

1978-2008

30 ANNI E...LODE!

I
RISTORANTI
DI VERONELLI
GUIDA ORO 2008

Veronelli Editore e Cesvi contro l'Aids in Africa

GUIDE ORO:
LE PRIME SOLIDALI



VERONELLI
EDITORE



cesvi

Pigna d'Oro



2020, contrada Finocchiarà;
tel. 0922/992021; fax 989542.

info@pignadorohotel.it

www.pignadorohotel.it

€ 70

non la fa

12,30-14,30/20-22,30 mai

2006 familiar'elegante, all'in-

terno dell'omonimo hotel, nel territo-

rio dei Monti Sicani; suggestiva la

terrazza estiva

lo chef Paolo Salvo Mangiapane

in sala, Anna Brytan; supervisiona le

famiglia-patronne Massaro Cenere

Piatti: tortino di patate e polpo con

paté d'olive e olio al basilico; car-

nacci di carne (crudi e cotti); sform-

ato di zucchine, fonduta di form-

aggi dei Monti Sicani e vellutate

di peperoni; fettuccine con pom-

odoro pachino e merluzzo su vel-

lutata di zucca; pappardelle di gran-

o saraceno, speck, tuma persa e

semi di papavero; spigola in pan-

atura di pistacchi con crema di ceci

e patate al timo; cosciotto di agnel-

lo ripieno di carciofi e lardo sicil-

iano. **Dolci:** spuma di ricotta e

mandorle ricoperta di cioccolato;

mousse di cioccolato e arancia con

sciroppo di agrumi; piramide di

ciannolo con ricotta al limone.

Salumi: lardo salato siciliano,

salsiccia secca. **Formaggi:** ricot-

tina, pecorino e caciocavallo fre-

schi e stagionati, tuma persa, fio-

re di Garofalo.

Vini: qualche buona bottiglia, ma

sono inferiori alla buona cucina.

Antica Trattoria al Bosco



Padova (A4) 5 km

35020, via Valmanara 13;

tel. 049/640021; fax 8790841.

anticatrattoriaalbosco@virgilio.it

€ 100

martedì la prima settimana di

gennaio e di giugno

rustico, familiare

il patron Daniele Luigi; in sala,

Stefania.

Piatti: mutano mese via mese, se-

condo mercato; segnale tuttavia:

sarde in saor; spinacchio con pe-

corino crosta nera delle Crete di

Siena; ravioli di taleggio e radic-

chio; bigoi con broccoli, acciughe

e ricotta al ginepro; tagliatelle con

ragù di gallina e carciofi; baccalà

alla veneta; tartare di puledro con

crostino; faraona con salsa peve-

rada; trippa e fagioli; le carni alla

griglia (da non perdere). **Dolci:**

variabili.

Salumi: pancetta, sopressa e sala-

me nostrani, bresaola di cavallo,

prosciutto di Montagnana, lardo

toscano.

Vini: carta di buon ventaglio e ap-

plicazione. **Acqueviti:** offerta nel-

la norma.

Laite



Longarone (A27) 70 km

32047, borgata Hoffe 10;

tel. 0435/469070; fax 469070.

ristorantelaite@libero.it

www.ristorantelaite.com

€ 30

tutto il mercoledì e giovedì a

mezzogiorno 12,30-14/19,30-21

in ottobre e giugno

2001 rustico-elegante, molto

accogliente, in edificio del 1600 e in

paesaggio d'incanto

Fabrizia Meroi, moglie di Rober-

to Brovedani, proprietario, in sala.

Piatti: cucina sempre più convin-

cente, per la vivida creatività e i

"tours de main" sicuri di Fabrizio;

tra le sue più recenti suggestioni:

crema di cicchie con trippe di

baccalà; terrina di foie gras e per-

nice con rabarbaro e finocchi; ravi-

olo al capriolo; gnocchetti di orti-

ca con piselli, spugnole e ricotta

di capra; lepre (cotta a bassa tem-

peratura con olio di semi di zucca);

maialino alla senape; anatra in

umido con spugnole; vitello tem-

perato e marinato al basilico con

parmigiano reggiano. Ottimo il pa-

ne di casa. **Dolci:** ciannolo ai pi-

stacchi con salsa al cioccolato e

fragole al cardamomo; sfoglia di

crema di zafferano e salsa di liqui-

rezza; dolce soffice all'orzo tostato

con latte di mandorla.

Salumi: salame d'oca, prosciutto

di Sauris, speck sappadino. **For-**

maggi: stravecchio locale e di

Enemonzo (friulano), ricotta alle

erbe, caprini, carnia e montasio.

Vini: carta, italiana ed estera, am-

pie e di valore. **Acqueviti:** grappe,

distillati d'uva e di frutta, rum,

calvados e whisky puntuali.

Aristogramma

... e voli nelle arti.