



L'Oca e i dolci di S. Martino

13^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 2016

Ristoranti e Trattorie aderenti

- *Ai Mediatori, Tombolo*
- *Al Palazzino, 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, Campodarsego*
- *Da Giovanni, San Giorgio in Bosco*
- *Da Rocco, Cittadella*
- *Enoteca San Daniele, Torreglia*
- *Hostaria San Benedetto, Montagnana*
- *Il Console, Saccolongo*
- *Il Filandino, Cittadella*
- *Il Tulipano, Limena*
- *In Corte dal Capo, Conselve*
- *l'Hostaria di Via Roma, San Martino di Lupari*
- *La Campagnola, Campodarsego*
- *La Famiglia, Correzzola*
- *La Montanella, Arquà Petrarca*
- *La Montecchia, Selvazzano Dentro*
- *La Tavolozza, Torreglia*
- *Locanda Aurilia, Loreggia*
- *Monticello, Teolo*
- *Nalin Tradizione e Cucina, Campodarsego*
- *Nerodiseppia Ristocaffè, Padova*
- *Orientexpress, Ponte San Nicolò*
- *Rifugio Monte Rua, Torreglia*
- *Ristorando catering & banqueting, presso le Cantine del Palladio di Villa Contarini
Piazzola sul Brenta*
- *Taverna degli Artisti, Cittadella*

Ai Mediatori

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Petto d'oca con radicchio di Treviso e noci

Tagliatelle con oca e porcini

Oca cotta sotto cenere



Ai Mediatori

Via Roma, 2 - Tombolo

Tel. 0495969541

sgarbossa.stefania@alice.it

Al Palazzino
A casa di Lucia Pavin

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

Tortelloni d'oca sfumati al barolo



Al Palazzino, a casa di Lucia Pavin

Via Roma, 29 - Galliera Veneta

Tel. 0495969224

alpalazzino@gmail.com

Al Pirio

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Tris di crostini d'oca

Tagliatelle con i "rovinassi" d'oca

Tagliata d'oca su carpaccio di finocchi e arancia



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

Aldo Moro

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Ravioli d'oca, arancia e gelatina di recioto

Oca in confit con millefoglie di verdure

Menù serata - 40 euro

Cicchetti di benvenuto

Crema di zucca con mandorle e guanciaie

Evoluzione della pasta e fagioli

Coscia d'oca in confit con millefoglie di verdure

Castagne, melograni, uva e terriccio alle nocciole

Vin brulè

Caffè

Vini: Soave "Prà" – Rosso Fenice "San Basilio"



Aldo Moro

via Marconi 27- Montagnana

042981351

info@hotelaldomoro.com

Antica Trattoria Antenore

Dall'1 al 30 novembre

Menù in degustazione - 32 euro:

Ricevendo con i crostini al patè d'oca tartufato

"Oca Burger" su fonduta di formaggi di malga

Bigoli con carbonara di zucca e oca

Oca "in tocio" con polentina e chiodini

Contorno di stagione

Dolci e Dolcetti fatti in casa

Acqua, caffè



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 11 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Insalata d'oca "in saor"

Gnocchi al ragù d'oca e finferli

Oca brasata al moscato passito

Menù serata - 40 euro

Spizzichi e bocconi d'oca

Insalata di oca "in saor"

Gnocchi al ragù d'oca e finferli

Oca brasata al moscato passito con tortino di polenta

Cestino di S. Martino ai marron glacè

Caffè

Vini abbinati

Pinot Bianco Vignalta, Rosso dei Colli, Moscato Fior d'Arancio



Antica Trattoria Ballotta dal 1605

Via Carromatto, 2- Torreglia

Tel. 0495212970

info@ballotta.it

Antica Trattoria Taparo

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

Piatto in degustazione nel periodo:

Oca brasata al moscato passito con treccia di patate e sedano rapa in agrodolce

Menù serata - 40 euro

Crostino al patè d'oca e ribes

Salumi d'oca con zucca affumicata

Risotto chiodini e oca

Oca brasata al moscato passito con treccia di patate e sedano rapa in agrodolce

Frolla ai marron glacè e crema di cachi

Caffè e digestivi distilleria Luxardo

Vini abbinati

Serprino Colli Euganei Dotto Lidio

Moscato secco "A. Cengia" azienda Zanovello

Friularo riserva 2011 azienda Salvan

Moscato passito azienda Vignalta



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

Bastioni del Moro

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

Piatti in degustazione nel periodo:

