

Il ristorante

L'azienda è situata a 6 km verso sud-ovest da Treviso sulla riva destra del sile in prossimità dell'Oasi Naturalistica Cervara, vi è un punto di attracco per barche non motorizzate e canoe da dove è possibile raggiungere il laghetto "Biasuzzi" o il "Molino Cervara".

Il Ristoro è aperto nei fine settimana su prenotazione anche altri giorni.

Specialità della cucina

Insaccati - Tagliatelle al sugo d'anatra - Risotti - Uova e Asparagi - Piatti tipici con radicchio rosso di Treviso
Ortaggi stagionali

In azienda è possibile acquistare:

Radicchio rosso di Treviso e Asparago bianco

Azienda agrituristica aderente al consorzio del Radicchio Rosso di Treviso IGP

Asparagi al sole di Rossi Massimo

Dosi per 4 persone

1 kg di Asparagi di Badoere IGP di medie dimensioni

200 gr. di Culatello nostrano allevato in Azienda agrituristica

50 gr. di panna da cucina

100 gr. di Asparagi di badoere Igp per la salsa

Olio Extravergine d'oliva

Un pizzico di sale e pepe

Lavare gli Asparagi e cuocerli per 25 minuti.

Nel frattempo prendere gli altri asparagi per preparare la salsa, frullarli per poi cucinarli per 5 minuti su una pentola antiaderente con olio e sale.

A questo punto aggiungere la panna e mescolare a fuoco basso fin quando si amalgami il tutto.

Preparazione del piatto: posizionare a raggi gli asparagi (5/6 per persona), al centro mettere la salsa e infine coprire con il culatello a piacere.



Agriturismo Al Sile

Via Cornarotta, 34
Quinto di Treviso TV
Tel. 0422477102

www.agriturismoalsile.com
linorossi43@libero.it



Il ristorante

La cucina della Baracca Storica Hostaria non ha certo bisogno di presentazione. Famosa per la vasta scelta di primi, vi saprà conquistare con le sue migliori scelte di stagione, consigliati al meglio dai nostri maitres.

L'ampia scelta di menu saprà deliziarvi e rendere i vostri momenti più felici davvero straordinari.

L'eleganza e la raffinatezza delle sale, la nostra cura ed attenzione per gli ospiti, la rinomata cucina accompagnata da una sapiente selezione di vini saranno un'inconfondibile cornice per cocktail, matrimoni, cresime, comunioni e battesimi, compleanni e feste fra amici.

Le nostre quattro sale, differenti per dimensioni ed allestimenti, sono in grado di soddisfare le più diverse esigenze, dal grande matrimonio con molti invitati al piccolo incontro o festa tra amici.

Eleganti percorsi immersi nel verde, raffinate siepi ed aiuole fiorite con i più bei colori di stagione sapranno accogliervi in un'atmosfera suggestiva.



**BARACCA**
Storica Hostaria

Baracca Storica Hostaria

Via Ronchi, 1

35010 Trebaseleghe PD

Tel. 0499385126 - Cell

3357860302

www.ristorantebaracca.it

info@ristorantebaracca.it

Asparagi di Badoere IGP e Moeche, letto di polentina

Asparagi di Badoere IGP opportunamente mondati e messi a bollire con acqua salata sufficiente a coprire tre quarti dell'asparago. Cotti al dente (si sente con una forchetta) toglierli e raffreddarli distesi su una placchetta.

Lasciare le Moeche immersi la notte precedente in uova crude leggermente sbattute, toglierle dalle uova, infarinare e immergetele nell'olio di oliva caldo a 175 gradi. Nel frattempo disporre gli asparagi, su una placchetta con riccioli di burro e una grattugiata di padano, passare il tutto in forno caldo a 180° gradi.

Adagiare sulla polentina gialla le moeche ben fritte e tutto intorno punte alternate bianche e verdi croccanti di forno. Buon appetito

Vino Accostamento suggerito un sauvignon del collio, oppure più giocosamente un raboso-prosecco frizzante



Il ristorante

Ristorante "Al Barco" Immerso nel verde della campagna trevigiana e metà percorso tra Castelfranco e Treviso, vicino alle sorgenti del Sile.

La nostra cucina rigorosamente stagionale e genuina, propone piatti di prodotti freschi che settimanalmente il mercato offre.

Oltre a quella della Marca, ai nostri Clienti offriamo la possibilità di conoscere anche la tradizione della cucina Ferrarese.

Tra le specialità segnaliamo la carne di "sorana", carni alle braci cotte al caminetto e, durante il periodo invernale, il carrello dei bolliti.

