



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

LINGUA DI MANZO SCOTTATA, GIARDINIERA, CRUMBLE ALLA PEARÀ
FONDO DI MANZO E SALSA VERDE (A-G-I)

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

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

PLUMA IBERICA "COME UNO STINCO" (I-L)

GELATO ALLA CREMA, TIMO, CIOCCOLATO FONDENTE
OLIO ORLANDI (C-G-H)

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

A PERSONA

CAPELANTE ALLA PLANCIA, CREMOSO DI RICOTTA AFFUMICATA
NOCCIOLE TOSTATE E CAFFÈ (G-H-P)

MOSCARDINI, POLPO E SEPIE IN UMIDO
CON POLENTA FRITTA (B-D-I-P)

GNOCCHETTI DI RICOTTA, PECORINO SOFFIATO
COZZE E ZESTE DI LIMONE (A-D-G-I)

CODA DI ROSPO DEI COLLI ROMANI (D-I)

RIVOLUZIONE DELLA "TORTA RUSSA" (A-C-G-H)

• **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, SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI,
BERNESE ALLO ZAFFERANO, UOVA DI ARINGA (A-C-D-G)

€ 22

LINGUA DI MANZO SCOTTATA, GIARDINIERA, CRUMBLE ALLA PEARÀ
FONDO DI MANZO E SALSA VERDE (A-G-I)

€ 20

CAPESANTE ALLA PLANCIA, CREMOSO DI RICOTTA AFFUMICATA
NOCCIOLE TOSTATE E CAFFÈ (G-H-P)

€ 22

POLPO CROCCANTE, OLIO ALL'ANDUJA
VARIAZIONE DI PEPERONI, AIOLI DI SOIA (D-F-G-I)

€ 22

PAPPA AL POMODORO, VERTICALE DI POMODORI
SALSA TAHINI E BURRATA AFFUMICATA (A-G-I-M)

€ 18

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

€ 22

MOSCARDINI, POLPO E SEPIE IN UMIDO
CON POLENTA FRITTA (B-D-I-P)

€ 18

• I NOSTRI CRUDI •

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

FREGOLA ALLA NERANO, CHIPS DI ZUCCHINE
ALLA SCAPECE, SEPIA MARINATA AL GIN (A-D-G)

€ 22

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

€ 25

TAGLIOLINI FATTI IN CASA ALL'ANATRA
E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)

€ 22

TAGLIOLINO AI FEGATINI, ERBETTE DI CAMPO
E BERGAMOTTO (A-C-G-I)

€ 20

GNOCCHETTI DI RICOTTA, PECORINO SOFFIATO
COZZE E ZESTE DI LIMONE (A-D-I-G)

€ 18

PLIN, SOFFICE DI CECI, FONDO DI SOTTOBOSCO
CAPASANTA MARINATA E VONGOLE (A-C-G-I-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)

€ 28

BACCALÀ ALLA VICENTINA RIVISITATO (B-D-G)

€ 28

CODA DI ROSPO DEI COLLI ROMANI (D-I)

€ 29

PLUMA IBERICA “COME UNO STINCO” (I-L)

€ 30

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE SECONDO TRADIZIONE (A-G-I-L)

€ 38

CALAMARO RIPIENO ALLA PARMIGIANA DI FUNGHI (C-D-G-I)

€ 32

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

€ 27

ZUPPA DI PESCE SECONDO MERCATO (B-D-I-P)

€ 35

PESCATO DEL GIORNO (D-E)

ALL'ETTO € 8

• CONTORNI •

VERDURA COTTA € 9

INSALATA DI STAGIONE € 9



• DESSERT •

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, LINGUA DI FONDENTE
MELANZANA BRUCIATA, ERBORINATO ALLO ZAFFERANO (C-G)
€ 12

GELATO ALLA CREMA, TIMO, CIOCCOLATO FONDENTE
OLIO ORLANDI (C-G-H)
€ 12

RIVOLUZIONE DELLA "TORTA RUSSA" (A-C-G-H)
€ 12

TIRAMISÙ SECONDO TRADIZIONE (A-C-G-H)
€ 10

SBRISOLONA CON MOUSSE ALLO ZABAIONE (A-C-E-F-G-H-M)
€ 9

CRÊPE SUZETTE CON GELATO AL FIOR DI LATTE
(DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ) (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)
€ 22

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA



• BAR & CAFFETTERIA •

ACQUA	€ 4
BIBITE	€ 5
CAFFÈ	€ 3
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
CAPPUCCINO	€ 4
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 € 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.
