



# *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 [1]*  
*Gardesana pike\* with soft polenta*

14,00 €

*Salmerino Alpino marinato agli agrumi e anice stellato  
con quenelle di formaggio fresco alla senape e aneto [4-7-10]*  
*Arctic char marinated in citrus fruits and star anise  
with fresh cheese quenelle with mustard and dill*

15,00 €

*Molluschi e crostacei cotti al vapore a "Modo dello Chef" [2-14]*  
*Molluscs and crustaceans steamed "Chef's Way"*

17,00 €

*Proposta "Fantasia di Mare e Lago" [1-2-3-4-8-14]*  
*"Sea and Lake Fantasy" proposal*

22,00 €

*Alici di Lampara farcite al pistacchio, panate e dorate [1-3-4-7-8]*  
*Lampara anchovies stuffed with pistachio and breaded*

13,00 €

*La crudité\* di mare della "Pescheria Abate" [2-4-6-12-14]*  
*The raw seafood\* from the "Pescheria Abate"*

30,00 €

*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 €

*Carpaccio di Black Angus affumicato "Selezione Bernardini Gastone"*  
*con misticanza e gocce di maionese vegana [6]*  
*Smoked Black Angus carpaccio "Selezione Bernardini Gastone"*  
*with mixed salad and drops of vegan mayonnaise*

15,00 €



*Selezione "Centro Carni Colli Storici"*

*Coperto / Cover charge 2,50 €*

*Primi Piatti*  
*First Courses*

---

*Risotto Carnaroli "Osenga" mantecato agli scampi e fiori di zuccina  
con polvere di paprika dolce affumicata [2-7]*

*"Osenga" Carnaroli risotto creamed with scampi and courgette flowers,  
with sweet smoked paprika powder*

18,00 €

*Spaghetti alla chitarra al pescato di lago, uvetta e finocchietto selvatico [1-3-4]*  
*Spaghetti alla chitarra with lake fish, raisins and wild fennel*

14,00 €

*Scialatielli al pomodoro datterino  
con cozze, vongole veraci e cicale dell'Adriatico [1-2-14]*

*Scialatielli with datterino tomatoes with mussels, clams and Adriatic cicadas*

17,00 €

*Penne Bio grano "Senatore Capelli", salmone selvaggio "Sockeye",  
crema di piselli e germogli di rapanelli [1-4]*

*Organic wheat penne "Senatore Cappelli", wild salmon "Sockeye",  
pea cream and radish sprouts*

15,00 €

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

26,00 €

*Schiaffoni trafiletti al bronzo, ventresca di pesce spada,  
melanzane, pomodorini pachino e menta [1-4]*

*Bronze drawn Schiaffoni, swordfish belly, aubergines, cherry tomatoes and mint*

17,00 €

*Cavatelli alla salsa di peperone di Senise IGP,  
croccante di pancetta e pecorino romano Dop [1-7]*

*Cavatelli with Senise PGI pepper sauce, crispy bacon and pecorino romano Dop*

13,00 €

*Pici al ragù bianco di anatra profumato al timo [1]*  
*Pici with white duck ragù flavored with thyme*

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 €



## *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 €

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

20,00 €

*Polpo novello arrostito su cipolla di Tropea in agrodolce [4]*  
*Roasted octopus on sweet and sour Tropea onion*

19,00 €

*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 €

*Turbante di coregone del Garda farcito alle zucchine*  
*su vellutata di patate allo "Zafferano di Desenzano" [1-4]*  
*Turban of Garda whitefish stuffed with courgettes on creamed potatoes with*  
*"Desenzano saffron"*

18,00 €

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

19,00 €

*Tagliata di tonno pinne gialle, in crosta di pistacchio, sale Maldon,*  
*emozioni di olio extra-vergine d'oliva Garda Dop "Frantoio Montecroce"*  
*[4-8]*

*Sliced yellowfin tuna, pistachio crust,*  
*Maldon salt, Garda Dop extra-virgin olive oil "Frantoio Montecroce"*

23,00 €

*Tagliata di fassona piemontese*  
*al rosmarino e aceto di Modena invecchiato*  
*Sliced Piedmontese fassona with rosemary and aged Modena vinegar*

18,00 €

## *Secondi Piatti* *Second Courses*

---

*Prosciutto crudo di Parma "S. Ilario" 24 mesi  
con burrata pugliese e pomodorino ciliegino giallo [7]*  
*Parma raw ham "S. Ilario" 24 months  
with Apulian burrata and yellow cherry tomatoes*

18,00 €

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

13,00 €

### *La Paella* *Paella*

---

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

24,00 €

### *La Catalana* *Catalana*

---

*Di crostacei, molluschi e verdure (piatto unico su prenotazione)\* [2-4-12-14]*  
*With crustaceans, molluscs and vegetables (unique dish on order)\**

38,00 €

### *Contorni* *Side Dish*

---

*Insalata mista / Mixed salad*

5,00 €

*Verdure di stagione grigliate / Seasonal grilled vegetables*

6,00 €

*La panzanella [1] / The panzanella*

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>	4,00 €
<i>Birra Messina "Cristalli di Sale" 33 cl.</i>	4,50 €

### Acqua e Bibite

<i>Acqua minerale naturale e gassata</i>	2,50 €
<i>Bibite in lattina, succhi di frutta, erodino</i>	3,00 €

### La Caffetteria

<i>Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo</i>	2,00 €
<i>Caffè corretto</i>	2,50 €
<i>Cappuccino - Thé - Tisane</i>	2,50 €

### I Nostri Distillati

<i>Diplomatico</i>	7,00 €
<i>Don Papa</i>	7,00 €
<i>Matusalem 15Y</i>	7,00 €
<i>Zacapa 23Y</i>	9,00 €
<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>	7,00 €
<i>Accompagnati a vostra scelta, con scaglie di cioccolato fondente</i>	

### Le Grappe

<i>Nardini</i>	5,00 €
<i>Nardini Riserva</i>	5,50 €
<i>Poli</i>	5,00 €
<i>903 Tipica</i>	5,00 €
<i>903 Barrigue</i>	5,50 €
<i>903 Riserva d'Autore</i>	7,00 €
<i>Smoked</i>	6,50 €

<u><i>Gli Amari</i></u>	3,50 €
-------------------------	--------

# 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*



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