

16 KM A SO DI PADOVA

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: 30-35 euro vini esclusi

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

Il ristorante La Tavolozza, con la sua splendida vista sui Colli Euganei, prende a piene mani dal territorio circostante per quanto riguarda le materie prime e i vini. Fabio, in cucina, esalta i prodotti che il Parco offre attraverso una cucina legata alla stagionalità e alla tradizione, introducendo di tanto in tanto qualche tocco di modernità. Paolo, in sala, aiuta il cliente nella scelta del piatto e del giusto abbinamento. Molte le proposte che valgono una sosta: il prosciutto crudo di Montagnana, la **frittatina alle erbe spontanee dei Colli**, gli asparagi fritti con salsa tartara. Tra i primi, **bigoli al torchio con ragù d'anatra**, risotto con radicchio tardivo e monte veronese, tagliatelle di castagne con ragù di cinghiale. In stagione, ottimi i sughi con i piselli di Baone (8 €). Passando ai secondi, suggeriamo l'ottimo piccione al forno o la sella di coniglio arrosto con funghi dei Colli (14 €) e, in stagione, la selvaggina di penna, come l'**oca di Sassegna** e il **germano reale**. La carta dei dolci (tutti fatti in casa) è ampia: **zabaione al Moscato Fior d'Arancio** (5 €), crema cotta, ottimi sorbetti e torte varie. La carta dei vini strizza l'occhio soprattutto ai Colli Euganei, ma si allarga all'intera penisola e alle migliori produzioni internazionali.

“*Quegli stessi Colli che si vedono dal ristorante si ritrovano in tutte le preparazioni con i loro profumi, colori e sapori*”

Simboli

Un locale che ci piace in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con Slow Food.

«Locale del buon formaggio», che propone una selezione di prodotti caseari, fatta soprattutto sul territorio e raccontata al cliente.

Locale con una proposta di vini articolata, rappresentativa del territorio, con prezzi onesti.

Un negozio, un artigiano, un'azienda dove acquistare specialità gastronomiche locali e prodotti di qualità.

Un bar, un caffè, una mescita, una pasticceria per una sosta piacevole.

Locale in possesso dei requisiti di accessibilità per quanti si muovono in carrozzella. La dichiarazione del titolare, su propria responsabilità, è il risultato di un'indagine condotta da Slow Food sui locali presenti in Osterie d'Italia in collaborazione con P.M. Vissani AISCRIS dis-SI di Confindustria e Bureau Veritas Italia.

Locale che aderisce al progetto Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia: la cucina prepara anche piatti senza glutine. Prima di prenotare si consiglia di controllare sul sito (www.celiachia.it) e telefonare al locale.

Locale che aderisce al progetto Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food, una rete di 300 ristoranti e osterie che utilizzano regolarmente nei loro menù almeno tre Presidi della propria regione e che indicano anche il nome dei produttori. L'elenco completo dei locali che aderiscono al progetto si trova su www.presidislowlowfood.it

Locale con orto di proprietà.

Locale nel quale è possibile scegliere un menù vegetariano.

novità

Segnalazione nuova rispetto all'edizione 2013.

scelti per voi

I piatti più significativi della tradizione gastronomica della regione e le osterie dove andarli a provare.

oltre alle osterie

Locali che ci piacciono in modo particolare ma che per prezzo – più alto della soglia dei 40 euro – e/o ambiente – elegante e ricercato – non hanno le caratteristiche per entrare nella selezione delle Osterie.

La guida è stata chiusa in redazione il 31 luglio 2013. Le segnalazioni non possono tenere conto di mutamenti intervenuti dopo tale data.