



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 €

Sottile di Salmone Scozzese fresco
marinato agli agrumi e anice stellato su pane "guttiau" [1-4]
Thin of fresh Scottish Salmon
marinated with citrus fruits and star anise on "guttiau" bread.

12,00 €

Sautè ai frutti di mare [1-4-12-14]
Seafood Sautè

10,00 €

Tagliatelle di Seppia al vapore, pompelmo rosa
e croccante di alghe di mare [4-12]
Steamed cuttlefish tagliatelle, pink grapefruit and crispy seaweed

12,00 €

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

10,00 €

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

23,00 €

Involentino di Carne Salada alla crema di formaggio,
erba cipollina e spicchi di mela verde [7]
Carne Salada roll with cream cheese, chives and green apple wedges

9,00 €

Primi Piatti *First Courses*

*Risotto al basilico con chenelle di Melanzana affumicata,
pomodoro e battuta di spigola (min. 2 pers.) [2-4]*
Basil risotto with smoked aubergine chenelle, tomato and sea bass

13,00 €

Corde di pasta fresca all'Aragosta e pomodorino datterino [1-2-3-4]
Ropes of fresh lobster pasta and date tomatoes

21,00 €

Gnocchi di Patate, Gambero Rosa, confettura di Bergamotto
servito su fonduta leggera di Bagos [1-2-3-4-7]*
Pumpkin Potatoes, Gambero Rosa, Bergamot jam served on a light Bagos fondue*

14,00 €

Bigoli trafilati al bronzo alle Sardine di Lago [1-3-4]
Bigoli bronze drawn with Sardines of Lake

12,00 €

*Maccheroncini "BIO" alla polpa di granseola artica
con gocce di coriandolo [1-2-4]*
Macaroni "BIO" with arctic spider crab meat with coriander drops

16,00 €

Cannelloni al pesce specchio profumato all'origano verde [1-3-4-6-7-8]
Cannelloni with mirror fish scented with green oregano

12,00 €

Quadrotto della Casa al Pecorino e basilico con passata di datterino [1-3-7]
Quadrotto of the house with pecorino cheese and basil with date tomatoes

11,00 €

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

*Millefoglie di Salmerino Alpino su vellutata di fiori di zucca,
con quinoa e croccante di pane [1-4]*
*Millefeuille of Arctic char on cream of courgette flowers,
with quinoa and crunchy bread*

15,00 €

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

22,00 €

Polpo arrostito con composta di cipolla rossa di Tropea caramellata
e gocce di Aceto Balsamico invecchiato [4-12]*
*Roasted octopus * with caramelized red onion compote from Tropea
and drops of aged Balsamic Vinegar*

16,00 €

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

16,00 €

*Scottata di Ombrina, cilindro di melanzana, pomodoro secco marinato
e colatura di scamorza affumicata [4-7]*
*Seared Ombrina, eggplant cylinder, marinated dried tomato
and pouring of smoked scamorza*

15,00 €

Tagliata di manzo a "Fantasia dello Chef" [12]
Sliced of beef in the Chef's imagination

15,00 €

Costata di Manzo alla griglia
Grilled Beef Rib

16,00 €

Contorni *Side Dish*

Insalata mista / Mixed salad

4,00 €

Verdure miste grigliate / Mixed grilled vegetables

5,00 €

Pomodoro "a modo mio" [7] / "A modo mio" tomatoes

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 SO₂*
- 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°C a cuore del prodotto per non meno di 24 ore.

Per dovere di informazione si porge distinti saluti.

Paolo Abate