



L'Oca e i dolci di S. Martino

15^a
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 2018

Ristoranti e Trattorie aderenti

- *A Banda del Buso, Padova*
- *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*
- *Da Giovanni, San Giorgio in Bosco*
- *Hostaria San Benedetto, Montagnana*
- *In Corte dal Capo, Conselve*
- *La Bulesca, Selvazzano Dentro*
- *La Famiglia, Correzzola*
- *La Montanella, Arquà Petrarca*
- *La Montecchia, Selvazzano Dentro*
- *l'Hostaria di Via Roma, San Martino di Lupari*
- *Locanda Aurilia, Loreggia*
- *Luca's, Trebaseleghe*
- *Nalin Tradizione e Cucina, Campodarsego*
- *Radici Terra e Gusto, Padova*

Pasticcerie aderenti

- *Al Duomo, Padova*
- *Antica Pasticceria, Campodarsego*
- *Ballico, Padova*
- *Breda, Padova*
- *Carlo, Padova*
- *Cuccato, Montagnana*
- *Da Angelo, Selvazzano Dentro*
- *Embassy, Ponte San Nicolò*
- *Estense, Padova*
- *Favalli, Montagnana*
- *Fiorin, Brugine*
- *Gardellin, Curtarolo*
- *Guariento, Padova*
- *La Creme, Padova*
- *La Piazzetta, Padova*
- *Lazzarin, Monselice*
- *Le Sablon, Padova*
- *Marisa, Arzergrande*
- *Mazzari, Padova*
- *San Marco, Padova*
- *Santa Croce, Padova*

A Banda del Buso

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Tagliatelle con coscia d'oca

Oca ripiena al forno



A Banda del Buso
Via Cristofori, 13 - Padova
Tel. 0492023453
abandadelbuso@gmail.com

Al Palazzino
A casa di Lucia Pavin

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Tortelloni d'oca e germoglio trevigiano



Al Palazzino, a casa di Lucia Pavin
Via Roma, 29 - Galliera Veneta
Tel. 0495969224
alpalazzino@gmail.com

Al Palazzon

Dall'1 al 30 novembre

Menù degustazione nel periodo (40 euro bevande escluse):

Foie gras del Perigord

Patè di "rovinassi" di fegato d'oca

Il salame d'oca della tradizione ebraica

Petto d'oca affumicato nel camino su misticanza di puntarelle

La sopa coada d'oca nel "pignatto"

*La fasanà d'oca della bassa padovana alle castagne
e funghi steccherini con polenta "maranea" e carciofi*

La crostata di pere kaiser



Al Palazzon

Via Ca' Onorai 2- Galliera Veneta

Tel. 0495965020

info@alpalazzon.it

Al Pirio

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Crostini con petto d'oca e insalatina d'autunno

Tortelli d'oca con riduzione di melograno

Coscia d'oca in confit su crema di patate allo zenzero



Al Pirio

Via Pirio, 10- Torreglia

0495211085

info@alpirio.com

Aldo Moro

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Piccione con foie gras

Coscia d'oca in confit con millefoglie di verdure



Aldo Moro

via Marconi, 27 - Montagnana

Tel. 042981351

info@hotelaldomoro.com

Antica Trattoria Antenore

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

*Oca nostrana "in tocio"
con il radicchio brasato*



Antica Trattoria Antenore
via Mirabello, 64- Torreglia
Tel. 0495211130
info@trattoriaantenore.it

Antica Trattoria Ballotta dal 1605

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 12 novembre, ore 20

Piatti in degustazione nel periodo:

Antipasto: Straccetti d'oca su radicchi autunnali con pere e noci

Primo piatto: Lasagna gratinata al ragù d'oca e funghi

Secondo piatto: Tagliata di petto d'oca, crema di zucca e patate arroste

Dessert: Capriccio di San Martino

Menù serata - 48 euro con vini in abbinamento

Cocktail di benvenuto con "spizzichi e bollicine" di Casa Ballotta

Straccetti d'oca su radicchi autunnali con pere e noci

Lasagna gratinata al ragù d'oca e funghi

Tagliata di petto d'oca, crema di zucca e patate al forno

Capriccio di San Martino al marron glacé

Vini: selezione azienda agricola Dotto Lidio

Caffè e acque minerali



Antica Trattoria Ballotta dal 1605

Via Romana, 57- Torreglia

Tel. 0495212970

info@ballotta.it

Antica Trattoria Taparo

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Antipasto: petto d'oca affumicato, sfogliatelle olive, arancio e variegato

