



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

MIDOLLO DI VITELLO, BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO
E TARTUFO NERO (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)
FOIE GRAS, PAN BRIOCHES, RISTRETTO DI PORTO, SALSIA LAMPONI
CIPOLLA DI TROPEA IN AGRO (A-B-C-E-G-H)

TAGLIOLINO ALL'ANATRA E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)

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

DESSERT

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

A PERSONA

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

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

SPAGHETTO ALLA CHITARRA
ALLE VONGOLE E BOTTARGA (A-C-I-P)

TRANCIO DI ANGUILLA "UNAGI"
UN VIAGGIO IN GIAPPONE (A-D-E-F-H-I-M)

DESSERT

• **SELEZIONE DI CRUDI € 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)

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

1 CARPACCIO DI CAPASANTA (B-E-F)

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)
€ 19

FOIE GRAS, PAN BRIOCHES, RISTRETTO DI PORTO,
SALSA LAMPONI, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRO (A-C-E-G-H)
€ 22

MOLLUSCHI IN UMIDO CON POLENTA FRITTA (A-B-C-D-F-L-I-P)
€ 18

CAPESANTE FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)
€ 20

POLPO FANTASIA DELLO CHEF (B-D-G-N-P)
€ 24

TRIS DI TARTARE SECONDO PESCATO DEL GIORNO (D-F-I-M-N-P)
€ 25

TRIS DI SAOR (A-B-C-D)
€ 18

MIDOLLO DI VITELLO, BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO
E TARTUFO NERO (GARRONESE VENETA) (E-F-H-I-L)
€ 21

INSALATINA DI GRANCEOLA (B)
€ 22

FORMAGGI ITALIANI CON COMPOSTE E MOSTARDE
DI NOSTRA PRODUZIONE (A-E-G-L-N)
€ 18

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

€ 23

TAGLIOLINO ALL'ANATRA E TARTUFO NERO (A-C-G-I-N)

€ 20

SPAGHETTO DI GRAGNANO
CON TONNO, TONNO E TONNO (A-C-D-G-I)

€ 20

SPAGHETTO ALLA CHITARRA
ALLE VONGOLE E BOTTARGA (A-C-I-P)

€ 22

TAGLIOLINO AL TARTUFO (A-C-G)

€ 19

ZUPPA DI PESCE SECONDO MERCATO (A-B-D-E-F-G-H-I-M-P)

€ 28

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

€ 25

TUTTA LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA



• SECONDI PIATTI •

FRITTO MISTO DI PESCE (A-B-D-E-F-G-H-I-P)

€ 26

TRANCIO DI ANGUILLA "UNAGI"

UN VIAGGIO IN GIAPPONE (A-D-E-F-H-I-M)

€ 28

OMBRINA IN VARIAZIONI DI PATATA DOLCE E CICORIA

E BEURRE BLANC (A-B-D-E-G-H-I-P)

€ 28

CARRÈ DI AGNELLO CBT, PANURE ALLE ERBE, FONDO AL MIRTO,

MIRTILLI, SFOGLIA DI PATATA E CIPOLLA (A-E-H-I-L-M-O)

€ 30

TONNO TATAKI CON SCAROLA PARTENOPEA

CRUMBLE ALLE ACCIUGHE E TERIYAKI ALL'ARANCIA (B-F-H-I)

€ 28

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

€ 40

PESCE AL FORNO SECONDO MERCATO (D-E)

ALL'ETTO € 8

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

• CONTORNI •

VERDURA COTTA € 8

INSALATA DI STAGIONE € 8



• DESSERT •

BABÀ CAMPANO AL RUM
CON CREMA ALLA VANIGLIA (A-C-E-F-G-H-M-N)
€ 12

TARTE-TATIN DI MELE CON CREMA INGLESE (A-C-E-F-G-H)
€ 9

TIRAMISÙ SECONDO LA TRADIZIONE (A-C-E-G-H-M)
€ 9

CRÊPE SUZETTE CON GELATO AL FIOR DI LATTE (A-C-E-G-H)
€ 15

CAPRESE AL CIOCCOLATO CON SORBETTO ALLA PERA (A-C-E-G-H)
€ 9

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	€ 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

• 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.
