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 e i cibi serviti in questo locale
sono elaborati e somministrati in ambienti nei quali vengono manipolati e serviti prodotti contenenti gli allergeni indicati; pertanto, non ci è possibile escludere il rischio di contaminazione crociata.

Le preparazioni possono essere realizzate estemporaneamente e/o con prodotti prelavorati congelati nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.

In base alla disponibilità del pescato giornaliero,
i prodotti ittici utilizzati nelle preparazioni possono essere freschi oppure congelati.

Per qualsiasi informazione o richiesta rivolgersi al personale di sala.

I prodotti a base di pesce destinati al consumo crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura per almeno 24 ore a -18 °C.

We kindly inform our guests that the food and beverages served in this restaurant are prepared and handled in areas where products containing the listed allergens are also handled and served. Therefore, we cannot exclude the risk of cross-contamination.

Dishes may be prepared to order and/or using pre-prepared products frozen in our kitchens and subjected to rapid blast freezing.

Depending on the availability of the daily catch,
the fish and seafood used in our dishes may be fresh or frozen.

For any information or special requests, please contact our waiting staff.

Fish products intended to be consumed raw have undergone preventive treatment by blast freezing at a temperature of -18 °C for at least 24 hours.

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

19,00 €

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

15,00 €

Rosso di Mazara, insalatina di pere, formaggio di Tremosine a scaglie e mandorle *[2-7-8]*
Mazara red prawn, pear salad, flaked Tremosine cheese and almonds

24,00 €

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

32,00 €

Sauté di cozze con crostoni di pane *[1-14]*
Peppered mussels with toasted bread

14,00 €

Selezione di affettati
(Culatta emiliana "La Badia", Gran Lonza "Romano Mainelli", speck Riserva nazionale "Vontavon" IGP)
Selection of cold cuts

15,00 €

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

17,00 €

Carpaccio di Black Angus affumicato "Gastone Bernardini"
"Gastone Bernardini" Black Angus Carpaccio

16,00 €

Primi Piatti
First Courses

Risotto Carnaroli "Riseria Ferron" al pesto di basilico, scampi del Porcupine alle due consistenze, stracciatella pugliese [2-7]
"Riseria Ferron" Carnaroli risotto with basil pesto, Porcupine scampi prepared two ways, and Puglian stracciatella.

21,00 €

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

16,00 €

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

19,00 €

Fusilli di pasta fresca, ventresca di pesce spada, pomodorini e melanzana violetta [da 1 a 14]
Fresh fusilli pasta, swordfish belly, cherry tomatoes, and violet eggplant.

18,00 €

Tagliolini di pasta fresca all' astice o all' aragosta del Natal [da 1 a 14]
Fresh tagliolini pasta with Natal lobster or spiny lobster

28,00 €

Mezzo pacchero trafilato al bronzo al ragù di polpo verace, rosmarino, crema di patate e giallo di Pachino [1-12-14]
Bronze-die cut half-paccheri pasta with authentic octopus ragù, rosemary, potato cream, and yellow Pachino tomatoes.

17,00 €

Linguine di Gragnano al nero di seppia, gambero rosa e zucchine con il suo fiore [1-2-14]
Gragnano linguine with squid ink, pink shrimp, and zucchini with its blossom

22,00 €

Tortelli alle erbette e ricotta, sugo di pomodoro pizzutello e timo [1-3-6-7-10]
Swiss chard and ricotta tortelli, Pizzutello tomato and thyme sauce

14,00 €

Risotto Carnaroli "Riseria Ferron" al formaggio di Castelmagno e granella di nocciole IGP del Piemonte [7-8]
"Riseria Ferron" Carnaroli risotto with Castelmagno cheese and crushed Piedmont PGI hazelnuts.

16,00 €

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 €

Coperto / Cover charge 2,50 €

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

23,00 €

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

19,00 €

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

21,00 €

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

19,00 €

Costata di manzo alla griglia
Grilled beef rib steak

24,00 €

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

14,00 €

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 €

Cicoria ripassata su purè di fave / *Sautéed chicory on broad bean puree*
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	3,00 €
Bibite in lattina, succhi di frutta, crodino	3,50 €

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

Gli Amari 4,00 €

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 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