A MIRANO - SPECIALE GNOCCHI!

Tutte le sere da lunedì 18 a sabato 23 novembre

Taverna Ristorante Pizzeria
via Castellantico 25, Mirano - chiuso il martedì

Cena con Menù della tradizione
- Gnocchi al sugo della nonna
- Medaglione al radicchio con patate al forno
- Tiramisù, caffè, limoncello
- Vino acqua

€ 28
Prenotazioni al tel. 041 2377095

Ostaria Nova
Via Cavin di Sala, 12 Mirano - chiuso il lunedì

Cena con Menù della tradizione
- Polentina morbida bianca e polpette d'oca in umido
- Gnocchi di patate al ragù d'oca
- Faraona alla pevarada con polenta e pan di zucchero
- Acqua, vino Refosco, caffè

€ 29
Prenotazioni al tel. 041 570 0761

Osteria dalla Lina
via Vetrego 105, Mirano - a cena aperto solo il venerdì e sabato

Cena con Menù della tradizione
- Crostone con erbette ricoperto di pancetta stufata
- Gnocchi di pane e radicchio spadellati con burro e parmigiano
- Straccetti di pollo stufati con radicchio tardivo
- Crostata con confettura di mele cotogne fatta in casa con Vin Santo
- Caffè, acqua e vino

€ 35
Prenotazioni al tel. 041 436491

Ristorante Tiro a Segno
via Belvedere, 27 Mirano - chiuso il lunedì

Cena con Menù della tradizione
- Antipasto - Radicchio saltato in padella all'aceto
- Gnocchi di polenta (rastaiat) all' oca affumicata
- Polenta con fegati, durei e patate in umido
- Zaeti con crema

€ 30 bevande escluse
Prenotazioni al tel. 041 5791080

Trattoria Ballarin
Via Porara 2, Mirano - chiuso martedì e mercoledì

Cena con Menù della tradizione
- Gnocchi con radicchio e salsiccia
- Guancetta di vitello al glera accompagnata da purè
- 1/4 di vino della casa, 1/2 di acqua, caffè e dolcetto

€ 30
Prenotazioni al tel. 041 431500

Lunedì 18 novembre 2019
Azienda agricola Sant'Ilario
via Giare 172, Mira VE

I RISTORATORI INCONTRANO I PRODUTTORI

Visita guidata in azienda alla scoperta delle eccellenze del territorio

Programma
- ore 10.00 ritrovo presso la sede dell'Azienda agricola Sant'Ilario in via Giare 172, Mira VE
- ore 10.15 benvenuto a cura del Dott. Ivan Furlanetto, Agronomo aziendale, spiegazione aziendale
- ore 10.45 spostamento presso la valle da pesca Miana Serraglia
- ore 11.00 spiegazione dell'ambiente vallivo e del sistema di allevamento estensivo, dimostrazione delle tecniche di pesca
- ore 12.00 degustazione Miele di Barena a cura di Apicoltura Semenzato e rinfresco

Partecipazione gratuita,
prenotazione obbligatoria al 340 5446185

IN COLLABORAZIONE CON

Cesare Musatti — Istituto Professionale Servizi Commerciali e Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera — Dolo

LABORATORIO CULTURALE GIANDOMENICO TIEPOLO

PROGETTO SOSTENUTO DA

CAMERA DI COMMERCIO VENEZIA ROVIGO

CONFESERCENTI METROPOLITANA VENEZIA ROVIGO

OGD

ITINERARIO DEL GUSTO

in Riviera del Brenta e della Terra dei Tiepolo

DAL 18 AL 23 NOVEMBRE 2019

Un territorio, tante storie, molti gusti

CENTRO STUDI RIVIERA DEL BRENTA
Idee per la Cultura
Cultura per l'Ambiente
MIRA - VENEZIA

A cura di Elisabetta Vulcano

SCARICA L'APP

www.nuovatradizione.eu

UNA SETTIMANA A TAVOLA CON LA TRADIZIONE ALLE PORTE DI VENEZIA

Dal 18 al 23 novembre non perdere l'occasione di riscoprire la tradizione a tavola nelle più originali location della Riviera del Brenta Terra dei Tiepolo.
Più di 50 occasioni in 18 ristoranti e aziende agricole per degustare piatti e prodotti locali, all'insegna della riscoperta di sapori poco conosciuti accompagnati da una nota di modernità.

Da lunedì 18 a venerdì 22 novembre - chiuso il martedì
Ristorante Castagnara
via Nazionale 205, Mira

Pranzo con Menù della tradizione

- Pennette al radicchio di Treviso e scampi
- Filetto di branzino al limone
- Acqua e caffè

€ 25

Da lunedì 18 a sabato 23 novembre - chiuso il martedì
All'Antico Graspo d'Uva
via Roma 32, Spinea

Cena con Menù della tradizione

- Cappuccino alla zucca e fonduta di formaggio
- Crema di fagioli con puntine di radicchio Treviso condito
- Gnocchi coe Secoe (striscioline di carne che si trovano nella lombata)
- Bocconcini di guancialetto di vitello al cacao e verdurine spadellate
- Pinza veneziana con gelato alla crema
- Caffè, grappino di vere sarpe venete con degustazione di cioccolato 85% fondente

