

Pizza classica, rossa o bianca



Paella, con pesce o carne



Risotto agli asparagi



Sushi e sashimi con wasabi e salsa di soia



Sushi

Riso e pesce

servito con

Kebab come spezzato accompagnato da salsa e verdure



Bigoli all'amatriciana



**a cena tra amici**

## Primi piatti

### Pasta e fagioli alla veneta

Tempo di preparazione da 2h a 3h

#### Ingredienti per 10 persone

300 g fagioli borlotti secchi  
100 g cipolle bianche  
80 g sedano  
200 g patate  
100 g pelati in scatola  
200 g pasta per minestrone  
30 g preparato per brodo  
5 g aglio  
100 ml olio extravergine di oliva  
sale fino e pepe nero macinato

#### Preparazione

**Operazioni preliminari:** mondare e lavare le verdure; scolare i fagioli messi a bagno 12 ore prima.



**Cottura:** rosolare leggermente le verdure e aggiungere i pelati, l'acqua e il preparato per il brodo.

**Finitura:** a fine cottura passare nel mixer e aggiustare di sale e pepe. Riportare ad ebollizione e aggiungere la pasta. A fine cottura della pasta finire con l'olio crudo.

### Risotto alla trevigiana

Tempo di preparazione da 1h a 1h30'

#### Ingredienti per 10 persone

200 g cipolle bianche  
500 g radicchio di Treviso  
700 g riso vialone nano  
2 lt brodo comune  
100 ml olio di semi vari  
50 g parmigiano reggiano  
sale fino e pepe nero macinato



#### Preparazione

**Operazioni preliminari:** mondare e tritare la cipolla; mondare e tagliare a julienne il radicchio rosso.

**Cottura:** scottare in fondo il radicchio; soffriggere la cipolla con l'olio e aggiungere il riso ed il radicchio; bagnare con il brodo e portare a fine cottura.

**Finitura:** aggiustare di sale e pepe; mantecare con burro e formaggio.



## Secondi piatti

### Seppie alla veneta

Tempo di preparazione da 1h30' a 2h

#### Ingredienti per 10 persone

2,2 kg seppie  
100 g cipolle bianche  
10 g prezzemolo  
10 g aglio  
100 ml vino bianco secco  
300 g pelati in scatola  
50 g parmigiano reggiano  
200 ml olio extravergine di oliva  
2 g peperoncino  
alcune foglie di alloro  
sale fino e pepe nero macinato

#### Preparazione

**Operazioni preliminari:** lavare e tagliare a listarelle le seppie; mondare e tritare l'aglio e la cipolla.



**Cottura:** soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio; versare le seppie e bagnare con il vino bianco; mettere i pelati e l'alloro.

**Finitura:** a fine cottura salare e se necessario pepare; aggiungere il prezzemolo prima di servire.

### Cotechino alla veneta con lenticchie

Tempo di preparazione da 1h a 1h30'

#### Ingredienti per 10 persone

1,5 kg cotechino  
300 g lenticchie secche  
100 g cipolle bianche  
200 g salsa di pomodoro  
300 ml acqua  
100 ml olio extravergine di oliva  
alcune foglie di alloro  
sale fino e pepe nero macinato

#### Preparazione

**Operazioni preliminari:** mettere a bagno in acqua tiepida le lenticchie un'ora circa prima; mondare e tritare la cipolla.; lavare le foglie di alloro; preparare la salsa di pomodoro.

**Cottura:** cucinare a vapore il cotechino; soffriggere la cipolla nell'olio e aggiungere le lenticchie, l'alloro, la salsa di pomodoro, l'acqua, il sale e il pepe.

