

La Tavolozza

Ristorante

Via Boschette, 2

Tel. 049 5211063

Chiuso il mercoledì e giovedì a pranzo

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: fine luglio-inizio agosto

Coperti: 80 + 70 esterni

Prezzi: 33-35 euro vini esclusi

Carte di credito: BM, CS, DC, MC, Visa

Un vecchio casolare restaurato da due soci - Fabio Del Santo in cucina e Paolo Putti in sala -, che lo gestiscono da oltre un ventennio riuscendo a offrire ai frequentatori che provengono da tutta la provincia e oltre un sicuro approdo. L'accoglienza professionale e priva di fronzoli fa da contrappunto a un menù nel quale l'equilibrio tra tradizione e innovazione costituisce la migliore caratteristica. L'utilizzo di alcune ottime materie prime - la polenta di Marano da sola giustificherebbe la visita - rafforza la volontà dello chef di conservare il legame con il territorio. Oltre al radicchio di Treviso tardivo in pasta e fritto - in stagione sostituito dagli asparagi bianchi di Pernumia -, emerge tra gli antipasti l'**insalata di galletto con asparagi croccanti o puntarelle** (8 €). Tra i primi, accanto ai bigoli e alla **lasagna croccante con carciofi e asiago** (9 €), è degno di nota il riso mantecato alle erbe spontanee dei Colli Euganei (11 €). A seguire buone preparazioni di carne, anche alla griglia, tra le quali una certezza è rappresentata dal **fegato di vitello alla veneziana con polenta di Marano** (12,50 €). In alternativa alcuni buoni piatti di pesce, come il **baccalà alla vicentina** (14 €). Per chiudere ottimi dessert, tradizionali e non, come la freschezza alla menta e spuma di liquirizia o le frittelle. La carta dei vini, con ricarichi corretti, premia soprattutto il territorio dei Colli, che ormai da anni presenta vini e produttori d'eccellenza, con uno sguardo ad altre zone vocate del Centronord.

“Ottimi piatti in un ambiente caldo e piacevole. Questo il segreto della Tavolozza”