In estate il locale è climatizzato, oppure è disponibile l'ampia terrazza immersa nella frescura della campagna.

Per ogni occasione il Ristorante dispone di esclusive salette, dove è possibile consumare romantiche cene. Nell'ampio salone si possono celebrare battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, anniversari o cene di lavoro, all'insegna della buona cucina e di ottimi vini presenti nella nostra assortita cantina.

Rollè di Coniglio Farcito all'Asparago di Badoere IGP

Dosi per 8 persone

Nr. 1 coniglio disossato

Nr. 4 fette di speck

3 etti di Asparagi di Badoere IGP
precedentemente lessati

200 gr. di ricotta fresca

Sale & pepe q.b.

Aprire a libro il coniglio e condirlo con sale e pepe; adagiare all'interno le fette di speck e poi sopra gli asparagi tagliati a metà per la lunghezza. Lavorare la ricotta con la parte terminale degli asparagi e gli "scarti" di carne della lavorazione del coniglio. Formare un filone centrale con la farcia così ottenuta, arrotolare e chiudere con lo spago da cucina. Prendere una casseruola, ungere con un filo d'olio e riporre il rotolo di coniglio: rosolare a fuoco vivace 3-4 minuti per parte, sfumare con un bicchiere di vino bianco, aggiungere un mestolo di brodo vegetale, abbassare la fiamma e cucinare per un'ora circa, coperto, girandolo e bagnandolo all'occorrenza.

"Al Barco"
RISTORANTE

Ristorante Al Barco

Via S.Matteo, 4 - 31036 Istrana TV
Tel. 0422832556 - Cell. 3476800084
www.ristorantealbarco.it
info@ristorantealbarco.it



"Ca' de Memi è un agriturismo con servizio di bed and breakfast e cucina su prenotazione.

Il menu viene concordato insieme a seconda delle esigenze degli ospiti e dei prodotti di stagione disponibili. Si possono gustare i piatti tipici della tradizione veneta: risi e bisi, risotto ai fegatini, ai bruscandoli e al radicchio, pasta fatta in casa, gran bollito, cappone arrosto ripieno, pollo in tecia con polenta, faraona in salsa pevarada, gallina padovana in saor, torta di mele e cannella, crostate di frutta...

Crediamo alla valorizzazione del nostro territorio e delle piccole eccellenti produzioni artigianali: per questo utilizziamo prodotti tipici locali provenienti dalla nostra azienda agricola o da realtà artigiane, prodotti Dop e Igp e i Presidi Slow Food. Alleviamo animali di bassa corte (faraone, galline padovane, anatre, polli e capponi), conigli e maiali. Siate pure curiosi, vi racconteremo la storia di tutto ciò che mangiate!

L'ambiente è raccolto e raffinato e gli ospiti possono stare davvero insieme, anche in sale riservate, come in famiglia o tra amici."

CA' DE MEMI
AGRITURISMO



CA' DE MEMI - AGRITURISMO

via Roma 4/b - Piombino Dese PD

tel. 049.9366516

mob. 349.6987953

info@cadememi.it

www.cadememi.it

Asparagi Bianchi di Badoere IGP gratinati al Grana Padano

Asparagi di Badoere Igp

Grana Padano

Burro

Pepe

Sale q.b

Cucinare a vapore gli asparagi (non troppo cotti)
Asciugarli con cura.

Porzionarli in una placca da forno

Spennellarli di burro fuso

Cospargeli di grana padano lasciando fuori le punte
Gratinare in forno.

Servire su piatti caldi con una spruzzatina di pepe



Il ristorante

L'antica osteria "Al Garibaldino", presente sul territorio del Sile da sempre, ha mantenuto inalterate nel tempo le caratteristiche che la contraddistinguono, quali l'ambiente familiare e discreto, la ricerca costante della qualità degli ingredienti, la cordialità e l'ospitalità.

Al Garibaldino, ormai famoso in tutta la Marca, è un ristorante dove gustare i veri piatti tipici veneti, come l'asparago bianco di Badoere, il radicchio Spadone di Treviso, l'anatra al forno, ...e dove riscoprire il piacere di una cucina tradizionale e casalinga, mai scontata. Il punto forte della cucina è la carne alla brace dove si è scelto di lavorare esclusivamente con carni irlandesi (angus) le quali permettono di offrire alla clientela un gusto e una delicatezza superiore!!! Da provare assolutamente la tagliata, il filetto, la costata e super fiorentina!!! E' il luogo ideale per trascorrere ore serene in famiglia, ma anche per incontri d'affari o romantiche cene a due.

