8

SAISONSALAT € 8



• NACHSPEISE •

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

€ 12

APFEL-TARTE-TATIN MIT ENGLISCHER CREME (A-C-E-F-G-H)

€ 9

TRADITIONELLES TIRAMISÙ (A-C-E-G-H-M)

€ 9

CRÊPE SUZETTE MIT „FIOR DI LATTE“-EIS (A-C-E-G-H)

€ 15

SCHOKOLADEN-CAPRESE MIT BIRNENSORBET (A-C-E-G-H)

€ 9

LÖFFEL-SORBET (A-C-E-G-H-M)

€ 9

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT

• BAR UND CAFÉ •

WASSER	€ 4
GETRÄNKE	€ 5
ESPRESSO	€ 3
ESPRESSO CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 3
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

• 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.