Primo piatto: lasagnetta al mais gratinata con ragu' d'oca e tardivo

Secondo: coscia d'oca al moscato passito, zucca confit e treccia di patate

Dessert: delizia di mele con gelato alla vaniglia e marron glacé



Antica Trattoria Taparo
Via Castelletto, 49- Torreglia
Tel. 0495212131
info@taparo.it

Da Giovanni

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 11 novembre, ore 20

Piatti in degustazione nel periodo:

Oca allo spiedo

Oca in confit

Menù serata - 43 euro

Aperitivo al buffet

Oca in confit con polenta di Marano, prosciutto Veneto DOP, tortino di pasta fillo ripieno di spinaci, ricotta e brie

Tagliatelle verdi al prezzemolo fatte a mano con finferli e burro al tartufo

Risotto con fegatini d'oca

Sorbetto al limone

Oca allo spiedo e verdura cotta di campo

Faraona farcita e patate al rosmarino

Strudel di mele e zucca con salsa allo zabaione

Caffè e liquori

Serprino spumante Colle Mattara Rovolon

Pinot Bianco 2016 Colle Mattara Rovolon

Cà Emo 2015 La Montecchia Selvazzano Dentro

Fior d'Arancio spumante La montecchia Selvazzano Dentro



Da Giovanni

Piazza XXIX Aprile, 213- San Giorgio In Bosco

Tel . 0495994390

info@dagiovanisantanna.com

Hostaria San Benedetto

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Pappardelle al ragù d'oca

Scaloppa di fegato grasso d'oca, nocciole tostate e uva passa



Hostaria San Benedetto
Via Andronalecca, 13- Montagnana
Tel. 0429800999
info@hostariasanbenedetto.it

In Corte Dal Capo

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Bigoli al ragù d'oca

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

Menù serata - 40 euro vini esclusi

Aperitivo di benvenuto

Antipasto: tagliere d'oca

Primo piatto: maltagliati con farina di castagne e ragù d'oca

Secondo: oca di San Martino al forno con mele, prugne e castagne

Dessert: tortino di mele con salsa vaniglia

Caffè



In Corte Dal Capo

via Padova 36 - Conselve

Tel. 0495384021

info@trattoriaincortedalcapo.com

La Bulesca

Dall'1 al 30 novembre - Pranzo 11 novembre, ore 12.30

Piatti in degustazione nel periodo:

Polenta e guazzetto di "rovinassi"

Tagliatellone con granelli di oca alle mele

Coscetta al tartufo nero

Menù pranzo - 38 euro

Il "primobicchiere" in rosa con "rufiolo" al patè

Polenta e guazzetto di "rovinassi"

Tagliatellone con granelli di oca alle mele

Coscetta al tartufo nero

"Pick-me-up" alle castagne

Caffè

Vini abbinati Corti Benedettine



La Bulesca

Via Fogazzaro, 2- Selvazzano Dentro

Tel. 0498977672

info@labulesca-ristorante.com

La Famiglia

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Pancotto con tastasale d'oca e finferli

I bigoli in carbonara d'oca

*Pizza gourmet con stracchino,
crema di radicchio e la nostra porchetta d'oca*

Semifreddo alle castagne e cioccolato con croccante di cereali



La Famiglia

viale Melzi, 6- Correzzola

Tel. 0499760059

info@lafamigliacorrezzola.com

La Montanella

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

*Coscia d'oca alle due cotture
con prugne ridotte al fior d'arancio*



La Montanella

Via Dei Carraresi, 9 - Arquà Petrarca

Tel. 0429718200

lamontanella@gmail.com

La Montecchia

Dall'1 al 30 novembre – Pranzo e cena 11 novembre, ore 12.30 e 20.00

Piatto in degustazione nel periodo:

