



# L'Oca e i dolci di S. Martino

14<sup>a</sup>  
EDIZIONE



Novembre, il mese dell'Oca  
**La nostra bontà gioca in casa**  
nei migliori Ristoranti, Trattorie e Pasticcerie  
di Padova e provincia

I Ristoranti, le Trattorie e le Pasticcerie  
propongono dei piatti a base di oca e dolci tipici  
per riscoprire il gusto delle tradizioni.

**A CENA CON L'OCA DI SAN MARTINO**

**NOVEMBRE 2017**

## **Ristoranti e Trattorie aderenti**

- ***Ai Mediatori, Tombolo***
- ***Al Palazzino, Galliera Veneta***
- ***Al Palazzon, Galliera Veneta***
- ***Al Pirio, Torreglia***
- ***Aldo Moro, Montagnana***
- ***Antica Trattoria Antenore, Torreglia***
- ***Antica Trattoria Ballotta dal 1605, Torreglia***
- ***Antica Trattoria Taparo, Torreglia***
- ***Bastioni del Moro, Padova***
- ***Da Giovanni, San Giorgio in Bosco***
- ***Da Rocco, Cittadella***
- ***Hostaria San Benedetto, Montagnana***
- ***In Corte dal Capo, Conselve***
- ***l'Hostaria di Via Roma, San Martino di Lupari***
- ***La Bulesca, Selvazzano Dentro***
- ***La Famiglia, Correzzola***
- ***La Montanella, Arquà Petrarca***
- ***La Montecchia, Selvazzano Dentro***
- ***La Tavolozza, Torreglia***
- ***Locanda Aurilia, Loreggia***
- ***Nalin Tradizione e Cucina, Campodarsego***
- ***Radici, Padova***
- ***Ristorando catering & banqueting, presso le Cantine del Palladio di Villa Contarini  
Piazzola sul Brenta***

# **Ai Mediatori**

Dall'1 al 30 novembre

**Piatti in degustazione nel periodo:**

*In via di definizione*



**Ai Mediatori**

Via Roma, 2 - Tombolo

Tel. 0495969541

[sgarbossa.stefania@alice.it](mailto:sgarbossa.stefania@alice.it)

**Al Palazzino**  
**A casa di Lucia Pavin**

Dall'1 al 30 novembre

**Piatto in degustazione nel periodo:**

*Tortelloni con brasato d'oca al vino Friularo*

*Oca con castagne e tartufo*



**Al Palazzino, a casa di Lucia Pavin**  
Via Roma, 29 – Galliera Veneta  
Tel. 0495969224  
[alpalazzino@gmail.com](mailto:alpalazzino@gmail.com)



# **Al Palazzon**

Dall'1 al 30 novembre

**Piatti in degustazione nel periodo:**

*In via di definizione*



**Al Palazzon**

Via Ca' Onorai 2- Galliera Veneta

Tel. 0495965020

[info@alpalazzon.it](mailto:info@alpalazzon.it)

# **Al Pirio**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Plumcake di rigaglie d'oca con salsa ai sentori d'oca*

*Ravioli d'oca al burro salvia su crema di zucca*

*Il nostro confit di coscia d'oca con mostarda alle mele*



**Al Pirio**

Via Pirio, 10- Torreglia

0495211085

[info@alpirio.com](mailto:info@alpirio.com)

# **Aldo Moro**

Dall'1 al 30 novembre

**Piatti in degustazione nel periodo:**

*Oca in confit con millefoglie di verdure*



**Aldo Moro**  
via Marconi 27- Montagnana  
042981351  
[info@hotelaldomoro.com](mailto:info@hotelaldomoro.com)

# Antica Trattoria Antenore

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Antipasto con salsiccia d'oca croccante e funghi chiodini*

*Bigoli tradizionali all'oca tartufata*

*Oca stufata alla "vecia maniera"*



**Antica Trattoria Antenore**  
via Mirabello, 64- Torreglia  
Tel. 0495211130  
[info@trattoriaantenore.it](mailto:info@trattoriaantenore.it)



