



# *Dall'Abate*

TRATTORIA e PESCHERIA

*La storia della pescheria Abate, nel settore ittico gastronomico, parte nel lontano 1986 per volontà di Paolo e Daniela.*

*Si caratterizza fin da subito per l'ottimo pesce di mare e di lago, dalle bontà culinarie e da una qualità elevata.*

*Da allora la Pescheria Abate non ha smesso di crescere, di rinnovarsi, di proporre pietanze ittiche sopraffine e prelibate.*

*Oggi la famiglia Abate propone, a tutti gli amanti della buona cucina, piatti genuini nella "Trattoria dall'Abate".*

*Per quanto riguarda il menù, è importante sottolineare l'accurata scelta del pesce fresco direttamente dal banco della nostra Pescheria, che garantisce freschezza e qualità.*

*Piatti di verdure che seguono la stagionalità e dolci di produzione propria.*

*Alla "Trattoria dall'Abate", oltre al menù alla carta potrete degustare piatti con le proposte del giorno e prodotti di prima scelta cucinati al momento e accompagnati da una vasta selezione di vini.*

*Benvenuti ...*



*Informiamo la gentile clientela che le bevande ed i cibi serviti in questo locale sono elaborati e somministrati in ambienti dove vengono manipolati e serviti prodotti contenenti gli allergeni indicati, pertanto non ci è possibile escludere una contaminazione crociata.  
Per eventuali informazioni rivolgersi al personale di sala.*

*\*Prodotto congelato  
I prodotti a base di pesce consumati crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva con abbattitore per 24h a -18°C*

*We inform our kind customers that the drinks and the food served in this place are elaborated and administered in environments where products containing the indicated allergens are handled and served, therefore it is not possible to exclude cross-contamination.  
For information, please contact the dining room staff.*

*\*Frozen Product  
The raw fish has been previously treated by blast chiller for 24h at -18°C*

## *Antipasti Starters*

---

*Luccio alla Gardesana con polenta [4]*  
*Gardesana pike with polenta*

11,00 €

*Gratin di Capesante ai funghi porcini e soufflè di patate [3-4-7]*  
*Scallops gratin with porcini mushrooms and potato soufflé*

14,00 €

*Cannolo di Baccalà mantecato su cavolo Romanesco [1-4-7]*  
*Salt cod creamed on Romanesco cabbage*

12,00 €

*Tris di Pesci marinati del Mediterraneo*  
*serviti con crostini di pane [1-4]*

*Tris of marinated fish from the Mediterranean served with croutons*

13,00 €

*Alici dell'Adriatico farcite al pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]*  
*Anchovies of the Adriatic stuffed with pistachio, breaded and golden*

11,00 €

*Le crudité di mare proposte dalla "Pescheria Abate" [2-4-6-12-14]*  
*Raw fish proposed by "Abate fish market"*

23,00 €

*Polpettine di Coda alla Vaccinara su polenta in crosta [8-12]*  
*Coda-type Meatballs with Vaccinara on polenta in a crust*

11,00 €

## *Primi Piatti* *First Courses*

---

*Risotto alle Seppie nere e Stracciatella di bufala (min. 2 pers.) [4-7]*  
*Risotto with black Cuttlefish and Buffalo Stracciatella (min. 2 people)*

13,00 €

*Scialatielli di pasta fresca all'Aragosta Reale\* [1-3-4]*  
*Scialatielli of fresh pasta at the Royal Lobster \**

24,00 €

*Gnocchi di Zucca, Gambero Rosa\*, confettura di Bergamotto*  
*servito su fonduta leggera di Bagos [1-3-4-7]*  
*Pumpkin Gnocchi, Gambero Rosa\*,*  
*Bergamot jam served on a light Bagos fondue*

16,00 €

*Bigoli alle sardine essicate di Lago,*  
*briciole di pomodoro e pane tostato [1-3-4]*  
*Bigoli with dried sardines from Lago, tomato crumbs and toasted bread*

13,00 €

*Maccheroni Calabresi alle Guance di Coda di Rospo,*  
*Carciofi e pomodoro Datterino [1-3-4]*  
*Macaroni Calabresi with toad-tailed cheeks,*  
*Datterino artichokes and tomato*

14,00 €

*Tortello al "Tremosine" profumato al tartufo della Valtenesi [1-3-7]*  
*Tortello with "Tremosine" flavored with truffles from Valtenesi*

15,00 €

---

## *La Paella* *Paella*

*Di solo pesce e verdure (piatto unico su prenotazione) [2-4-12-14]*  
*Only with fish and vegetable (unique dish on order)*

