



# 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.*

*I piatti contrassegnati con (\*) potrebbero contenere alcuni ingredienti di natura freschi o surgelati*

*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.*

*Dishes marked with (\*) may contain some naturally fresh or frozen ingredients*

*The raw fish has been previously treated by blast chiller for 24h at -18°c*

## *Antipasti* *Starters*

---

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

13,00 €

*Polpettine croccanti di trota alpina ai semi di chia  
su maionese vegana al basilico [1-3-4-6-7]*  
*Crispy meatballs of alpine trout with chia seeds on vegan basil mayonnaise*

12,00 €

*Cannolo di pasta fillo farcito alla polpa di granseola artica\*  
e cremoso di mango [1-2]*  
*Fillo pastry cannolo stuffed with arctic spider crab\* meat and creamy mango*

15,00 €

*Insalatina di mare estiva\* [2-9-14]*  
*Summer seafood salad\**

14,00 €

*Alici dell'Adriatico farcite al pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]*  
*Adriatic anchovies stuffed with Pistachio and breaded*

12,00 €

*Selezione di crudità di mare della "Pescheria Abate" [2-4-6-12-14]*  
*Raw fish proposed by "Abate fish market"*

28,00 €

*Impepata di cozze e crostoni di pane [1-14]*  
*Peppered with mussels and croutons*

11,00 €

 *Tartare di cavallo, pomodoro secco,  
acciughine e capperi di Pantelleria su pane carasau integrale [1-4]*  
*Horse tartare, dried tomato,  
anchovies and capers from Pantelleria on wholemeal carasau bread*

14,00 €

 *Selezione "Macelleria Gallina" di Rivoltella*

*Coperto / Cover charge 2,00 €*

*Primi Piatti*  
*First Courses*

---

*Risotto Carnaroli 18 mesi al passato di ciliegino giallo,  
polpa di capesante\* e burrata affumicata [7-14]*  
*Carnaroli risotto 18 months with yellow cherry past, pulp of scallops\* and smoked burrata*

17,00 €

*Tagliolino di pasta fresca all' aragosta\* e pomodoro datterino [1-2-3-12]*  
*Tagliolino of fresh lobster\* pasta and Datterino tomatoes*

26,00 €

*Paccheri alla ventresca di pesce spada\*,  
melanzane, pomodoro e basilico [1-4]*  
*Ventrescas Paccheri with swordfish\*, aubergines, tomato and basil*

15,00 €

*Spaghetti quadrati di "Camerino" al pescato di lago [1-4]*  
*"Camerino" square spaghetti with fresh fish from the lake*

13,00 €

*Tortello ripieno con ricotta campana profumata al limone del Garda  
spadellato alle code di scampo\* [1-2-3-7]*  
*Tortello stuffed with Campania ricotta cheese scented  
with Garda lemon sautéed with Norway lobster tails\**

18,00 €

*Bigoli fatti in casa alle sarde fresche di mare,  
pinoli, uvetta, finochietto selvatico e pane tostato [1-4-8]*  
*Homemade bigoli with fresh sardines from the sea,  
pine nuts, raisins, wild fennel and toasted bread*

13,00 €

*Cappelloni alla carbonara di zucchine e menta,  
julienne di bresaola della Valtellina e croccante tostato [1-8]*  
*Cappelloni carbonara with zucchini and mint,  
julienne of bresaola from Valtellina and toasted crunchy*

13,00 €

## *La Paella e la Catalana* *Paella and 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*

20,00 €

*Calamaro\* farcito alla polpa di zuccina  
su gazpacho di peperone bicolore [12-14]*  
*Squid\* stuffed with courgette pulp on two-colored pepper gazpacho*

15,00 €

*Polpo verace\* grigliato su vellutata di sedano rapa [1-14]*  
*Grilled octopus\* on celeriac soup*

18,00 €

*Grigliata mista di mare\* [1-2-4-12-14]*  
*Mixed seafood grill\**

26,00 €

*Scottata di tonno alla granella di pistacchio,  
con cipolla di tropea caramellata all'arancia e miele [4-8-12]*  
*Seared tuna with chopped pistachios, Tropea onion caramelized with orange and honey*

22,00 €

*Salmerino di fiume cotto al forno  
su morbido di rapa rossa e chips di salvia [1-4]*  
*Over-baked river char on soft beetroot and sage chips*

17,00 €

*La Nostra Frittura mista\* di giornata con Verdure di stagione [1-2-4-12-14]*  
*Our mixed fry\* of the day with seasonal vegetables*

18,00 €



## *Secondi Piatti*

### *Second Courses*

---

*Costata di Scottona ai ferri*  
*Grilled Scottona steak*

22,00 €



*Tagliata di puledro con rucola e grana [7]*  
*Sliced foal with rocket and parmesan*