Per tutta la durata dell'asparago Il Garibaldino proporrà un menù particolare a base di asparago.
è gradita la prenotazione

RISTORANTE GARIBALDINO

Vicolo Ongarie, 23 Morgano (TV)

Tel. 0422 837395

cell. 349.6029716

algaribaldino@libero.it

www.ristorentegaribaldino.it



Involtoni con Asparago Bianco IGP di Badoere e Lardo di Colonnata

Ingredienti x 4 persone:

24 asparagi bianchi igp di badoere

8 fette di lardo di colonnata tagliate sottili
parmigiano

alcune noci di burro

Preparazione: Pelare gli asparagi con un semplice pela patate eliminando la scorza più coriacea. Tagliarli della lunghezza di sette,otto centimetri,quindi lessarli fino a tre quarti di cottura in abbondante acqua salata. Scolarli e lasciarli intiepidire, facendo attenzione a non rompere le punte. Prendere le fettine di lardo di colonnata, stenderle su di un piano di lavoro,prendere gli asparagi a mazzetti di tre e arrotolarglesi. Prendere un foglio di carta da forno, foderare una teglia e distendere gli involtoni lasciando un po' di spazio uno da l'altro. Spenellarli con del burro fuso e quindi cospargerli di parmigiano grattugiato. Infornarli a 170 gradi x 10 minuti. Togliere dal forno,impiattare e inaffiarli con l'intigolo che si sarà depositato nella teglia.



Il ristorante

Il Ristorante Ai Mulini, a 3 km da Treviso, prende il nome da un vecchio mulino sul Sile, il fiume che bagna Treviso. È un locale storico situato in posizione tranquilla

dove potrete mangiare i piatti tipici del trevigiano ma anche specialità a base di pesce fresco. Questa è proprio la particolarità del Ristorante Ai Mulini di Treviso. Trovate granseola, scampi crudi, mazzancolle, ostriche, tartufi di mare, capesante... tutto pesce di prima scelta e ovviamente freschissimo.

Tra i primi piatti segnaliamo i tagliolini con capesante e verdure di stagione (broccoli, asparagi, carciofi...) e il risotto alla marinara; tra i secondi il pesce alla griglia, che sia orata, branzino o rombo, in base alla disponibilità.

Cercate di lasciare posto per i dolci della casa, in particolare per il Semifreddo alla grappa, e non ve ne pentirete.



Ristorante Ai Mulini

Strada di Mure, 19

31100 Canizzano TV

Tel. 0422401905

ristoranteaimulini@libero.it



Tagliolini agli Asparagi Verdi e Bianchi IGP di Badoere e Lucerna dell'Adriatico

INGREDIENTI: Asparagi Verdi e Bianchi IGP di Badoere, Lucerna dell'Adriatico, Scalogno, Aglio, Olio extravergine di Oliva, Sale, Pepe, Vino bianco, Tagliolini all'uovo.

PROCEDIMENTO degli Asparagi

Soffriggere uno scalogno, aggiungere prima le punte di Asparagi Bianchi e in seguito quelle verdi, tutte rigorosamente IGP di Badoere. Stufare il tutto per 10 minuti. Aggiustare di sapore con sale e pepe.

PROCEDIMENTO della Lucerna

Soffriggere uno spicchio d'aglio e incorporare la Lucerna precedentemente sfilettata e ridotta a julienne. Sfumare il preparato con del vino bianco e aggiustare di sapore.

PROCEDIMENTO

Cuocere i tagliolini in acqua bollente salata, scolare la pasta e spadellare con asparagi e lucerna.



Il ristorante

“Al Munaron”: tradizione al servizio del gusto.

Il ristorante è situato all'interno del Parco Regionale del Fiume Sile, nella zona pregiata delle risorgive.

Maurizio in sala e Luciano ai fornelli presentano una cucina legata alla tradizione veneta e trevigiana.

Si respira ancora l'atmosfera familiare di un tempo, calda e rilassante, dove l'abilità culinaria sposa artigianalità ed invenzione, memoria e sensibilità; perfetta per cerimonie, ricevimenti, ricorrenze, ma soprattutto per degustare le specialità della loro cucina che si propone di restituire le antiche ricette del territorio.

Ristorante Munaron

Via Munaron, 28

31030 Veduggio TV

Tel. 0423481961



Risotto alle punte di asparagi e perline di pere

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio, uno scalogno tritato, pancetta a dadini e le punte di asparagi verdi e cuocete per 10 minuti.

In una casseruola scaldate due cucchiai d'olio, una noce di burro, aggiungete il riso, spruzzate il vino e fate evaporare.

Portare il riso a cottura aggiungendo del brodo, appena il risotto è pronto amalgamatelo con le punte di asparagi, un pizzico di pepe e passatelo sul piatto da portata.

