



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, SALSA TONNATA E FONDO DI VITELLO (C-I-N)

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

GNOCCHETTI DI RICOTTA, ALLA SCAPECE
E SARDA CROCCANTE (A-G-D-H-I-N)

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, CREMA DI SEDANO RAPA
CHUTNEY DI MELA E MOSTARDA (E-F-G-L-M-N)

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

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

A PERSONA

CAPELANTE ALLA PLANCIA, FANTASIA DELLO CHEF (P)

UOVO POCHÉ FRITTO, CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE
SALMONE MARINATO, PANNA ACIDA, UOVA DI SALMONE (A-C-D-E-F-G-I-M)

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-E-G-H-I-N-P)

TATAKI DI TONNO IN CROSTA CROCCANTE
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SPUMA DI BURRATA E GLASSA (B-C-D-E-G-I-N)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, SPUMA DI LAMPONI
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO SALATO (C-E-F-G-H-O)

• **GRAN CRUDITÈ € 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 FRITTO, CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE
SALMONE MARINATO, PANNA ACIDA, UOVA DI SALMONE (A-C-D-E-F-G-I-M)
€ 20

VITELLO TONNATO CBT, SALSA TONNATA E FONDO DI VITELLO (C-D-I-N)
€ 20

CAPESANTE ALLA PLANCIA, FANTASIA DELLO CHEF (A-B-C-D-E-F-G-H-I-L-M-N-O-P)
€ 22

PAPPA AL POMODORO, VERTICALE DI POMODORO
E BURRATA AFFUMICATA (A-G-M)
€ 18

MIDOLLO DI VITELLO, BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO
E TARTUFO NERO (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)
€ 22

FINTO BABÀ, FOIE GRAS, TARTARE DI SCAMPI
E RIDUZIONE DI PORTO (A-B-C-G)
€ 25

COZZE ALLA TARANTINA (B-D-P)
€ 18

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON MARMELLATE
E COMPOSTE DI NOSTRA PRODUZIONE (A-E-G-L-N)
€ 22

• I NOSTRI CRUDI •

TRIS DI TARTARE (D-F-I-M-N-P)
€ 26

• I NOSTRI CRUDI AL PEZZO •

OSTRICHE / GAMBERI ROSSI / GAMBERI VIOLA / SCAMPI
GAMBERI BLU / GAMBERO TIGRATO (A-B-D-N-P)
AL PZ. € 6

• PRIMI PIATTI •

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA DI MARE (A-B-C-D-E-G-H-I-N-P)

€ 22

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

€ 20

GNOCCHETTI DI RICOTTA, ALLA SCAPECE
E SARDA CROCCANTE (A-G-D-H-I-N)

€ 19

RISOTTO FANTASIA DELLO CHEF (G)

MIN 2 PER. € 23

TAGLIOLINI FATTI IN CASA, BURRO, LIMONE, BOTTARGA
TARTARE DI GAMBERO ROSA, ZESTE DI LIMONE CANDITO,
PEPERONCINO CONFIT (A-B-C-D-G-H-I-N)

€ 19

PACCHERI AL RAGÙ ALL'ASTICE (G-I-N)

€ 25

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA



• SECONDI PIATTI •

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

€ 29

OMBRINA CRUDA E COTTA ALL'ACQUA PAZZA (B-D-E-G-N)

€ 30

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, CREMA DI SEDANO RAPA

CHUTNEY DI MELA E MOSTARDA (E-F-G-L-M-N)

€ 28

FILETTO DI MANZO, ALLA ROSSINI (I-L)

€ 40

GUANCETTA DI MANZO SU MORBIDO DI PATATA (A-C-I)

€ 27

TATAKI DI TONNO IN CROSTA CROCCANTE

ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SPUMA DI BURRATA E GLASSA (B-C-D-E-G-I-N)

€ 28

POLPO AFFUMICATO, HUMMUS, VARIAZIONE DI POMODORI

E VERDURE GHIACCIO (C-D-E-G-I-N)

€ 28

PESCATO DEL GIORNO SECONDO MERCATO (D-E)

ALL'ETTO € 8,5

• CONTORNI •

VERDURA COTTA € 9

INSALATA DI STAGIONE € 9



• DESSERT •

GELATO ALLA CREMA, TIMO, CIOCCOLATO FONDENTE

OLIO ORLANDI (C-G-H)

€ 10

TIRAMISÙ SECONDO TRADIZIONE (A-C-G-H)

€ 10

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, SPUMA DI LAMPONI

E CRUMBLE AL CIOCCOLATO SALATO (C-E-F-G-H-O)

€ 10

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

€ 10

CREMA DI RICOTTA, GELATO AI CANDITI E AMARENE (A-C-E-F-G-H)

€ 12

BABÀ DI NOSTRA PRODUZIONE, CREMA PASTICCERA E RUM (A-C-G-N)

€ 12

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

€ 9

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	€ 13
BERTA MONTE ACUTO	€ 13
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.

