



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 grigliata [4]
Gardesana pike with grilled polenta

11,00 €

Gnocco di Seppia su passata di Piselli freschi [1-3-7-14]
Cuttlefish dumpling on fresh peas puree

13,00 €

Carpaccio di Trota salmonata agli agrumi e finocchietto selvatico [4]
Salmon trout carpaccio with citrus fruits and wild fennel

12,00 €

Insalatina di Granchio artico su polpa di Avocado e pane Guttiau [1-2]
Arctic Crab salad on Avocado pulp and Guttiau bread

14,00 €

Alici dell'Adriatico farcite al Pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]
Adriatic anchovies 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"

24,00 €

Tartare di Cavallo (della Macelleria Gallina Riccardo e Figli)
con funghi porcini scottati e formagella di Tremosine a scaglie [1-3-7]
Horse Tartare (from Butcher Gallina Riccardo and Sons)
with seared porcini mushrooms and flaked Tremosine cheese

13,00 €

Coperto / Cover charge 2,00 €

Primi Piatti *First Courses*

*Risotto Carnaroli 18 mesi al giallo di peperone,
scampi cotti e crudi con caviare di Aringa [2-4-12]*
Risotto 18m with yellow pepper, cooked and raw scampi and herring caviar

14,00 €

Tagliolino di pasta fresca all' Aragosta e Pomodoro Datterino [1-2-3-12]
Tagliolino of fresh lobster pasta and Datterino tomatoes

24,00 €

Gnocchi di Ricotta ai Canestrelli del Mediterraneo e Calamaretto spillo [1-3-7-14]
Ricotta gnocchi with Mediterranean Canestrelli and Spiked squid

15,00 €

*Bigoli fatti in casa al pescato del Garda, Bottarga di tuorlo d'uovo
e zafferano di Desenzano [1-3-4]*
*Homemade Bigoli with fish from Lake Garda, egg yolk Bottarga
and saffron from Desenzano*

14,00 €

Calamarata trafilata al Bronzo "Filatea" alle Cozze e Vongole Veraci [1-14]
"Filatea" bronze drawn calamarata with Mussels and Veraci Clams

12,00 €

*I nostri Cappelletti ripieni di Stracciatella pugliese,
tartare di gambero rosso e granella di mandorle [1-2-3-7-8-12]*
Our Cappelletti stuffed with Apulian Stracciatella, red shrimp tartare and chopped almonds

15,00 €

Mezze maniche al ragù di Coniglio [1-12]
Mezze maniche with rabbit ragout

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)

38,00 €

Secondi Piatti *Second Courses*

Spigola del Golfo degli Aranci, aperta e cotta alla griglia [4]
Sea bass from the Golfo degli Aranci, open and grilled

4,80 € /kg

Gazpacho con Calamaro imbottito "a modo dello Chef" [12-14]
Gazpacho with stuffed squid "in Chef's choice"

14,00 €

Polpo novello arrostito su composta di cipolla rossa in agrodolce [12-14]
New octopus roasted on sweet and sour red onion compote

16,00 €

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

23,00 €

Trancio di Cernia in crosta di patate [1-4]
Slice of Grouper in a potato crust

16,00 €

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

16,00 €

Costata di Scottona ai ferri
Grilled Scottona steak

18,00 €

Trilogia di Carne salada fatta in casa
Homemade Carne Salada Trilogy

16,00 €

Contorni *Side Dish*

Insalata mista / Mixed salad

4,00 €

Verdure di stagione grigliate / Seasonal grilled vegetables

5,00 €

Pomodorini confit, basilico e origano / Confit tomatoes, basil and oregano

6,00 €

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

Per dovere di informazione si porge distinti saluti.

Paolo Abate