Cospargetelo con le perline di pera e servite

foto storica anno 1930 trattoria Al Munaron



Il ristorante

Ricavato da un cascinale Veneto dell'800 il Ristorante "Alla Pasina" è situato nella zona DOC del famoso radicchio Rosso di Treviso.

Dalla famiglia Pasin si è accolti con amicizia per degustare la loro cucina tradizionale, creativa e ricercata che varia con le stagioni; decantata dall'indimenticabile gastronomo veneto Giuseppe Maffioli.

In una parte del cascinale sono state ideate tre salette ristorante con caminetto, da 20 persone ognuna.

Costruita e arredata con gusto la sala per ricevimenti, pranzi aziendali, matrimoni e feste particolari, da 100 a 120 persone.

Il fienile è stato utilizzato per sala convegni, corsi di degustazione e buffet aziendali con vista sul giardino abbellito dalla particolare fontana.

Nel granaio, con un tocco di architettura, sei camerette "intime" dotate di ogni comfort.



Alla Pasina

Osteria Alla Pasina

Via Marie, 3

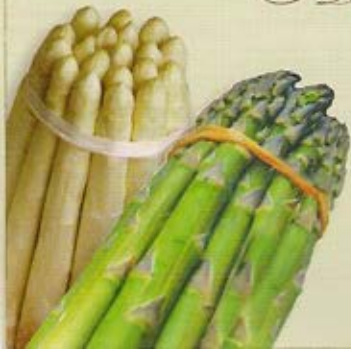
Dosson di Casier - TV

Tel +39 0422 382112

Fax +39 0422 492322

e-mail pasina@pasina.it

www.pasina.it



Millefoglie di Asparagi e Capesante

Dosi per 4 persone

500 gr di asparagi bianchi nostrani

300 g di asparagi verdi

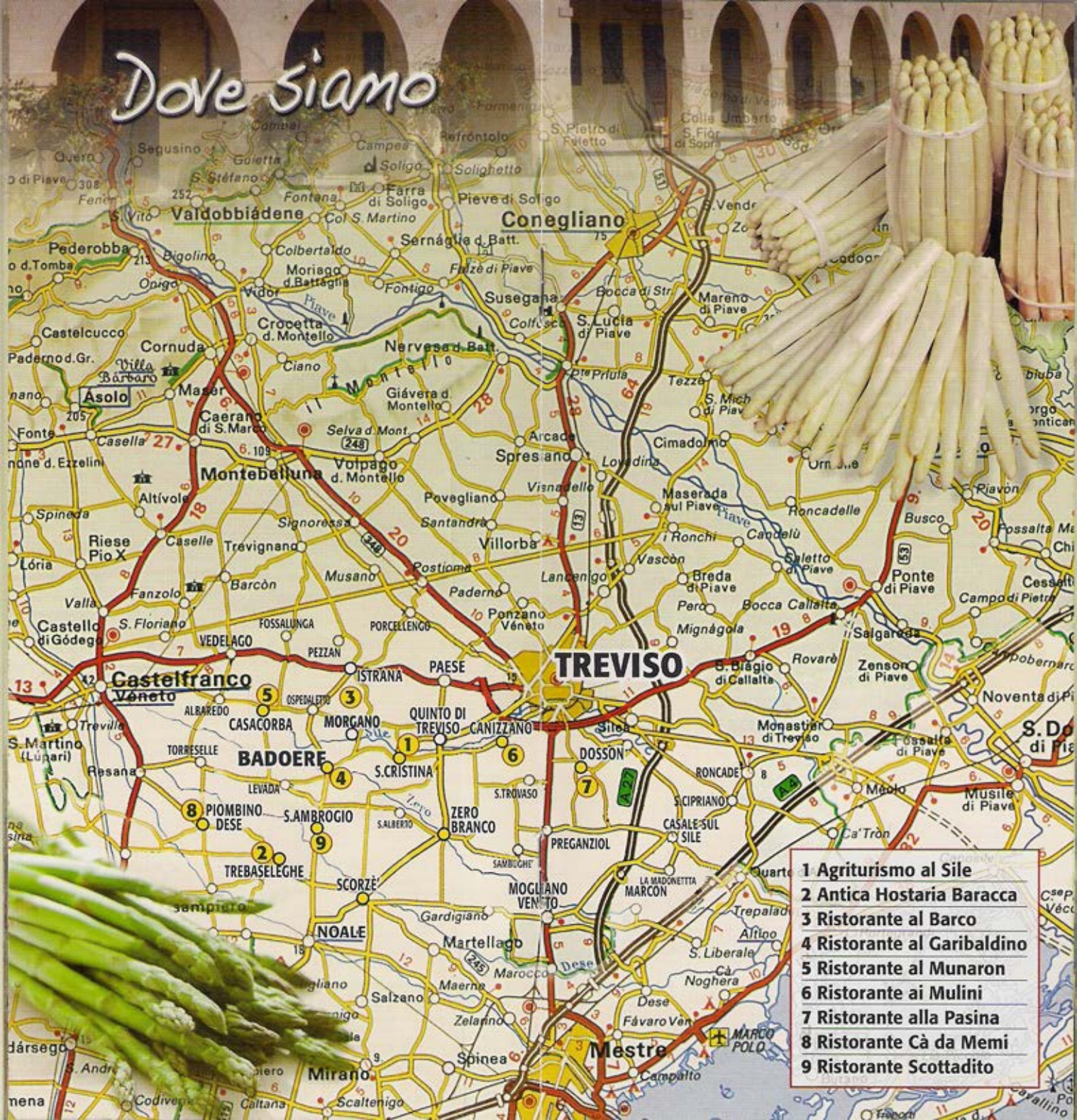
12 capesante,

4 cucchiari di olio extra vergine d'oliva.

Lessare gli asparagi, far saltare le capesante sgusciate e tenere al caldo; tagliare a julienne tutti gli asparagi, prendere uno stampino rotondo di diametro di circa 12 cm, appoggiarlo su un piatto grande piano, mettervi dentro un primo strato di asparagi bianchi, poi sopra le capesante, poi un altro strato di asparagi verdi e poi capesante e così via... Togliere lo stampino e condire con l'olio extra vergine d'oliva.



Dove siamo



- 1 Agriturismo al Sile
- 2 Antica Hostaria Baracca
- 3 Ristorante al Barco
- 4 Ristorante al Garibaldino
- 5 Ristorante al Munaron
- 6 Ristorante ai Mulini
- 7 Ristorante alla Pasina
- 8 Ristorante Cà da Memi
- 9 Ristorante Scottadito

Il ristorante


Dicono di noi...