€ 45 bevande escluse
Prenotazioni al tel. 041 992759

Da lunedì 18 a sabato 23 novembre - chiuso il martedì
Ristorane Pizzeria Meridiana
via Milano, 7 Santa Maria di Sala

Cena con Menù della tradizione

- Aperitivo di benvenuto con verdurine pastellate
- Polentina morbida con salame al radicchio cotto alla piastra e funghi
- Involtino con radicchio rosso e pancetta gratinato al formaggio
- Tagliatelle con purea di zucca, speck croccante e cacio ricotta
- Sgroppino
- Straccetti di manzo ai porcini
- Verdure ai ferri
- Torta agli agrumi
- Acqua, vino della casa, caffè e digestivo "Meridiana"

€ 30
Prenotazioni al tel. 041 576 0145

Da lunedì 18 a sabato 23 novembre
Cortivo Risto Pub
via della Fonda 10, Noale

Cena con Menù degustazione

- Mozzarella in carrozza con pastella di nostra invenzione (senza uovo) con acciughe del mar del cantabrico e mozzarella servita con insalata, pomodoro e olive taggiasche.
- Club sandwich 2.0 con pane ai 5 cereali, ricco di fibre, leggero e morbido con baccalà mantecato, mozzarella, paté di olive e lattuga.

0,50 Birra Tempesta di nostra produzione

€ 21

Da martedì 19 a sabato 23 novembre
Osteria Per.Gola
Piazza Vittoria 11/A Martellago

Cena con Menù degustazione

- Assortimento di cicchetti veneziani: Sarde in saòr con cipolla bianca, Gamberi in saòr con cipolla di Tropea, Sgombro e cefalo bollito con olive capperi e verdurine, Moscardino, Baccalà mantecato, Calamaro ripieno, Alici marinate al limone, Carpaccio di salmone sotto sale con bucce di limone, Canocce.
- Risotto con verdure di stagione o erbette spontanee con guazzetto di gamberi
- Dolce della casa
- Acqua, vino, caffè

€ 35
Prenotazioni al tel. 041 540 3247

Da mercoledì 20 a sabato 23 novembre 2019
Trattoria Da Gelindo
viale Sanremo 48, Spinea

Cena con Menù della tradizione

- Spuma di zabaione salato e tartare di mazzancolla nostrana
- Vellutata di zucca con baccalà mantecato e amaretti
- Lasagnetta al radicchio e cappesante di Chioggia
- Filetto di Leccia arrostita con carciofi fritti e salsa al melograno
- Tiramisù della casa
- Sorbetto e caffè

€ 40 bevande escluse
Prenotazioni al tel. 041 990370

Mercoledì 20 e giovedì 21 novembre
Ristorante & Pizzeria Al bivio degli artisti
via Ca' Bembo 38, Maerne di Martellago

Cena con Menù degustazione

- Piatto unico composto da sarde in saòr, risotto di zucca, baccalà mantecato con polenta, Acqua, caffè e coperto

€ 25
Prenotazioni al tel. 041 3642000

Giovedì 21 novembre
Ristorante Da Giorgio
via Riviera del Brenta 228, Fiesso D'artico

Cena con Menù della tradizione

- Seppie in umido e Bisato in tecia (anguilla), con polenta
- Risotto scampi e funghi Pioppini a km 0
- Branzino al forno e radicchio di Treviso
- Crema al Moamy Caffè
- Tiramisù al pistacchio
- Caffè, liquori a scelta
- Vino prosecco di Treviso

€ 35
Prenotazioni al tel. 041 5160204

Venerdì 22 novembre 2019
Papaveri & Papere Agriturismo Azienda Agricola
via Caltana 1/b, Santa Maria di Sala

Degustazione

- Dalle 16.30 alle 18 degustazione di insaccati di suino prodotti in azienda con metodo biologico, possibilità di acquistare prodotti agricoli trasformati presso lo spaccio aziendale

Cena con Menù della tradizione

- Menù a base di gallina padovana dal ciuffo (Presidio Slow Food) Risotto di corte padovana e gallina padovana in "canavera", acqua e caffè

€ 23 escluso vino
Inizio del servizio ore 20.15
con prenotazione obbligatoria al tel. 041 5732462

Venerdì 22 novembre 2019
Ristorante I Savi
via Spangaro, 6 Scorzè

Cena con Menù della tradizione "Serata con l'OCA"

- Aperitivo con rotolo di pancetta, zucca e oca, piccolo budino al foie gras, insalatina di oca in saòr e composta di albicocche e zenzero - Soave Vintage 2016
- Ravioli di Castelmagno e radicchio spadellati con ragù d'oca, erbette e noci - Secco vintage 2015
- Oca allo spiedo, bieta ripassata e terrina di patate, pancetta e porcini - Ognisanti 2017
- Mousse di cachi, liquirizia e mandarino - Recioto Bertani

€ 45
Dalle ore 20,30 con prenotazione al tel. 041 448822

Sabato 23 novembre 2019
Cicchetteria A na' certa
Riviera S. Trentin, 20 Mira

A pranzo e per l'aperitivo Degustazione di cicchetti

- 3 cicchetti limited edition:

- cavolfiore romanesco, bacon croccante, glassa di cachi
- crema al topinambur finocchio marinato all'arancia e coppa
- crema di zucca popcorn di parmigiano e sopressa

- prosecco o spritz + degustazione di salumi di produzione propria

€ 10