



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 DAMPFDRUCK 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 PERSONA

KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE CBT
MIT ROTEM THUNFISCH-TARTAR (C-P-F-L)

KALBSMARK, FLEISCH MIT EINEM MESSER GESCHLAGEN
UND SCHWARZEM TRÜFFEL (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)

LINGUINE MIT RUCOLA-PESTO, PECORINO
UND SCHWARZEM PFEFFER-CRUMBLE (A-F-G-M)

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

KAKAO-KEKS, GESALZENES KARAMELL UND ROTE FRÜCHTE (A-C-G-H)

• 5 FISCH-DEGUSTATIONSMENÜ € 75 •

A PERSONA

TARTARE TRIO (D-F-I-M-N-P)

MEERESFRÜCHTESALAT (B-D-P)

HANDGEMACHTE FRISCHE TAGLIOLINI-PASTA
MIT MEERESFRÜCHTEN (A-B-C-D-E-G-I-N-P)

WOLFSBARSCH AUF SOMMERSALAT
UND ORIENTALISCHER BRÜHE (D-I)

CANNELÉS MIT TONKABOHNE UND ERDBEEREN (A-C-G-H)

• GRAN CRUDITÉ € 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)

3 TARTAR (JE NACH VERFÜGBARKEIT) (B-D-O-P)

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

KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE CBT
MIT ROTEM THUNFISCH-TARTAR (C-P-F-L)
€ 20

GEBRATENE ROSA GARNELEN UND SAUCEN (B-F)
€ 18

JAKOBSMUSCHELN NACH ART DES KÜCHENCHEFS (B-D-G-N-P)
€ 20

MEERESFRÜCHTESALAT (B-D-P)
€ 20

“SAOR” TRIO (A-B-C-D)
€ 18

SEESPINNENSALAT (B)
€ 22

KALBSMARK, FLEISCH MIT EINEM MESSER GESCHLAGEN
UND SCHWARZEM TRÜFFEL (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)
€ 22

MUSCHELN NACH MARINARA-ART (B)
€ 18

• UNSER ROHER FISCH •

CARPACCIO MIT FISCH DES TAGES (A-B-D-N-P)
€ 22

TARTARE-TRIO (D-F-I-M-N-P)
€ 25

• 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

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

€ 22

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

€ 25

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

€ 20

LINGUINE MIT RUCOLA-PESTO, PECORINO
UND SCHWARZEM PFEFFER-CRUMBLE (A-F-G-M)

€ 18

REIS-RAVIOLI MIT CHAMPIGNONS UND AAL (A-C-F-G)

€ 18

HANDGEMACHTE FRISCHE TAGLIOLINI-PASTA
MIT MEERESFRÜCHTEN (A-B-C-D-E-G-I-N-P)

€ 22

ALLE FRISCHEN NUDELN SIND HAUSGEMACHT



• HAUPTGERICHTE •

GEMISCHTE FRITTIERTE MARKTGERICHTE (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 26

AALSTEAK AUF WEISSER POLENTA
UND MEERESFRÜCHTEREDUKTION (A-B-D-F-G-P)

€ 28

WOLFSBARSCH AUF SOMMERSALAT
UND ORIENTALISCHER BRÜHE (D-I)

€ 28

LAMMKARREE CBT, SAUBOHNNENPESTO
UND MINZ-BÉARNAISE (C-I-G)

€ 30

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

€ 45

TINTENFISCH UND SEPIA IN BBQ-SAUCE (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 28

RINDERBÄCKCHEN AUF WEICHEN KARTOFFELN (G-N)

€ 26

BBQ-MAKRELE MIT ZUCCHINI-SCAPECE UND ERDNÜSSEN (D-E)

€ 24

FISCH DES TAGES (D-E)

ALL'ETTO € 8

• BEILAGEN •

GEKOCHTES GEMÜSE € 8

SAISONSALAT € 8



• DESSERT •

CANNELÉS MIT TONKABOHNE UND ERDBEEREN (A-C-G-H)

€ 9

KAKAO-KEKS, GESALZENES KARAMELL UND ROTE FRÜCHTE (A-C-G-H)

€ 12

MILLEFEUILLE UND “FIOR DI LATTE”-EIS (A-C-G)

€ 9

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

€ 15

LÖFFEL-SORBET (A-C-E-G-H-M)

€ 9

AUSWAHL AN ITALIENISCHEN KÄSESORTEN MIT HAUSGEMachten
MARMELADEN UND KOMPOTT (A-E-G-L-N)

€ 18

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT



• BAR UND CAFÉ •

WASSER	€ 4
GETRÄNKE	€ 5
ESPRESSO	€ 3
ESPRESSO CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 3
KOFFEINFREIER KAFFEE	€ 3
GERSTEN- ODER GINGSENGKAFFEE	€ 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 € 4,5



• 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.