20,00 €

*Cotoletta di pollo con patate rustiche [1-3]*  
*Chicken cutlet with rustic potatoes*

11,00 €



*Selezione "Macelleria Gallina" di Rivoltella*

## *Contorni*

### *Side Dish*

---

*Insalata mista / Mixed salad*

4,00 €

*Verdure di stagione grigliate / Seasonal grilled vegetables*

5,00 €

*La Panzanella*  
*The Panzanella*

5,00 €

*Patate rustiche fritte / Rustic French fries*

5,00 €

*La Nostra  
Cantina*

---



## Bollicine

<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. "Zerotto" Brut</i> <i>Veneto - Az. Santa Eurosia</i>	18,00 € calice 3,50 €
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. "Costante" Extra Dry</i> <i>Veneto - Az. Santa Eurosia</i>	25,00 €
<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>	28,00 € 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 Extra Brut Millesimato Docg</i> <i>Lombardia - Az. Lo Sparviere</i>	38,00 € 
<i>Champagne "Autreau" Brut Premier Cru Aoc</i> <i>Francia - Az. Autréau</i>	65,00 €
<i>Champagne "Blanc de Blancs" Grand Cru Aoc</i> <i>Francia - Az. Autréau</i>	70,00 €
<i>Champagne Brut Reserve Aoc XB10</i> <i>Francia - Az. Leclerc Briant</i>	80,00 €
<i>Champagne "Abyss" Brut Zero Millesimé Aoc</i> <i>Francia - Az. Leclerc Briant</i>	190,00 €



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



## Vini Bianchi Locali - Lugana

<i>Lugana "Bulgarini" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Bulgarini</i>	<i>375 cl -</i>	<i>17,00 €</i> <i>10,00 €</i>
<i>Lugana "OIO" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Bulgarini</i>		<i>20,00 €</i>
<i>Lugana "Montunal" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>	<i>375 cl -</i>	<i>18,00 €</i> <i>11,00 €</i>
<i>Lugana "Onestilla" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>		<i>28,00 €</i>
<i>Lugana "Il Gruccione" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Nunzio Ghiraldi</i>		<i>18,00 €</i>
<i>Lugana "S. Onorata" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Nunzio Ghiraldi</i>		<i>24,00 €</i>
<i>Lugana "Prestige" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Cà Maiol</i>		<i>18,00 €</i>
<i>Lugana "Sansonina" Doc</i> <i>Veneto - Az. Sansonina</i>		<i>20,00 €</i>
<i>Lugana "Sansonina" Doc Vigna del Moraro Verde</i> <i>Veneto - Az. Sansonina</i>		<i>26,00 €</i>
<i>Lugana Superiore "Arllica" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Pilandro</i>		<i>23,00 €</i>
<i>Lugana Riserva "Sergio Zenato" Doc</i> <i>Lombardia - Az. Zenato</i>		<i>38,00 €</i>
<u><i>Proposta del giorno</i></u>	<i>calice</i>	<i>3,50 €</i>



## Vini Bianchi

<b>Falanghina Igp</b> <i>Campania - Az. Dedicato a Marianna</i>	17,00 €
<b>Vermentino Bolgheri "L' Iracondo" Doc</b> <i>Toscana - Az. Podere 7 Sette</i>	20,00 €
<b>Vermentino di Gallura Docg Superiore</b> <i>Sardegna - Az. La Contratta</i>	28,00 €
<b>Sauvignon Doc</b> <i>Friuli - Az. Ronchi di Manzano</i>	20,00 €
<b>Chardonnay Alto Adige Doc</b> <i>Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter</i>	22,00 €
<b>Soave "Campo Vulcano" Classico Doc</b> <i>Veneto - Az. I Campi</i>	28,00 €
<b>Ribolla Gialla Doc</b> <i>Friuli - Az. Ronchi di Manzano</i>	20,00 €
<b>Riesling "Vasca 59"</b> <i>Lombardia - Az. Monte Cicogna</i>	20,00 €
<b>Pecorino Superiore Doc</b> <i>Abruzzo - Az. Orlandi Contucci Ponno</i>	16,00 €
<b>Gewürztraminer Alto Adige Doc</b> <i>Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter</i>	23,00 €
<b>Gewürztraminer "Kolbenhof"</b> <i>Trentino Alto Adige - Tenuta Hofstätter</i>	32,00 €



## Vini Rosati

<b>"Sicli" Doc</b> <i>Lombardia - Az. Monte Cicogna</i>	18,00 € calice 3,50 €
<b>Chiaretto "Riviera del Garda" Doc</b> <i>Lombardia - Az. Bulgarini</i>	17,00 €
<b>"Rosa di Notte" Doc</b> <i>Lombardia - Az. Montonale</i>	17,00 €
<b>Proposta del giorno</b>	calice 3,50 €

## Vini Rossi

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