

16 KM A SO DI PADOVA SP 2 E SP 74

La Tavolozza



Ristorante

Via Boschette, 2

Tel. 049 5211063

Chiuso il mercoledì e giovedì a pranzo

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: una sett in febbraio, una a fine luglio

Coperti: 70 + 70 esterni

Prezzi: 35-38 euro vini esclusi

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

Ricerare sempre, con curiosità e attenzione, questo l'imperativo di Fabio e Paolo

L'OSTERIA – Sono trascorsi ormai venticinque anni da quando Fabio Dal Santo e Paolo Putti hanno iniziato la loro avventura in questo casale ristrutturato ai piedi dei Colli Euganei, proponendo una cucina rispettosa della tradizione pur con costanti innovazioni. Il loro impegno si evidenzia nella qualità delle materie utilizzate, nella continua ricerca di piccole realtà agricole, ma anche nella gioia che manifestano nell'illustrare i frutti delle loro scoperte.

LA CUCINA – Dal vasto menù, che varia con buona periodicità, spicca tra gli antipasti una sopressa al coltello (8 €) che vorremmo definire sontuosa, senza nulla togliere, però, al sandwich capriccioso con asiago o al baccalà mantecato. Tra i primi di pasta fresca di propria produzione, notevoli i **bigoli al torchio con sugo d'anatra** (8,50 €); inoltre, **tagliolini al farro con funghi porcini e tartufo nero** (11 €), trofie al pesto leggero e gamberi, mezze maniche con agnello, melanzane e pecorino. Nei secondi la specialità è il **piccione al forno** (16 €) ma sono degni di nota pure il **fegato alla veneziana** (13 €) e l'hamburger di cinghiale; in menù anche vari tagli di carne ai ferri e qualche piatto di pesce. Ampio assortimento di dessert della casa tra crostate, sorbetti, gelati, semifreddi, biscotti di credenza e altro. Una bella carta dei vini propone le migliori cantine dei Colli Euganei, affiancate da una selezione di etichette trentine e di altre regioni.