

Torreglia

PD - Padova 10 km, Rovigo 36 km.

Antica Trattoria Ballotta 12.5

Via Carromatto 2, tel. 049.5212970 **Sito:** www.ballotta.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** martedì;

ferie: tre settimane tra gennaio e febbraio.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 35.

È la più antica trattoria dei Colli Euganei (1605) e quindi il rispetto delle tradizioni del territorio qui è prima di tutto un atto di coerenza. Ecco spiegati i tanti modi di presentare il "torresano" (piccione) e gli animali di corte. Cucina che si allarga con lo sguardo anche alle tipicità venete, come il baccalà e, da qualche tempo, anche a divagazioni sul pesce. Buona carta dei vini. Sui 35 euro.

La Tavolozza

13

Via Boschette 2,

tel. 049.5211063 **E-mail:** latavolozzatrattoria@libero.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** mercoledì; giovedì a pranzo;

ferie: da metà a fine febbraio;

ultima settimana di luglio e prima di agosto.

Carte di credito: BM, CS, MC, VISA. **Prezzo medio:** 35.

Locale elegante e familiare allo stesso tempo, scava nella tradizione ed è anche attento ai prodotti più genuini, dalla soppresa ai formaggi. Il piatto classico è il piccione aperto, croccante perché gratinato al forno, ma anche la pasta fatta in casa o la gallina padovana trovano un'adeguata valorizzazione. Buona varietà di dolci. Ampio spazio all'aperto anche per pranzare. Conto sui 35 euro.

Torri del Benaco

VR - Verona 38 km, Venezia 159 km.

Viola

N 13.5

Via Gardesana 186, tel. 045.7225083

Sito: www.ristorantealcaval.com. **Aperto:** solo la sera; anche a pranzo nei festivi; **chiuso:** mercoledì; **ferie:** variabili.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 35.

Isidoro Consolini ha passato le redini del Caval alla moglie Violetta, che con la vecchia brigata prosegue l'attività nello stesso luminoso locale - che ora si chiama, appunto, Viola - la cui impostazione è stata del tutto rivista all'insegna della semplicità

'low cost' in sala e in cucina. Si può iniziare con una delicata insalata di manzo bollito con salsa verde e pane croccante, per proseguire con i ghiotti tagliolini di oca 'in onto'. Tra i secondi, ben fatto e fragrante il fritto di pesce di lago. Dolci discreti, come il gelato al caffè con crema di grappa. Servizio cordiale e solerte, e scelta dei vini limitata a pochissime, buone bottiglie. Sui 35 euro.

Treviso

TV - Venezia 30 km, Trieste 145 km.

Antica Torre

12.5

Via Inferiore 35, tel. 0422.583694

Sito: www.anticatorre.info. **Aperto:** solo la sera;

chiuso: domenica; giovedì sera; **ferie:** variabili.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 60.

Nel cuore della città, tra mura medievali ricoperte di opere d'arte, piccole ed eleganti sale dove gustare sapienti intrecci di Adriatico e territorio trevigiano, col carpaccio di branzino di mare e radicchio rosso, il risotto con code di scampi, il rombo affogato nel Prosecco e profumato di timo. Ampio e goloso carrello dei dolci. Notevole selezione di vini e distillati. Conto sui 60 euro.

Beccherie

N 12

Piazza G.Ancilotto, 11, tel. 0422.540871

E-mail: ristorante.beccherie@gmail.com. **Aperto:** sempre;

chiuso: lunedì; domenica sera; **ferie:** variabili in luglio.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 40.

Un punto di riferimento storico che sta ritrovando lo smalto dei tempi migliori. Piatti della tradizione locale ben calibrati e piacevole atmosfera. Circa 40 euro.

Il Basilisco

12.5

Via Bison 34, tel. 0422.541822

Sito: www.ristorantebasilisco.com. **Aperto:** sempre;

chiuso: domenica; lunedì e sabato a pranzo; **ferie:** variabili.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 40.

Le Tavole della Birra.

Piccolo locale dagli arredi inusuali e dalle idee fresche, come i sorrisi del personale, nel quale lo chef mescola con mano leggera memoria, sapienza e originalità. Appagano felicemente i folpetti caldi con purea di fagioli, gli spaghetti con filetti