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, é 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.

Preparati estemporaneamente e/o con prelavorati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.

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.

Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products produced in our kitchens and subjected to negative temperature control.

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

Dalla Cucina... iniziamo così
From the Kitchen... let's start like this

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

14,00 €

Battuta di tonno Pinne gialle con concassè di pomodoro e acciughe, maionese vegana al limone di Sicilia, polvere di capperi di roccia [1-4-7-10]
Yellowfin tuna tartare with tomato and anchovy concassé, vegan Sicilian lemon mayonnaise, rock caper powder

18,00 €

Insalata di mare
con calamari, seppie, gamberi, cozze, pomodorini, olive e sedano [2-9-12-14]
Seafood Salad with calamari, cuttlefish, shrimp, mussels, cherry tomatoes, olives and celery

20,00 €

Sottile di Trota Trentina marinata all'aneto, anice stellato, arancia con pane tostato e riccioli di burro di Tremosine [1-4-7]
Thin Trentino Trout Marinated with Dill, Star Anise, Orange with Toasted Bread and Curls of Tremosine Butter

16,00 €

La nosrtra proposta "Fantasia di Mare e Lago" [1-3-4-7-8-14]
Our proposal " Sea and Lake Fantasy "

22,00 €

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

14,00 €

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

30,00 €

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

13,00 €

Tartare di manzo a "modo dello Chef" con maionese senapata all'aneto [3-10]
Beef tartare "Chef's way" with mustard dill mayonnaise

16,00 €

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

17,00 €

Coperto / *Cover charge* 2,50 €

Primi Piatti
First Courses

Risotto Carnaroli "Riseria Ferron" con ombrina e fiori di zucchina [4]
Carnaroli risotto "Riseria Ferron" with sea bass and courgette flowers

18,00 €

Bigoli al torchio al pescato di lago, pinoli, uvetta e finocchietto selvatico [da 1 a 14]
Bigoli al torchio with lake fish, pine nuts, raisins and wild fennel

14,00 €

Scialatielli al pomodoro datterino, cozze, vongole veraci, cicale e mazzancolla del Mediterraneo [1-2-3-6-10-14]
Scialatielli with datterino tomatoes, mussels, clams, cicadas and Mediterranean prawns

18,00 €

Fusillone trafilato al bronzo alla polpa di granseola Artica e salsa di pomodoro datterino [da 1 a 14]
Bronze-drawn Fusillone with Arctic spider crab pulp and datterino tomato sauce

17,00 €

Tagliolini di pasta fresca all' astice [da 1 a 14]
Tagliolini of fresh pasta with lobster

26,00 €

Mezzo pacchero trafilato al bronzo alla genovese di polpo novello [1-6-10-14]
Half bronze-drawn pacchero pasta with Genoese-style baby octopus

16,00 €

Spaghetti alla bottarga di muggine e vongole veraci [1-4-6-10-14]
Spaghetti with grey mullet bottarga and clams

20,00 €

Casoncelli di Barbariga al burro e salvia [1-3-7-9]
Barbariga Casoncelli with Butter and Sage

14,00 €

Cavatielli con crema di peperone crusco di Senise, stracciatella pugliese e bresaola della Valtellina [1-6-7-10]
Cavatielli with Senise crusco pepper cream, Apulian stracciatella and Valtellina bresaola

15,00 €

Pasta o gnocchi di patate al pomodoro e basilico o ragù di manzo [1-3-6-7-10]
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

22,00 €

Trancio di ricciola arrostita su pelle,
sale Maldon affumicato e cremoso di sedano rapa [4-7-9]
Roasted Amberjack Steak on Skin, Smoked Maldon Salt and Creamy Celeriac

24,00 €

La Grigliata di mare
(calamaro, rana pescatrice, mazzancolla, scampo, polpo, branzino e canestrello) [1-2-4-12-14]
Mixed seafood grill
(squid, monkfish, prawn, scampi, octopus, sea bass and scallops)

26,00 €

Spiedino di rana pescatrice gratinato
con panure al pomodoro essiccato e vellutata di fave [1-4]
Anglerfish skewer au gratin with dried tomato breadcrumbs and broad bean cream

18,00 €

Turbante di coregone del Garda farcito con
insalata belga stufata su crema di patate allo "Zafferano di Desenzano" [1-4]
Garda whitefish turban stuffed with
stewed Belgian endive on a cream of potatoes with "Saffron from Desenzano"

18,00 €

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

20,00 €

La frittura di lago accompagnata da salsa di olio EVO, lime e capperi
(coregone, persico reale, agone, trota, alborella, gambero) [1-2-4]
Lake fried fish accompanied by EVO oil, lime and caper sauce
(whitefish, perch, shad, trout, bleak, prawn)

20,00 €

Filetto di tonno, alla granella di pistacchio, agrodolce di cipolla
calabrese, capperi, emozioni di olio extra-vergine d'oliva Garda Dop
"Frantoio Montecroce" [4-8-9]
Tuna fillet, with chopped pistachios, sweet and sour Calabrian onion, capers,
emotions of Garda Dop extra virgin olive oil "Frantoio Montecroce"

24,00 €

Secondi Piatti
Second Courses

Tagliata di picanha al rosmarino e aceto di Modena invecchiato [12]
Sliced Picanha with Rosemary and Aged Modena Vinegar

18,00 €

Costata di puledro alla griglia della "Macelleria Gallina" con patate al forno
Grilled colt steak from "Macelleria Gallina" with baked potatoes

18,00 €

Cotoletta o Valdostana di pollo con patate rustiche [1-3-6-7-8-9-10-12]
Chicken cutlet with rustic potatoes

13,00 €

La Paella
Paella

Di pesce, verdure e riso (piatto unico su prenotazione) [2-4-6-7-12-14]
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 €

Taccole all'agro / *Snow peas in sour sauce*
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

Ichnusa "Non Filtrata" 33 cl.	4,00 €
Birra Messina "Cristalli di Sale" 33 cl.	4,50 €

Acqua e Bibite

Acqua minerale naturale e gassata	2,50 €
Bibite in lattina, succhi di frutta, crodino	3,00 €

La Caffetteria

Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo	2,00 €
Caffè corretto	2,50 €
Cappuccino - Thé - Tisane	2,50 €

I Nostri Distillati

Diplomatico	7,00 €
Don Papa	7,00 €
Matusalem 15Y	7,00 €
Zacapa 23Y	9,00 €
Jack Daniel's	4,00 €
Bas Armagnac	6,00 €
Cognac Remy Martin	6,00 €
Whisky Talisker e Whisky Laphroaig	7,00 €

Accompagnati a vostra scelta, con scaglie di cioccolato fondente

Le Grappe

Nardini	5,00 €
Nardini Riserva	5,50 €
Poli	5,00 €
903 Tipica	5,00 €
903 Barrique	5,50 €
903 Riserva d'Autore	7,00 €
Smoked	6,50 €

Gli Amari 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 SO2
13) Lupino e relativi prodotti
14) Molluschi

Dall'Abate
TRATTORIA e PESCHERIA

I Allegato al MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Reparto/Area: 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