20,00 €

## *Secondi Piatti*

### *Second Courses*

---

*Branzino del Golfo degli Aranci, aperto e cotto alla griglia [4]*  
*Sea bass from the Golfo degli Aranci, open and cooked on the grill*

*4,80 € /kg*

*Turbante di Salmerino Alpino su Crema di Porro e  
Zafferano di Desenzano [4]*  
*Alpine Turmeric Turban on Leek Cream and Saffron of Desenzano*

*16,00 €*

*La Nostra grigliata mista di mare [2-4-12-14]*  
*Our mix grilled fish*

*22,00 €*

*Polpo\* grigliato con Cime di Rapa croccanti e Olive Taggiasche [4]*  
*Grilled octopus\* with crunchy turnip greens and Taggiasca olives*

*17,00 €*

*Frittura mista\* di mare con veli di verdure di stagione [1-2-4-12-14]*  
*Fish fry mix with season vegetables*

*16,00 €*

*"La Nostra Zuppetta di pesce" al pescato di giornata [1-2-4-12-14]*  
*"Our fish soup" with the catch of the day*

*18,00 €*

---

*Filetto di manzo a "Fantasia dello Chef" [1-7-12]*  
*Fillet of beef in the Chef's imagination*

*20,00 €*

*Petto d'Anatra al Porto, fichi secchi e lamelle di albicocca [12]*  
*Duck breast with Port wine, dried figs and apricot strips*

*16,00 €*

## *Contorni* *Side Dish*

---

*Insalata mista / Mixed salad*

4,00 €

*Verdure miste grigliate / Mixed grilled vegetables*

5,00 €

*Involtino di Verza [8-9] / Cabbage roll*

5,00 €

*La nostra Panzanella [1-9] / Our Panzanella*

5,00 €

*Patate rustiche fritte / Rustic French fries*

5,00 €

## *Dolci della Casa* *Dessert*

---

*Dolci della casa [1-3-7-8] / Home made Dessert*

5,00 €

*Sorbetto [3-6-7-8] / Sorbet*

2,50 €

*Babà dello Chef [1-3-7] / Chef's Babà*

7,00 €



*Coperto / Cover charge* 2,00 €

*La Nostra  
Cantina*

---



## Bollicine

<i>Prosecco Sup. Valdobbiadene Extra Dry Docg</i> <i>Veneto - Az. Ca' Bertaldo</i>	18,00 € calice 3,50 €
<i>Prosecco Sup. Valdobbiadene "Dirupo" Brut Docg</i> <i>Veneto - Az. Andreola Onisola</i>	 20,00 €
<i>Luce d'Alba</i> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>	22,00 €
<i>Lugana Brut "Provenza"</i> <i>Lombardia - Az. Cà Maiol</i>	24,00 €
<i>Brut "Rosè" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Costaripa</i>	26,00 €
<i>Franciacorta Brut "Nobilium" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Bonfadini</i>	27,00 € calice 4,50 €
<i>Franciacorta Saten "Carpe Diem" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Bonfadini</i>	28,00 €
<i>Franciacorta Rosè "Opera" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Bonfadini</i>	28,00 €
<i>Franciacorta Nature "Veritas" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Bonfadini</i>	29,00 €
<i>Franciacorta "Saten" Docg</i> <i>Lombardia - Az. Monte Rossa</i>	38,00 €
<i>Champagne "Blanc de Blancs" Aoc</i> <i>Francia - Az. Demilly De Baere</i>	45,00 €
<i>Champagne "Nature Premier Cru" Aoc</i> <i>Francia - Az. Pierre Trichet</i>	50,00 €



*"Il Vino è uno dei migliori segni di civiltà nel mondo..."*  
*Ernest Hemingway*



## Vini Bianchi Locali - Lugana

<i>Lugana "Montunal" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>	17,00 €
<i>Lugana "Il Gruccione" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Nunzio Ghiraldi</i>	17,00 €
<i>Lugana "Prestige" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Cà Maiol</i>	18,00 €
<i>Lugana "Sansonina" Doc</i> <i>Veneto - Az. Sansonina</i>	18,00 €
<i>Lugana superiore "Anilica" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Pilandro</i>	22,00 €
<i>Lugana superiore "Le Creete" Doc</i> <i>Veneto - Az. Ottella</i>	23,00 €
<i>Lugana "Sansonina" Doc</i> <i>Vigna del Moraro Verde</i> <i>Veneto - Az. Sansonina</i>	24,00 €
<i>Lugana "S. Onorata" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Nunzio Ghiraldi</i>	24,00 €
<i>Lugana "Orestilla" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>	28,00 €
<u>Proposta del giorno</u>	calice 3,50 €