**Finitura:** tagliare a fette e guarnire con le lenticchie.



## Cucina tradizionale

### NANE DELLA GIULIA

via Santa Sofia 1

☎ 049.660742

chiuso il lunedì

### OSTERIA ALL'ANTICA COLONNA

via Altinate 127

☎ 049.655085

chiuso la domenica

### OSTERIA AL TRAGUARDO

via Petrarca 13

☎ 049.8789508

chiuso la domenica

### OSTERIA FRADEI KEMPE

riviera Tito Livio 17

☎ 049.8765599

tutti i giorni a mezzogiorno

venerdì e sabato anche la sera

chiuso la domenica

### OSTERIA L'ANFORA

via dei Soncin 13

☎ 049.656629

chiuso la domenica

### OSTERIA LA GIARA

via Facciolati 22

☎ 049.2951741

chiuso la domenica

### OSTERIA VITANOVA

via Pietro d'Abano 10

☎ 049.650784

chiuso la domenica

### PIZZERIA DA ANDREA

via Altichieri da Zevio 67

☎ 049.605350

### PIZZERIA DA ASPORTO ORSUCCI DAL 1922

corso Vittorio Emanuele II 18

☎ 049.8759313

chiuso il giovedì

### PIZZERIA DA ENNIO

via Santi Fabiano e Sebastiano 51

☎ 049.623734

chiuso il lunedì

### PIZZERIA TRATTORIA IL GROTTINO

via del Santo 23

☎ 049.664176

chiuso il mercoledì

### PIZZERIA TRATTORIA PIAVE

riviera Paleocapa 24

☎ 049.8719769

chiuso il lunedì

### PIZZERIA TRATTORIA SAVONAROLA

via Savonarola 38

☎ 049.8759128

chiuso il lunedì

### RE PORCO

via San Pietro 47

☎ 049.8761289

chiuso il lunedì

### TRATTORIA BASSO ISONZO

via Monte Pertica 1

☎ 049.680813

chiuso il lunedì

### TRATTORIA GROTTA AZZURRA

via Colleoni 49

☎ 049.756380

chiuso la domenica

### TRATTORIA TOSCANA LA CARABACCIA

via Cristofori 13

☎ 049.8725673

chiuso il sabato

e la domenica a mezzogiorno

## Cucina etnica

### Cucina caraibica e messicana

POSADA DE LA MISION

via Sauro 16

☎ 049.8756498

ristorante messicano

chiuso il martedì

ELEGGUÀ

via Palestro 63

☎ 049.723296

ristorante cubano

chiuso il martedì

BISTRÒ

via dei Livello 11

☎ 049.8759203

ristorante messicano

chiuso il lunedì

### Cucina indiana

LE FLAMBOYANT

viale Cavallotti 28

☎ 049.687840

cucina indo-mauriziana

chiuso il lunedì

RANGOLI

via Aspetti 116

☎ 049.605964

ristorante indiano

aperto la sera e domenica a pranzo

### Cucina greca

LA PLAKA (circolo ARCI)

via Euganea 76

☎ 049.8724526

chiuso il lunedì

### Cucina vegetariano-biologica

LUNANUOVA (circolo ARCI)

via Barbarigo 12

☎ 049.8758907

chiuso la domenica e il lunedì

### Cucina asiatica

DARVISH

riviera Mussato 85

☎ 049.664048

ristorante persiano

chiuso il mercoledì

SHANGHAI

via Marsala 6/8

☎ 049.652910

ristorante cinese

chiuso il lunedì a mezzogiorno

KIRIN

via Reni 81

☎ 049.8647116

ristorante giapponese

chiuso il lunedì

### Cucina araba e africana

SAHARA

via fra' Paolo Sarpi 116

☎ 049.8715116

cucina mediorientale, berbera

chiuso il lunedì

DAHLAK

via Sorio 73

☎ 049.8710924

ristorante eritreo

chiuso il lunedì

### Kebab

RISTORANTINO ALADINO

via Ferrari 1/a

☎ 049.8756705

chiuso il lunedì

PANINI DI KEBAB MARRAKESH EXPRESS

via Manzoni 114/b

☎ 049.751502