



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 € 75** •

A PERSONA

VITELLO TONNATO CBT CON TARTARE DI TONNO ROSSO (A-C-E-G-H)

MIDOLLO DI VITELLO, BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO
E TARTUFO NERO (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)

LINGUINE CON PESTO DI RUCOLA, PECORINO
E CRUMBLE AL PEPE NERO (A-C-G)

FILETTO ALLA ROSSINI E CIPOLLINA BORETTANA (A-E-F-G-H-I)

FROLLINO AL CACAO, CARMELLO SALATO E FRUTTI ROSSI (A-C-E-F-G-H)

• **DEGUSTAZIONE 5 PORTATE DI PESCE € 75** •

A PERSONA

TRIS DI TARTARE (D-F-I-M-N-P)

INSALATINA DI MARE (B-D-G-N-P)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA FATTI A MANO
AI FRUTTI DEL MARE (A-C-I-P)

OMBRINA SU INSALATINA ESTIVA E BRODO ORIENTALE (A-B-D-E-G-H-I-P)

CANNELÉS CON FAVA TONKA E FRAGOLE (A-C-E-F-G-H-M-N)

• **GRAN CRUDITÀ € 48** •

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)

3 TARTARE (SECONDO MERCATO) (B-D-O-P)

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

VITELLO TONNATO CBT CON TARTARE DI TONNO ROSSO (C-P-F-L)

€ 20

FRITTO DI GAMBERI ROSA E LE SUE SALSE (B-F)

€ 18

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

€ 20

INSALATINA DI MARE (B-D-P)

€ 20

TRIS DI SAOR (A-B-C-D)

€ 18

INSALATINA DI GRANCEOLA (B)

€ 22

MIDOLLO DI VITELLO, BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO
E TARTUFO NERO (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)

€ 22

COZZE ALLA MARINARA (B)

€ 18

• I NOSTRI CRUDI •

CARPACCIO SECONDO MERCATO (A-B-D-N-P)

€ 22

TRIS DI TARTARE (D-F-I-M-N-P)

€ 25

• 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 ALLA CHITARRA (FATTI A MANO)
CON VONGOLE E BOTTARGA (A-C-I-P)
€ 22

PACCHERO AL RAGÙ D'ASTICE (A-B-C-D-E-G-I-N-P)
€ 25

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA FATTI A MANO
ALL'ANATRA E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)
€ 20

LINGUINE CON PESTO DI RUCOLA, PECORINO
E CRUMBLE AL PEPE NERO (A-F-G-M)
€ 18

RAVIOLI DI RISO CON FUNGHI E ANGUILLA (A-C-F-G)
€ 18

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA FATTI A MANO
AI FRUTTI DEL MARE (A-B-C-D-E-G-I-N-P)
€ 22

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA

• SECONDI PIATTI •

FRITTO MISTO DEL MERCATO (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 26

TRANCIO DI ANGUILLA SU POLENTINA BIANCA

E RISTRETTO DI MARE (A-B-D-F-G-P)

€ 28

OMBRINA SU INSALATINA ESTIVA E BRODO ORIENTALE (D-I)

€ 28

CARRÈ DI AGNELLO CBT, PESTO DI FAVE

E BERNESE ALLA MENTUCCIA (C-I-G)

€ 30

FILETTO ALLA ROSSINI E CIPOLLINA BORETTANA (A-E-F-G-H-I)

€ 45

CALAMARI E SEPIE AL BBQ (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 28

GUANCETTA DI MANZO SU MORBIDO DI PATATA (G-N)

€ 26

SGOMBRO A BBQ CON SCAPECE DI ZUCCHINE E ARACHIDI (D-E)

€ 24

PESCATO DEL GIORNO (D-E)

ALL'ETTO € 8

• CONTORNI •

VERDURA COTTA € 8

INSALATA DI STAGIONE € 8



• DESSERT •

CANNELÉS CON FAVA TONKA E FRAGOLE (A-C-G-H)

€ 9

FROLLINO AL CACAO, CARAMELLO SALATO E FRUTTI ROSSI (A-C-G-H)

€ 12

MILLEFOGLIE E GELATO AL FIOR DI LATTE (A-C-G)

€ 9

CRÊPE SUZETTE CON GELATO AL FIOR DI LATTE (A-C-E-G-H)

€ 15

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

€ 9

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON MARMELLATE
E COMPOSTE DI NOSTRA PRODUZIONE (A-E-G-L-N)

€ 18

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 4
BIBITE	€ 5
CAFFÈ	€ 3
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
DECAFFEINATO	€ 3
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 € 4,5

• 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.