# **Antica Trattoria Ballotta dal 1605**

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 11 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Straccetti d'oca, radicchio d'inverno e castagne*

*Lasagna gratinata al ragù d'oca e chiodini*

*Oca disossata arrosto su vellutata di zucca e patate rosolate al timo*

*Il "Capriccio di San Martino" (dessert)*

*Pizza Gourmet con crema di zucca e insalatina d'oca*



**Antica Trattoria Ballotta dal 1605**

Via Carromatto, 2- Torreglia

Tel. 0495212970

[info@ballotta.it](mailto:info@ballotta.it)

# **Antica Trattoria Taparo**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatto in degustazione nel periodo:**

*Tastasale d'oca, crema di mais e chiodini*

*Ravioli di zucca, petto d'oca e spuma di taleggio*

*Oca brasata in agrodolce con treccia di patate*



**Antica Trattoria Taparo**  
Via Castelletto, 49- Torreglia  
Tel. 0495212131  
[info@taparo.it](mailto:info@taparo.it)

# **Bastioni del Moro**

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 11 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Risotto al Cartizze e zucca con i suoi semi e ciccioli d'oca*

## **Menù serata - 45 euro con vini in abbinamento**

*Brioche salata con petto d'oca e semi di nigella*

*Risotto al Cartizze e zucca con i suoi semi e ciccioli d'oca*

*Coscia d'oca al miele e agrumi con pepe di sichuan e spuma di broccoli*

*Mousse di castagne con salsa di cachi e cioccolato S. Felipe*

*Pedevenda Zanovello*

*Moscato secco Vignalta*

*Rosso riserva Vignalta*

*Moscato passito Montegrande*



**Bastioni del Moro**

Via Bronzetti, 18- Padova

Tel. 0498710006

[info@bastionidelmoro.it](mailto:info@bastionidelmoro.it)

# **Da Giovanni**

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 11 novembre

## **Piatto in degustazione nel periodo:**

*Oca allo spiedo*

*Oca in confit*

## **Menù serata - 42 euro**

*Aperitivo al Buffet*

*Oca in confit, Polenta, Crudo Veneto, Trancio di sfoglia farcito al  
radicchio, zucca e cipolla*

*Crespelle verdi al prezzemolo con carciofi e salsa di Asiago*

*Risotto ai fegatini*

*Sorbetto panna-vodka al limone-polvere di caffè*

*Tagliata di picanha con patate al rosmarino*

*Oca allo spiedo e verdura cotta di campo*

*Tortino alle pere con salsa alla grappa*

*Caffè e liquori*

*Serprino spumante Colle Mattara*

*Pinot bianco Colle Mattara*

*Ca' Emo rosso La Montecchia*

*Fior d'arancio spumante La Montecchia*



**Da Giovanni**

Piazza XXIX Aprile, 213- San Giorgio In Bosco

Tel . 0495994010

[martinopettenuzzo@tiscali.it](mailto:martinopettenuzzo@tiscali.it)

# **Da Rocco**

Dall'1 al 30 novembre

**Piatti in degustazione nel periodo:**

*In via di definizione*



**Da Rocco**

Via San Donato, 65- Cittadella

Tel. 0495970350

[trattorocco@alice.it](mailto:trattorocco@alice.it)



# **Hostaria San Benedetto**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Pappardelle di pasta all'uovo con ragù d'oca*



**Hostaria San Benedetto**  
Via Andronalecca, 13- Montagnana  
Tel. 0429800999  
[info@hostariasanbenedetto.it](mailto:info@hostariasanbenedetto.it)

# **In Corte Dal Capo**

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 11 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Oca di San Martino al forno*

## **Menù serata - 40 euro vini esclusi**

*Prosecco e chips di patate*

*Mc Duck*

*"Maccheroni alla gricia" con petto d'oca*

*Oca di San Martino al forno con mele, prugne e castagne*

*Mousse di cachi con salsa di castagne*

*Caffè*

*Vino della casa*



**In Corte Dal Capo**

via Padova 38 - Conselve

Tel. 0495384021

[incortedalcapo@alice.it](mailto:incortedalcapo@alice.it)

