



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 [14]*
Gardesana pike with soft polenta*

14,00 €

Tagliatella di seppia tiepida
su timballo di riso venere, arancia e uvetta passa [4]*
Warm cuttlefish tagliatelle on a timbale of Venere rice, orange and raisins*

16,00 €

Tris di capesante Saint Jacques gratinate [1-7-14]
Trio of Saint Jacques scallops au gratin

16,00 €

Antipasto "Fantasia dello Chef"



*(moscardini con polenta, capasanta gratinata, alice farcita al pistacchio,
trota trentina affumicata, quenelle di stocafisso mantecato [1-2-4-14])*
"Chef's Fantasy" appetizer

22,00 €

Alici di Lampara farcite al pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]
Lampara anchovies stuffed with pistachio on diced of eggplant and tomato

13,00 €

Selezione di crudite 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 €



Battuta a coltello di fassona piemontese a "modo dello Chef"
Piedmontese fassona steak tartare

16,00 €

*Involtino di verza con funghi porcini, salsiccia bresciana
e colatura di Montasio Dop [7]*
*Savoy cabbage roll with wildmushrooms, Brescian sausage
and Montasio DOP colatura*

14,00 €



Selezione "Centro Carni Colli Storici"

Coperto / Cover charge 2,50 €

Primi Piatti *First Courses*

*Risotto Carnaroli agli agrumi di Sicilia,
scampi alle due consistenze e germogli di bietola rossa [2-7]*
*Carnaroli risotto with Sicilian citrus fruits,
scampi of two consistencies and red chard sprouts*

18,00 €

*Bigoli al torchio al pescato di lago,
polvere di capperi di roccia e pomodoro essiccato [1-3-4]*
Pressed bigoli with lake fish, rock caper powder and dried tomato

15,00 €

Scialatielli ai calamaretti spillo e pomodoro datterino [1-14]
Scialatielli with baby squid and datterino tomatoes

16,00 €

*Zuppa di ceci Bio, lomo di baccalà islandese,
gnocchetti sardi e olio del Garda al rosmarino [1-4]*
*Organic chickpea soup, Icelandic cod lomo,
Sardinian gnocchi and Garda oil with rosemary*

14,00 €

Tagliolini di pasta fresca all' astice [1-2-3]
Tagliolini of fresh pasta with lobster

26,00 €

*Tortelli al nero con ripieno di halibut
su passata di zucca mantovana e chips di porro [1-3-4-7]*
Black tortelli with halibut filling on Mantuan pumpkin purée and leek chips

18,00 €

*Orecchiette alla carbonara di broccolo romanesco
(guanciale, pecorino romano, broccolo romanesco) [1-7]*
Orecchiette with Romanesco broccoli carbonara

13,00 €

*Risotto carnaroli allo "Zafferano di Desenzano",
Grana Padano Dop, castagne e prosciutto di Parma [7]*
*Carnaroli risotto with "Desenzano saffron",
Grana Padano Dop, chestnuts and Parma ham*

15,00 €

Pasta o gnocchi di patate al pomodoro e basilico o ragù di manzo [1-3]
Pasta or potato gnocchi with tomato and basil or beef ragout

10,00 €

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

21,00 €

Filetto di orata "Orbetello"
cotta in carta fata, ai profumi del Mediterraneo [4]
"Orbetello" sea bream fillet cooked in fairy paper, with Mediterranean scents

22,00 €

Polpo di scoglio cotto al vapore su purè di sedano rapa [9-14]
Steamed rock octopus on celeriac puree

18,00 €

La Grigliata di mare
(calamaro, rana pescatrice, mazzancolla, scampo, polpo, branzino e canestrello) [1-2-4-12-14]
*Mixed seafood grill**

26,00 €

Spiedo con bocconcini di coda di rospo al gratin
su vellutata di fave [1-4]
Skewer with morsels of monkfish au gratin on broad bean cream

17,00 €



Rosa di salmerino alpino
con scarola brasata, olive taggiasche e pinoli [1-4-8]
Arctic char rose with braised escarole, taggiasca olives and pine nuts

18,00 €

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

19,00 €

Secondi Piatti

Second Courses

*"Filetto del prete" di Fassona piemontese alla griglia marinato
alle erbe aromatiche con dadolata di pomodoro camone e basilico*
*Marinated grilled Piedmontese Fassona fillet of the priest
with aromatic herbs with diced Camone tomato and basil*

23,00 €

Guancia di vitello
con riduzione al limone naturale e polenta morbida
Veal cheek with natural lemon reduction and soft polenta

21,00 €

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 €

Taccole e patate spadellate / Sautéed snow peas and potatoes

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*



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