"Un posto per sentirsi in famiglia e mangiare bene, come dalla mamma, piatti particolari, ben curati e una ottima carta dei vini."

Jack

Ottima cucina tradizionale. Piccolo, ma molto ben curato. Ottima la preparazione dei piatti. Molto bravi e disponibili i gestori che sanno sempre consigliarti anche sui vini da abbinare."

Antonio

 **Scottadito**

Ristorante - Cicchetteria - Bar

Specialità su ordinazione

PAELLA E SCOGLIERA

aperto anche a mezzogiorno - chiuso il giovedì

Menù personalizzati per ogni evenienza

Via Sant'Ambrogio, 82 - TREBASELGHE PD
cell. 349.0513185 - Tel. 049.9378540
scotta-dito@libero.it

Maccheroncini al Torchio con Ragù Bianco di Coniglio e Asparagi di Badoere IGP

Ingredienti per 6 persone

300 gr. di polpa di coniglio disossato, sedano, carote, scalogno, rosmarino salvia, olio di semi, 50gr di burro, 200 gr. di asparagi, 400 gr. di maccheroncini all'uovo in alternativa si può usare anche bigoli oppure garganelli.

Preparazione

Tritare finemente 1\2 cipolla, 1\2 costa di sedano, 1\2 carota e fatele appassire con un po' d'olio di semi, aggiungete la carne di coniglio e fatale rosolate, aggiustate con sale e pepe q.b. Sfumate con del vino bianco e aggiungete un mazzetto legato; il quale è formato da rosmarino e salvia, ultimate la cottura molto dolcemente. Pelate gli asparagi e tagliateli a pezzetti lasciando le punte intere. Fate appassire 1 scalogno tritato con 50 gr di burro e aggiungete i pezzetti di asparago con sale e pepe q.b. e per ultimo aggiungete le punte dell'asparago che sono più tenere.

In una padella capiente mescolare il ragù di coniglio con gli asparagi e come legate per dare cremosità al piatto fare una besciamella molto liquida e incorporate del parmigiano grattugiato. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare la pasta al dente e spallare con il ragù di coniglio e asparagi e servire subito.

 **Scottadito**

Bar - Cicchetteria - Ristorante

Specialità su ordinazione
PAELLA e SCOGLIERA

aperto anche a mezzogiorno

Via S. Ambrogio, 82 - S. Ambrogio di Trebaseleghe (Pd)
Tel. 049.9378540

Menù personalizzati

per ogni ricorrenza

chiuso il giovedì