# **l'Hostaria di via Roma**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Lievitata a vapore con croccante di tardivo trevigiano, casatella e petto d'oca affumicato*

*Pappardelle di pasta fresca al sugo di oca e anatra "in tocio"*

*Coscia d'oca croccante su soffiato di patate al tartufo e verdure arrostate*



**l'Hostaria di via Roma**  
Via Roma, 89- San Martino di Lupari  
Tel . 0499462301  
[hostariadiviaroma@alice.it](mailto:hostariadiviaroma@alice.it)

# La Bulesca

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 14 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Risotto con oca e radicchio*

## **Menù serata - 40 euro vini esclusi**

*Patè con fegato d'oca e composta di mirtilli*

*Risotto con oca e radicchio*

*L'oca con marroni e finferli con crostino di polenta,  
mela fritta, funghi e marroni*

*Tiramisù alla zucca*

*Caffè alla grappa barrique*

*Fiore di Gaia – azienda Borin Colli Euganei Docg  
Corti Benedettine Doc 2017 Conselve Vigneti e Cantine  
Friularo Ambasciatore 2011 Docg Conselve Vigneti e Cantine  
Dominio di Bagnoli 2009 Friularo Passito Doc*



**La Bulesca**

Via Fogazzaro, 2- Selvazzano Dentro

Tel. 0498977672

[info@labulesca-ristorante.com](mailto:info@labulesca-ristorante.com)

# La Famiglia

Piatti in degustazione tutto il mese di novembre

Cena di gala il 10 novembre

## **Menù serata - 40 euro**

*Prosecco Extra Dry Le Volpi*

*Polenta fritta e radicchio con tastasale d'oca e fonduta di Montasio*

*Gnocchi di patate al cavolo nero con speck d'oca croccante*

*Tagliata d'oca con pere al Friularo*

*Strudel di mele e sorbetto allo zenzero*

*Caffè*

*Manzoni bianco 2016 Le Volpi*

*Rosso Venda 2011 Vignalta*

*Sette chiesette 2014 Borin Vini & Vigne*



**La Famiglia**

viale Melzi, 6- Correzzola

Tel. 0499760059

[info@lafamigliacorrezzola.eu](mailto:info@lafamigliacorrezzola.eu)



# **La Montanella**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatto in degustazione nel periodo:**

*Bigoli ai porcini, oca e formaggio d'alpeggio*



**La Montanella**

Via Dei Carraresi, 9 - Arquà Petrarca

Tel. 0429718200

[lamontanella@gmail.com](mailto:lamontanella@gmail.com)

# La Montecchia

Cena di gala 11 novembre

## **Piatto in degustazione nel periodo:**

*Coscia d'oca arrostita con gelato di barbabietola, erbe amare e salsa ai pepi*

**Menù serata - 95,00 euro 85,00 euro per i possessori Alajmo Card**

### ***Apetitivo in salotto***

*Involtini d'oca e carciofi*

*Crostino di radicchio di Treviso gratinato con oca e maiale*

*Pizza croccante al mais con maionese di aglio nero,  
rucola, funghi prataioli e petto d'oca affumicato*

*Orto fresco*

*Tartelletta al ragù d'oca*

*Selezione Colli Euganei "Sui Lieviti"*

### ***A tavola***

*Cappuccetto rosso d'oca*

*(cappuccino di patate e barbabietola con ragù d'oca e tartufo nero)*

*Risotto alla finta milanese con brasato d'oca*

*Brodo d'oca alla canevera con funghi scottati e cavolfiore*

*Coscia d'oca caramellata con topinambur arrostiti*

*e sugo d'arrosto all'anguilla affumicata*

*Sorbetto di hibiscus e melograno*

*Focaccia al malto, birra e cioccolato*

*Bianco 2015 - I Castagnucoli*

*Ireneo 2012 in magnum Co. Emo Capodilista - La Montecchia*

*Il Fiore della Costiera 2009 - Alla Costiera*



**La Montecchia**

Via Montecchia, 12 - Selvazzano Dentro

Tel. 0498055323

[montecchia@alajmo.it](mailto:montecchia@alajmo.it)

