



L'Oca e i dolci di S. Martino



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 TAVOLA CON L'OCA DI SAN MARTINO

NOVEMBRE 2020

(Locali e piatti in aggiornamento)

Ristoranti, trattorie e pizzerie aderenti

- [Al Palazzon](#), Galliera Veneta
- [Al Pirio](#), Torreglia
- [Antica Trattoria Antenore](#),
Torreglia
- [Antica Trattoria Taparo](#),
Torreglia
- [Boccardo](#), Noventa Padovana
- [Da Giovanni](#), San Giorgio in Bosco
- [Eurochecco](#), Villanova di
Camposampiero
- [Gourmetteria](#), Padova
- [In Corte dal Capo](#), Conselve
- [La Bulesca](#), Selvazzano Dentro
- [La Famiglia](#), Correzzola
- [La Montanella](#), Arquà Petrarca
- [La Montecchia](#), Selvazzano Dentro
- [La Posa degli Agri](#), Polverara
- [Miravalle](#), Montegrotto Terme
- [Nalin Tradizione e Cucina](#),
Campodarsego
- [Sensi](#), Villanova di
Camposampiero

Pasticcerie aderenti

- [Ballico](#), Padova
- [Cuccato](#), Montagnana
- [Da Angelo](#), Selvazzano Dentro
- [Embassy](#), Ponte San Nicolò
- [Estense](#), Padova
- [Favalli](#), Montagnana
- [Guariento](#), Padova
- [Santa Croce](#), Padova

Al Palazzon

Dall'1 al 30 novembre

Menù degustazione nel periodo:

Terrina di oca con pan di zucca

Collo d'oca con le sue rigaglie

“Sopa coada” con sfilacci d'oca e verdure

*Oca in porchetta con funghi barboni,
salame tastasale al sugo di melograno*

Purè di mele cotogne alla cannella

Sfogliatina con cachi e castagne

Vini abbinati: rosso dei Colli Euganei



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:

Coscia d'oca in confit con mostarda di mele e zucca



Al Pirio
Via Pirio, 10- Torreglia
0495211085
info@alpirio.com

Antica Trattoria Antenore

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Oca nostrana "in tocio"



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

Antica Trattoria Taparo

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*Crostini con petto d'oca affumicato,
crema di zucca e porcini*

Lasagna gratinata con ragù d'oca e radicchio tardivo

Oca brasata al moscato passito con purè di patate

Monte bianco



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

Boccardo

Dall'1 al 30 novembre

Menù in degustazione nel periodo

Salame fresco scottato su crema di pastinaca e radicchio di campo

Bigoli rustici con oca, funghi finferli e zucca

Coscia d'oca al forno con crema di zucca e cipollotto rosolato

Morbidoso alla pera e vaniglia con sorbetto alla pera e Calvados

Caffè



Boccardo

Via della Resistenza, 49 - Noventa Padovana

Tel. 049625029

info@boccardo.it

Da Giovanni

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Oca allo spiedo

Menù completo

Aperitivo di benvenuto al tavolo

*Prosciutto d'oca, crostini al burro, tortino di pasta brisée
alla zucca con salsa al formaggio Cittadella*

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

Risotto con fegatini d'oca

Rotolo di faraona farcita, polenta di Marano e patate al rosmarino

Oca allo spiedo con verdura cotta di campo

Babà con zabajone caldo, panna montata e cioccolato fondente

Caffè e liquori

*Serprino Colle Mattara, Rovolon
Terre d'argilla Manzoni Bianco Reassi, Rovolon
Cà Emo La Montecchia, Selvazzano Dentro
Fior d'Arancio spumante La Montecchia, Selvazzano Dentro*



Da Giovanni

Piazza XXIX Aprile, 213- San Giorgio In Bosco

Tel . 0495994390

dagiovanni.rist@libero.it

Eurochecco

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Pizza con l'oca di San Martino

(fior di latte, speck d'oca, cubettata di zucca, burrata)



Eurochecco

Via Ampezzon, 75 - Villanova di Camposampiero

Tel . 0499220192

eurochecco@gmail.com

Gourmetteria

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Oca "in onto" su crema di patate



Gourmetteria

Via degli Zabarella, 23 - Padova

Tel. 049659830

padova@gourmetteria.com

In Corte Dal Capo

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Oca di San Martino al forno

Bigoli con ragù d'oca



In Corte Dal Capo
via Padova 36 - Conselve
Tel. 0495384021

info@trattoriaincortedalcapo.com

La Bulesca

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Terrina d'oca con mirtilli

Nido di tagliatelle con oca e zucca

Menù degustazione

Terrina d'oca con mirtilli

Nido di tagliatelle con oca e zucca

Arrosto d'oca al moscato Fior d'arancio e cavolo con le mele

Dolce "amaro"