Coscia d'oca caramellata con purè di patate alla curcuma e spezie

Menù pranzo e cena - 95,00 euro (85,00 euro per i possessori Alajmo Card)

Brodo d'oca all'arancia e pepe con spuma di cavolfiori e pinoli

Vino abbinato: Pro-fondo bianco secco azienda Ca' dei fiori

*Polentina al tartufo con radicchio
e barbabietola, petto d'oca e paté di fegatini*

Lasagnetta croccante al ragù d'oca, cime di rapa e tartufo

Vino abbinato: Trachite azienda Alla Costiera

Risotto con succo d'oca, funghi, patate e rosmarino

Coscia d'oca caramellata con purè di patate alla curcuma e spezie

Vino abbinato: Cabernet "vigna cecilia" 2015 azienda Il filò delle vigne

Sorbetto di brodo di giuggiole alla grappa

Nuvola di zabaione

Vino abbinato: Donna Daria azienda conte Emo Capodilista



La Montecchia

Via Montecchia, 12 - Selvazzano Dentro

Tel. 0498055323

montecchia@alajmo.it

l'Hostaria di via Roma

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*The Frenchie: insalatina tiepida di polpa d'oca sfiliacciata,
crostone di pane e brie, chutney di cipolla balsamica,
miele al tartufo, la sua pelle crunchy*

*Tortelli di ricotta e zucca, liquirizia, grana Padano,
speck d'oca affumicato*

*La nostra coscia d'oca croccante,
soffiato di patate tartufato, verdure arrostiti*



l'Hostaria di via Roma
Via Roma, 89- San Martino di Lupari
Tel . 0499462301
hostariadiviaroma@alice.it

Locanda Aurilia

Piatti in degustazione nel periodo dall'1 al 28 novembre:

Salsiccia d'oca con pan brioche

Oca in umido al forno

Menù degustazione, disponibile dall'11 al 25 novembre - 40 euro

Patè d'oca su crostino di pan brioche

Salsiccia d'oca su pane al caffè

Tagliatelle con frattaglie d'oca

Oca in umido al forno con polenta biancoverla e funghi di bosco

Ventaglio di pera al vin friularo e gelato alla cannella

Caffè

Trachite, azienda La Costiera

Friularo, azienda Il Dominio di Bagnoli

Friularo Passito, azienda Il Dominio di Bagnoli

Cabernet, azienda Cecilia di Baone



Locanda Aurilia

Via Aurelia, 27- Loreggia

Tel. 0499300677

info@locandaaurilia.com

Luca's

Dall'1 al 30 novembre – Cena di gala 10 novembre, ore 20

**Piatti in degustazione nel periodo
e menù cena – 30 euro bevande escluse**

*Tartelletta di Carciofi alla Carbonara con
Salsa di Cipollotto di Tropea*

Risotto Carnaroli con Ragù d'Oca e Chips di Porri

Oca Porchettata con soffice di Zucca al Rosmarino

*Strudel croccante di Mele e Cioccolato con
Crema Inglese all' Anice Stellato*

Vini in abbinamento (1 calice 4 euro oppure 3 calici 10 euro)

*Custoza DOC Az. Menogotti
Raboso Frizzante IGT Az. Montegrande
Fior d' Arancio Spumante DOCG Az. Montegrande*



Luca's

Via Bigolo, 17/19 - Trebaseleghe

Tel. 0495796440

info@ristorantelucas.it

Nalin Tradizione e Cucina

Dall'1 al 30 novembre – Pranzo e cena 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 pranzo e cena - 42 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 agricola biologica Alla Costiera



Nalin

Via Bassa I, 119 - Campodarsego

Tel. 0495564433

trattorianalin@gmail.com

Radici Terra e Gusto

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Bigoli "in onto" di oca



Radici Terra e Gusto

Via Costa 18/a- Padova

Tel. 0492320525

info@radicirestaurant.it