# **La Tavolozza**

Cena di gala 10 novembre

**Menù serata - 45 euro**

**Prenotazione necessaria**

*La Galantina d'oca con radicchio tardivo di Treviso marinato*

*I ravioli di zucca con ragù d'oca*

*La coscetta d'oca al forno con verze e purè di sedano rapa*

*La sfogliatina croccante con mousse di castagne e coulis di cachi*

*Caffè*

*Colli Euganei Manzoni bianco Pedevenda Zanovello 2015*

*Colli Euganei rosso Taurilio Ca' Ferri 2012*

*Colli Euganei Fior d'Arancio passito Il Pianzio 2015*



**La Tavolozza**

Via Boschette, 2- Torreglia

Tel. 0495211063

[latavolozzatrattoria@libero.it](mailto:latavolozzatrattoria@libero.it)

# Locanda Aurilia

Menù degustazione disponibile fino al 28 novembre

## **Menù degustazione - 40 euro**

*Crostino di patè d'oca*

*Salsiccia d'oca con pane al caffè*

*Tagliatelle con frattaglie d'oca*

*Oca al forno con polenta biancoverla e radicchio ai ferri*

*Ventaglio di pera al vin friulano e gelato alla cannella*

*Caffè*

*Moscato secco Colli Euganei*

*Friularo di Bagnoli passito*

*Colli Euganei Rosso*

*Friularo di Bagnoli passito*



**Locanda Aurilia**

Via Aurelia, 27- Loreggia

Tel. 0495790395 - 0499300677

[info@locandaaurilia.com](mailto:info@locandaaurilia.com)

# **Nalin Tradizione e Cucina**

Dall'1 al 30 novembre – Cena di gala 11 novembre

## **Piatti in degustazione nel periodo:**

*Oca in porchetta con misticanza*  
*Bigoli con ragù d'oca profumato al rosmarino*  
*Oca nostrana al forno con patate*

## **Menù serata - 40 euro**

*Oca in porchetta con misticanza*  
*Bigoli con Ragù d'Oca Profumato al Rosmarino*  
*Oca Nostrana al Forno con Patate*  
*Crostata con ricotta e frutti di Bosco*  
*Caffè*

*Vini abbinati dei Colli Euganei azienda Conte Emo Capodilista*



**Nalin**

Via Bassa I, 119 - Campodarsego

Tel. 0495564433

[trattorianalin@gmail.com](mailto:trattorianalin@gmail.com)



# **Radici**

Dall'1 al 30 novembre

## **Piatto in degustazione nel periodo:**

*Bigoli con ragù d'oca, salsa all'arancio e sedano rapa*



**Radici**

Viale Cavallotti 17- Padova

Tel. 0492320525

[info@radicirestaurant.it](mailto:info@radicirestaurant.it)

# **Ristorando Catering & Banqueting** **presso le Cantine del Palladio in villa Contarini**

Cena di gala 25 novembre

*Appuntamento patavino in parole e musica dedicato ad Angelo Beolco, detto il "Ruzante", celebre commediografo e attore vissuto tra la fine del 400 e la prima metà del 500, famoso per aver dato vita al personaggio del contadino padovano sensuale, famelico e poltrone.*

*Insalata di gallinella di corte con germogli di spinacino,  
pinoli tostati ed olio al miele*

*"Pappardelle" all'uovo padellate con intingolo di tastasale e spadone rosso*

*Risotto mantecato al formaggio "Primo sale", ciccioli di oca novella e ridotto di  
Cabernet dei colli*

*Lonzino di maiale da latte con cotognata del contadino  
Patate glassate nel loro sugo d'arrosto  
Timballino di scarola e bietoline*

- *Tortino tiepido di castagna su coulis di caco vaniglia*



**Ristorando Catering & Banqueting presso villa Contarini**  
via Camerini 1 – Piazzola sul Brenta  
Tel. 0499303841  
[prenotazioni@ristorando.net](mailto:prenotazioni@ristorando.net)