## Vini Bianchi

<i>Falanghina Igp</i> Campania - Az. Pamacea	16,00 €
<i>Vermentino di Gallura Docg</i> Sardegna - Az. Monti	17,00 €
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore Doc</i> Marche - Az. Pilandro	17,00 €
<i>Sauvignon Collio Doc</i> Friuli - Az. Pighin	19,00 €
<i>Chardonnay Alto Adige Doc</i> Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter	20,00 € calice 4,00 €
<i>Pinot Bianco Doc</i> Südtirol - Alto Adige - Az. Gries	20,00 €
<i>Ribolla Gialla Collio Doc</i> Friuli - Az. Pighin	20,00 €
<i>Riesling "Vasca 59"</i> Lombardia - Az. Monte Cicogna	20,00 € calice 4,00 €
<i>Kerner Doc</i> Südtirol - Alto Adige - Az. Gries	20,00 €
<i>Gewürztraminer Alto Adige Doc</i> Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter	22,00 €

## Vini Rosati

<i>"Sicli" Doc</i> Lombardia - Az. Monte Cicogna	17,00 €
<i>"Rosa di Notte" Doc</i> Lombardia - Az. Montonale	17,00 €
<i>"Rosamara" Doc</i> Lombardia - Az. Costaripa	17,00 €
<u>Proposta del giorno</u>	calice 3,50 €

## Vini Rossi

<i>Lagrein Doc</i> Südtirol Alto Adige - Az. Gries	19,00 € calice 4,00 €
<i>Pinot Nero "Meczan" Doc</i> Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter	20,00 €
<i>"La Venga" Doc</i> Lombardia - Az. Montonale	20,00 € calice 4,00 €
<i>"Sassirto" Doc</i> Lombardia - Az. Nunzio Ghiraldi	24,00 €

# Bevande, Caffetteria e Liquori

## Le Birre in bottiglia

<i>Ichnusa "Non Filtrata" 33 cl.</i>	3,50 €
<i>Birra Messina "Cristalli di Sale" 33 cl.</i>	4,00 €

## Acqua e Bibite

<i>Acqua minerale naturale e gassata</i>	2,50 €
<i>Bibite in lattina, succhi di frutta, crodino</i>	2,50 €

## La Caffetteria

<i>Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo</i>	1,50 €
<i>Caffè corretto</i>	2,00 €
<i>Cappuccino - Thé - Tisane</i>	2,50 €

## I Nostri Distillati

<i>Diplomatico</i>	5,00 €
<i>Diplomatico Riserva</i>	6,00 €
<i>Don Papa</i>	6,00 €
<i>Matusalem 15Y</i>	6,00 €
<i>Zacapa 23Y</i>	8,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4,00 €
<i>Bas Armagnac</i>	6,00 €
<i>Cognac Remy Martin</i>	6,00 €
<i>Whisky Talisker e Whisky Laphroaig</i>	6,00 €
<i>Accompagnati a vostra scelta, con scaglie di cioccolato fondente</i>	

## Le Grappe

<i>Nardini</i>	3,50 €
<i>Nardini Riserva</i>	4,00 €
<i>Poli</i>	4,00 €
<i>Grappe Monovitigno "Bepi Tosolini"</i>	4,00 €
<i>903 Tipica</i>	3,50 €
<i>903 Barrique</i>	4,00 €
<i>903 Riserva d'Autore</i>	6,00 €
<i>Grappa di "Orestilla"</i>	6,00 €
<i>Smoked</i>	6,00 €

<u><i>Gli Amari</i></u>	3,00 €
-------------------------	--------

# Elenco Allergeni

*I prodotti potrebbero contenere tracce di:*

- 1) Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
- 2) Crostacei e relativi prodotti*
- 3) Uova e relativi prodotti*
- 4) Pesce e relativi prodotti*
- 5) Arachidi e relativi prodotti*
- 6) Semi di soia e relativi prodotti*
- 7) Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti*
- 9) Sedano e relativi prodotti*
- 10) Senape e relativi prodotti*
- 11) Semi di sesamo e relativi prodotti*
- 12) Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>*
- 13) Lupino e relativi prodotti*
- 14) Molluschi*



Allegato al		Reparto/Area:
MANUALE DI AUTOCONTROLLO		pesce fresco
TITOLO: Procedura di vendita di pesce da consumarsi crudo Ministero della Salute DGSAN -P- 17 febbraio 2011		Pag.: 1 di 1

## INDICAZIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

I nostri prodotti a base di pesce destinati ad essere consumati come prodotto gastronomico crudo o praticamente consumato crudo,

sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva  
mediante congelamento almeno a  $-20^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto per non meno di 24 ore.

Per dovere di informazione si porge distinti saluti.

Paolo Abate