

GUIDA AI SAPORI
E AL PIACERE DI
VENEZIA
E DEL VENETO
2017

LE ECCELLENZE
692 RISTORANTI DI VENEZIA, BELLUNO.

lanza, nei diversi orari del giorno, alternano la proposta di spunciotti al bancone (proprio davanti ai tavoli dove non è insolito che qualcuno giochi a carte) a menu stagionali di carne e di pesce. Potreste trovare trenette alle capesante e pomodoro fresco, calamai in umido con polenta e un piú che onesto spezzatino con le patate. Immancabili sia il baccalà della vicentina (notevole nella versione "pasticcio"), sia qualche piatto vegetariano. Vini al calice, sia sfusi sia da un'interessante carta.

Edizione

Piatto da non perdere Polenta e baccalà

IL COQ

PIAZZA DEI SIGNORI 1
www.elcoq.com
☎ 0444 330681

Chiuso: sempre chiuso a pranzo; mai la sera

Ferie: variabili

✂ 25 - ☎ 22.30

📞 no - ☑ AE, BM, MC, VISA

♿ *

€ 70/160 vini esclusi

Lorenzo Cogo ha cambiato casa. Lo chef icona della giovane cucina italiana, per il suo trentesimo compleanno si è regalato una sede nobilissima, proprio davanti alla Basilica Palladiana. Vi ha trasferito l'estro e il coraggio espresso nel suo ristorante di Marano Vicentino, ora chiuso (forse solo momentaneamente). Inaugurato a fine luglio, il progetto del nuovo Coq nel grande storico Caffè Garibaldi è già ben chiaro, anche se entrerà a regime gradualmente. Restaerà comunque il Caffè-salotto della città, con la pasticceria curata personalmente da Cogo, affiancato anche da un informale bistrot e da una bottega per palati esigenti. Ma il ristorante al primo piano, cui si accede da un ingresso separato, è entrato subito in funzione, anche se per i primi mesi solo la sera: sala luminosa e finemente arredata, cucina a vista da ammirare dallo chef-table proprio accanto ai fornelli, banco per lo showcooking in sala, esclusivi piatti in gres creati da ceramisti vicentini. Design incisivo e seducente, proprio come la cucina di Cogo. Che ha cambiato veste, ma non pelle. L'eleganza dei suoi piatti, volta a evidenziare gli ingredienti, continua a essere un mix di stimoli e spunti, di coraggiosi contrasti e voluttuose complessità. Qualche esempio? Antipasto con carpaccio di cervo, gaz-

pacho di mandorle, caviale di aringa e timo selvatico oppure con raviolo di lattuga di mare con gamberi rossi, asparagi di mare e mango; primi piatti come gnocco di cavolfiore, scampi e ciliegie oppure risotto alla genziana, peperone rosso e ristretto di prugna selvatica; tra i secondi, trota affumicata di Valdistico, patata dolce, mela e acetosa o pancia di maialino da latte, yogurt caramellato e verdure agrodolci. E per finire, fragola e viola oppure gelato al pane, sciroppo di noci e olio extra vergine di oliva. Da capogiro solo a leggerli, appunto. Il servizio, inappuntabile e lieve, e la pregiata cantina sono nelle mani sicure di Fabio Lano, giovane appassionato maître e sommelier entrato nella squadra già a Marano, che a Vicenza si esprime con ancor maggiore incisività. Menu degustazione da 3, 5 o 8 portate per una spesa non modica, ma proporzionata.

Gourmet

Piatto da non perdere Risotto alla genziana, peperone rosso e ristretto di prugna selvatica fermentata

FUORIMODENA

STRADELLA SAN GAETANO DA THIENE 8
www.fuorimodena.it
☎ 0444 330994

Chiuso: lunedì; sempre chiuso a pranzo

Ferie: agosto

✂ 40 - ☎ 23.30

📞 no - ☑ BM, MC, VISA

♿ *

€ 25/45 vini esclusi

Cucina Km200, avverte il menu. Che sono quelli che separano questo vivace e raccolto locale all'inizio di Corso Palladio da Modena, appunto. L'idea è di Claudio Roncaccioli, vicentino figlio di modenesi e regista dell'operazione, che gestisce le sale con attenzione e simpatia. Tra i ritratti di Ferrari, Pavarotti, Vasco Rossi e Bottura che colorano le pareti, contribuisce a far apprezzare non solo la cucina ma la cultura enogastronomica emiliana a tuttotondo. In cucina c'è suo figlio Lorenzo, alle prese con tortellini fatti in casa, crescentine e gnocco fritto da servire con salumi e formaggi acquistati direttamente da piccoli produttori modenesi. Ma anche con un articolato menu dai sapori decisi, proposti con gaudente ironia. Per antipasto potreste trovare breakfast in Modena (cappuccino di Parmigiano Reggiano 36 mesi con aceto balsamico tradizionale 12 anni e gnocco fritto), tra

i primi piatti la "festa dei matti" (maltagliati agli spinaci con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi con "ragù contrario") e tra i secondi la "terra di Pico" (zampone, riduzione di Lambrusco, crema di patate di Montese e crescentine), oppure potreste fare un viaggio lungo la "via Emilia" con l'omonimo menu degustazione. Non mancano mai, poi gli sfizi di formaggi o di pasticceria secca e le dolcezze come la "neve rosa" (gelo di Lambrusco, spremuta fresca di arancia e mosto cotto). Anche i vini provengono tutti dall'Emilia, da produttori che Claudio conosce tutti personalmente poiché, due-tre volte al mese, lui e Lorenzo vanno nel modenese a "fare la spesa".

Etnico

Piatto da non perdere Tortellacci vecchia Modena

GIORGIO & CHIARA

VIA CA' BALBI 377
www.giorgioechiara.it
☎ 0444 911004

Chiuso: lunedì

Ferie: variabili

✂ 100 - ☎ 23.00

📞 no - ☑ MC, VISA

♿ *

€ 6/14 vini esclusi

PIZZERIA Un ampio locale poco fuori città cui si accede da una bella corte-giardino dov'è piacevole mangiare nella bella stagione. All'interno eleganza e luce, con arredi moderni e un originale bancone di legno intagliato. L'attenzione di Giorgio per le materie prime della sua cucina lo ha portato a perfezionarsi in farine e lieviti, tanto che se qui l'offerta gastronomica è di qualità, è la pizza ad essere la vera attrazione del locale. In un ambiente gioviale - anche se dall'acustica un po' infelice durante i frequenti pienoni - potreste gustare una ristretta scelta di morbide pizze realizzate tutte con prodotti selezionati, con molte Dop evidenziate nel menù. L'impasto è realizzato con farine macinate a pietra e lunghe lievitazioni, mentre il topping è rigorosamente stagionale e proposto in abbinamenti a volte coraggiosi, pertanto le richieste di variazione dei clienti possono anche non essere accolte: l'armonia di una pizza d'autore con calamaretti e limone o con gamberi e carciofi è fatto di fragili equilibri e Giorgio, che li calibra sapientemente, lo sa bene. Come sa bene scegliere le birre artigianali locali ma anche europee