



**Renato Malaman**

## **PADOVA NEL PIATTO**

viaggio in 100 locali della città  
e provincia per il turista a km zero

con la collaborazione di Marco Bevilacqua  
prefazione di Bruno Gambacorta



## Indice

- 10 **Prefazione** Bruno Gambacorta
- 13 **Trasversale è bello!** Renato Malaman

### **Guida a 100 locali di Padova & Provincia**

- 29 **La carne è debole** Caldamente consigliato ai carnivori
- 41 **Che pesci pigliare?** Per gli appassionati dell'ittica
- 53 **Bio, è logico!** Sostenitori del bio, vegetariani, vegani e altro
- 59 **Il gusto per l'insolito** Sperimentare l'etnico o il tipico
- 67 **Vai sul sicuro** Piatti tradizionali e del territorio
- 93 **Chi ricerca trova** Creatività e innovazione in cucina
- 109 **Cheap & more** Democratico con personalità
- 115 **La classe non è acqua** Elegante e raffinato
- 127 **Il piacere del casual** Informale ma non banale
- 143 **Che pizza!** Perfetto per una pizza (e non solo)
- 153 **Indice dei locali per tipologia**
- 155 **Indice dei locali per nome**
- 157 **Indice dei locali per luogo**

## La Tavolozza Torreglia

DOVE via Boschette, 2 TEL 049 5211063 | 347 5944500

WEB [www.latavolozzatrattoria.com](http://www.latavolozzatrattoria.com) MAIL [latavolozzatrattoria@libero.it](mailto:latavolozzatrattoria@libero.it)

CHIUSO mercoledì; giovedì a pranzo CUCINA 12.30-14.00 | 19.30-22.00

FERIE quindici giorni dopo San Valentino COPERTI 70 | esterno 40 CARTE PB | V | M

NOTE spazio scoperto | parcheggio privato | condizionamento | wifi | animali solitamente ammessi

QUANTO S | M | L | XL | XXL | Menu degustazione secondo la stagione 35 €, e "Piccolo menu" solo a pranzo e feriali 18 €

DA BERE Carta attenta alle cantine del Nordest, in particolare dei Colli Euganei, con bella selezione di rossi italiani. Birre artigianali. Rum, armagnac e grappe riserva

DA PROVARE Soppresa con polenta di Marano; Bigoli con sugo d'anatra alla vecchia maniera; Fritto vegetariano di stagione; Uova e asparagi

La cucina della Tavolozza propone, nei piatti "dipinti" dallo chef Fabio Dal Santo, una "tavolozza" di sapori del territorio, partendo dalla meravigliosa soppresa che arriva da un piccolo produttore (ma non cercate di sapere chi è – è il segreto meglio custodito del locale) per finire con il caffè di una piccola torrefazione del Piovese. Il locale aperto nel 1992 da Fabio Dal Santo e oggi gestito assieme al maître Paolo Putti, soci fondatori della Strada del vino dei Colli Euganei, ha una splendida veranda che si affaccia su un giardino che confina con vigneti da cui si ricava il Serprino ed è circondato da ulivi, querce, frassini e alberi da frutto. Vecchi attrezzi agricoli ricordano la tradizione, mentre un piccolo parco giochi è dedicato alle future generazioni. La cucina è curata e vicina al concetto di km zero. Il fritto con verdure di stagione (fiori di zucca, radicchio di Treviso e altro) è preparato facendo attenzione all'equilibrio e alla leggerezza. E non si tratta di un ossimoro. La stessa soppresa stagionata, tagliata rigorosamente al coltello, pare meno grassa rispetto ad altri insaccati. La pasta è fatta in casa, e non mancano mai i bigoli al torchio con sugo d'anatra. Tra i secondi ci sono la tagliata di agnello o il piccione gratinato al forno con le erbe aromatiche, e l'originale hamburger di cinghiale. Chi preferisce può trovare anche piatti di pesce (fra cui segnaliamo il baccalà alla vicentina con polenta di Marano) o carne e pesce ai ferri. Erbetto spontanee e funghi trovano un posto importante nel menu. Fra i dolci, tutti fatti in casa (come la pasta, il pane e i croccanti cracker), molti hanno un legame con l'azienda Luxardo. Come le meringhe accompagnate dal Sangue Morlacco o, durante la bella stagione, il gelato vaniglia e marasche. Se siete appassionati di distillati, Paolo saprà consigliarvi al meglio, tra rum agricole, armagnac invecchiati, grappe riserva e altro ancora.