Caffè ed eventuali digestivo

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:

*Insalata di petto d'oca affumicato, mela verde
e barbabietola arrostita con melograno e pinoli*

Bigoli in carbonara d'oca

Coscia d'oca con polena biancoverla e zucca all'arancio



La Famiglia

viale Melzi, 6- Correzzola

Tel. 0499760059

info@lafamigliacorrezzola.com

La Montanella

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Tagliatelle alle 3 farine con oca e mele verdi

Coscia d'oca alle due cotture con prugne e riduzione all' amarone



La Montanella

Via Dei Carraresi, 9 - Arquà Petrarca

Tel. 0429718200

lamontanella@gmail.com

La Montecchia

Sabato 21 novembre a pranzo

Menù degustazione “l’oc down”

Cappuccino d’oca alle spezie

Tortellini d’oca al mandarino in brodo ristretto di sedano rapa

*Risotto alle verze e zafferano
con collo d’oca ripieno al tartufo nero e chorizo*

Wafer con paté di fegatini d’oca tartufato e funghi

*Oca brasata al vino rosso e anguilla affumicata
con puré di castagne e radicchi amari*

Involtino di mela con sorbetto di melograno

Raviolone dolce di crema pasticceria al limone con salsa di aronia

Vini abbinati

Prosecco sur-lie in magnum . Ca’dei Fiori – Lorenzon

Rivarsilia” 2016 . Menti

Vò Vecchio 2017 in magnum . Alla Costiera

Donna Daria 2016 . Co. Emo Capodilista



La Montecchia

Via Montecchia, 12 - Selvazzano Dentro

Tel. 0498055323

montecchia@alajmo.it

La Posa degli Agri

Dall'1 al 30 novembre

Menù degustazione

Pan bruschetta "nero d'Abano" con salume d'oca e caviale di aringa

L'oliva della corte padovana

Consommè autunnale

Cre moso di topinambur, semi di zucca, profumo di agrumi e durelli d'oca

Lasagna arrotolata al ragù di coscia, petto d'oca e tartufo

"Doppio gioco d'oca" all'arancio con verdure dell'orto

Crostatina di mais, limone e cioccolato bianco

Caffè e digestivo

Selezione di 4 tipologie di vini dei Colli Euganei



La Posa degli Agri

Via Orsaretto, 4 (Isola dell'Abbà) - Polverara

Tel. 0499772532

info@laposadegliagri.com

Miravalle

Dall'1 al 29 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Tagliere di salame e speck d'oca con giardiniera casereccia

Rillettes d'oca su crostone di pane

*Mezzelune in sfoglia di porcini ripiene al foie gras d'oca
spadellate al burro e tartufo nero*

Coscietta d'oca "in tecia" con polenta di storo

*Pera cotta nel moscato dei Colli Euganei
profumata alla fava di Tonka e gelato alla crema*



Miravalle

Via Castello, 22 - Montegrotto Terme

Tel. 0492613946

info@miravalleristorazione.it

Nalin Tradizione e Cucina

Dall'1 al 30 novembre

Menù degustazione del periodo:

*Prosciutto d'oca con radicchio tardivo di Treviso
marinato con cren fresco*

Bigoli con ragù d'oca profumato al rosmarino

Oca nostrana al forno con patate

Vini consigliati dei Colli Euganei



Nalin Tradizione e Cucina
Via Bassa I, 119 - Campodarsego
Tel. 0495564433
trattorianalin@gmail.com

Sensi

Dall'1 al 30 novembre – Pranzo 15 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

*Coscia d'oca farcita cotta in "canevera"
con padellata di verdure autunnali e radicchio "in saor"*

Menù pranzo - 45 euro

*Ciccioli d'oca e crostini al paté
Fondo di carciofo al Morlacco e speck d'oca
Risotto con i "rovinassi" e riduzione di Raboso
Gnocchi d'oca gratinati con il suo ristretto
Oca al forno con patate e carciofi
Millefoglie con crema al cioccolato bianco e castagne glassate*

Acqua e caffè

*Serprino San Nazario
Rabosino del Cardinale San Nazario
Carmenere - Pra' da Mistri - San Nazario
Passito De Bortoli*



Sensi

Via Roma 137- Villanova di Camposampiero

Tel. 3892160993

info@ristorantesensi.com