



# *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 [4]*  
*Gardesana pike*

*11,00 €*

*Cestino di Parmigiano con mantecato di Stoccafisso Norvegese  
è Cialda croccante di mais [4-7]*  
*Parmesan basket with creamed Norwegian Stockfish  
and Crispy corn wafer*

*12,00 €*

*Trota Bianca in carpione, Involtino di verza  
su Crema di Riso grezzo e verdure croccanti [1]*  
*White trout in carpione, Cabbage roll on Raw Rice Cream  
and crunchy vegetables*

*10,00 €*

*Canestrelli ai Funghi di Sottobosco con Polenta Taragna [4]*  
*Canestrelli with Undergrowth Mushrooms and Polenta Taragna*

*13,00 €*

*Alici di Lampara farcite al pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]*  
*Anchovies of Lampara 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 €*

*Prataiolo ripieno di Monte Veronese  
servito con Croccante di Coppa Piacentina [1-6-7]*  
*Mushroom stuffed with Monte Veronese  
served with Crunchy from Piacenza Ham*

*9,00 €*

*Coperto / Cover charge 2,00 €*

## *Primi Piatti* *First Courses*

---

*Risotto alla Zucca Mantovana,  
Gambero rosso di Mazara e caviale di aringa (1-2-4)*  
*Risotto with Mantua Pumpkin, Red shrimp from Mazara and herring caviar*

14,00 €

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

24,00 €

*Gnocchi di Patate viola del Trentino con Capesante,  
fonduta di Formaggella di Tremosine e Cime di rapa (1-3-7)*  
*Trentino purple potato gnocchi with scallops,  
fondue of Formaggella di Tremosine and Turnip greens*

13,00 €

*Linguine aglio e prezzemolo "Filatea",  
Calamaro Spillo naturale, polvere di pane e pomodoro (1-6)*  
*Linguine garlic and parsley "Filatea", natural Spillo squid, bread powder and tomato*

14,00 €

*Bigoli trafiletti a bronzo al pescato del Garda e Bottarga di Coregone (1-3-4)*  
*Bigoli bronze drawn with fish from Garda and Bottarga di Coregone*

12,00 €

*Schiaffoni di Gragnano alla Genovese di Polpo (1-4)*  
*Gragnano Schiaffoni alla Genovese di Polpo*

13,00 €

*Tagliatelle al ragù d'Anatra (1-9)*  
*Tagliatelle with duck sauce*

12,00 €

---

## *La Paella e la Catalana*

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

20,00 €

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

35,00 €

## *Secondi Piatti* *Second Courses*

---

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

*4,80 € /kg*

*Lomo di Baccalà gratinato*  
*su passata di ceci al rosmarino e cavolo nero [1-4]*  
*Lomo di Baccalà au gratin*  
*on chickpea puree with rosemary and black cabbage*

*15,00 €*

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

*23,00 €*

*Calamaro imbottito "a modo dello Chef" in salsa di Datterino [12-14]*  
*Squid stuffed "in the Chef's way" in Datterino sauce*

*14,00 €*

*Filetto di Coregone*  
*con panatura ai semi di lino su letto di scarola spadellata [4]*  
*Fillet of Whitefish with linseed breading on a bed of sautéed escarole*

*13,00 €*

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

*16,00 €*

---

*Guancia di Manzo al Lambrusco "Amabile" di Sorbara*  
*con cremoso di patate al tartufo [12]*  
*Beef cheek with Lambrusco "Amabile" from Sorbara*  
*with creamy truffle potatoes*

*12,00 €*

*Coniglio ripieno ai fichi secchi, scalogno e timo,*  
*cotto a bassa temperatura servito con spinacino croccante [8-12]*  
*Stuffed rabbit with dried figs, shallots and thyme,*  
*cooked at low temperature served with crispy baby spinach*

*13,00 €*

## *Contorni* *Side Dish*

---

*Insalata mista / Mixed salad*

*4,00 €*

*Verdure miste grigliate / Mixed grilled vegetables*

*5,00 €*

*Pancotto "a fantasia dello Chef" [7] / "Chef choise" Pancotto*

*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 €*



*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*



I 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