



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*

14,00 €

*Salmone norvegese marinato agli agrumi, miele di acacia
profumato all'anice stellato [4]*
Citrus marinated norwegian salmon, acacia honey scented with star anise

15,00 €

Tris di capesante al forno [1-7-14]
Tris of baked scallops

17,00 €

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

15,00 €

*Alici di Lampara imbottite al pistacchio su dadolata
di melanzane e pomodoro [1-3-4-7-8]*
Lampara anchovies stuffed with pistachio on diced of eggplant and tomato

13,00 €

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

28,00 €

Impepata di cozze dell'Adriatico con crostoni di pane [1-14]
Peppered mussels from the Adriatic with toasted bread

12,00 €



Tartare di cavallo con gocce di maionese all'aglio [3]
Horse tartare with drops of garlic mayonnaise

15,00 €

*Prosciutto crudo San Daniele 16 mesi, burrata,
pomodoro ciliegino e glassa di aceto balsamico al basilico [7]*
San Daniele DOP raw ham, burrata cheese and cherry tomato

16,00 €



Selezione "Macelleria Gallina" di Rivoltella

Coperto / Cover charge 2,00 €

Primi Piatti

First Courses

Risotto Carnaroli al pesto di basilico, crudo di gamberi viola
e caviale di aringa [2-4]*

Carnaroli risotto with basil pesto, raw purple prawns and herring caviar*

18,00 €

*Bigoli fatti in casa all' agone del Garda,
pinoli, uvetta, finocchio selvatico e pane tostato [1-3-4-8]*

*Homemade bigoli with fresh sardines from the sea,
pine nuts, raisins, wild fennel and toasted bread*

14,00 €

*Calamarata trafilata al bronzo
ai moscardini colore* del Mediterraneo [1-14]*

Bronze drawn calamarata with baby octopus color of the Mediterranean*

16,00 €

Spaghetti quadrati alle vongole veraci [1-14]

Square spaghetti with clams

18,00 €

Tagliolini di pasta fresca all' astice [1-2-3]

Tagliolini of fresh pasta with lobster

26,00 €

Gnocchetti alle guance di coda di rospo e pomodoro fresco [1-3-4]

Gnocchi with monkfish cheeks and fresh tomato

18,00 €

Strozzapreti alle zucchine e Monte Veronese [1-7]

"Strozzapreti" pasta with zucchinis and Monte Veronese cheese

14,00 €

Fettuccine integrali al ragù bianco e funghi porcini [1-3]

Fettuccine with white ragout and wild mushrooms

17,00 €

La Paella *Paella*

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

24,00 €

La Catalana *Catalana*

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

22,00 €

*Scaloppa di rombo chiodato alla salsa di arancia
e granella di mandorle tostate [1-4-8]*
Escalope of turbot with orange sauce and toasted almond grains

24,00 €

Polpo verace arrostito
su cremoso di patata viola e olive taggiasche [14]*
Roasted octopus on purple potato cream and Taggiasca olives*

22,00 €

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]*
Seared tuna with chopped pistachios, Tropea onion caramelized with orange and honey

22,00 €

*Turbante di coregone agli aromi dell'orto
con coulis di ciliegino giallo [1-4]*
Whitefish turban with aromas from the garden with yellow cherry coulis

16,00 €

Frittura di mare con verdure di stagione [1-2-4-12-14]*
Seafood fry with seasonal vegetables*

19,00 €

Secondi Piatti

Second Courses

Costata di scottona ai ferri
Grilled scottona steak

22,00 €

Filetto di manzo ai due pepi
Fillet of beef with two peppers

26,00 €

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

13,00 €

Contorni

Side Dish

Insalata mista / Mixed salad

5,00 €

Verdure di stagione grigliate / Seasonal grilled vegetables

6,00 €

Caponata di verdure / Vegetable caponata

6,00 €

Spicchi di patate al forno / Baked potato wedges

6,00 €

Patate rustiche fritte / Rustic French fries

6,00 €

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, erodino</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 Barrigue</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*



Dall'Abate
TRATTORIA e PESCHERIA

I Allegato al	Reparto/Area: pesce fresco
MANUALE DI AUTOCONTROLLO	
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