"Oca Pie"

*Tortellini di oca e zucca con crema al tartufo
Carrè di oca ripieno, cotta bassa temperatura, al vin santo con
Catalogna ripassata e puré allo zafferano*

Menù serata - 40 euro con vini in abbinamento

Aperitivo

"Oca Pie"

*Tortellini di oca e zucca con crema al tartufo
Carrè di oca ripieno, cotta bassa temperatura, al vin santo con
Catalogna ripassata e puré allo zafferano
Mousse di castagne con salsa di cachi
Caffè*



Bastioni del Moro
Via Bronzetti, 18- Padova
Tel. 0498710006
info@bastionidelmoro.it

Da Giovanni

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Foie gras
Petto d'oca affumicato
Risotto con i fegatini di animali da cortile
Tagliatelle fatte in casa con il ragù d'oca
Coscia d'oca al forno

Menù serata - 45 euro

Prosecco Jeio Bisol
Petto d'oca affumicato con crostoni
Lasagnette al forno con ragu d'oca
coscia d'oca al forno con patate
Pinza con crema zabaione
Caffè

Gemola azienda Vignalta



Da Giovanni
via De Toni, 22- Campodarsego
Tel. 0495564200
info@ristorantedagiovanni.it

Da Giovanni

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

Piatto in degustazione nel periodo:

Oca allo spiedo

Menù serata - 40 euro

Crostini con patè d'oca e verdure panate fritte
Polenta di Marano, chiodini, formaggio Dobbiaco
Trancio di sfoglia con pancetta e cipolla
Ravioli ripieni di tacchino e maiale
Risotto ai fegatini e duroni d'oca
Rotolo di vitello con patate al rosmarino
Oca allo spiedo e verdura cotta di campo
La "pinza" della signora Anna
Gli "Zaeti"
La frutta fresca e secca
Il caffè e liquori

Serprino azienda Montegrande
Moscato secco azienda La Montecchia
Cabernet Franc azienda La Montecchia
Fior d'arancio azienda La Montecchia



Da Giovanni

Piazza XXIX Aprile, 213- San Giorgio In Bosco
Tel . 0495994010

martinopettenuzzo@tiscali.it

Da Rocco

Dall'1 al 30 novembre

Menù in degustazione - 35 euro (bevande escluse):

*Insalatina d'oca marinata all'aceto di birra
con croccante di carciofi e melograno e spuma di Tropea*

Tortellini all'oca con ristretto ai porcini e pan brioche

*Petto d'oca laccato al miele e rosmarino
con ovoli al burro e maggiorana*

Il "gioco dell'oca"

Percorso degustazione vini in abbinamento euro 10



Da Rocco

Via San Donato, 65- Cittadella

Tel. 0495970350

trattorocco@alice.it

Enoteca San Daniele

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Antipasto d'oca
Gnocchi al sugo d'oca
Fettuccine con salsiccia d'oca, pomodoro e funghi
Oca arrosta

Menù serata - 38 euro

Porchetta d'oca
Frittata di salsiccia d'oca e porro
Macedonia di verdure
Fettuccine della casa con pomodoro, salsiccia d'oca e funghi
Gnocchi al sugo d'oca
Oca arrosto tradizionale
Sfilacci d'oca "in tocio" con polenta mais biancoverla
Patate al rosmarino, verdura cotto di campo
Crostata "Serafino"
Caffè
Vino dei Colli Euganei



Enoteca San Daniele da Serafino

Via San Daniele, 57- Torreglia

Tel. 0495212482

info@enotecasandaniele.net

Hostaria San Benedetto

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*Paté di fegato d'oca con pan brioches
e pere caramellate all'aceto balsamico*

Pappardelle al ragù d'oca



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

Il Console

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

*Crema di zucca, funghi cornucopia, salame d'oca
e scaglie di bagoss di Bagolino*



Il Console

Via Roma 4 - Saccolongo

Tel. 0498106648

info@ilconsole.com

Il Filandino

Dall'1 al 30 novembre

Piatto in degustazione nel periodo:

*Petto d'oca caramellato ai lamponi
in tenera cottura su cappuccio rosso fermentato*



Il Filandino

Via A. Palladio, 34 - Cittadella

Tel. 0499400000

ilfilandino@hotelfilanda.it

Il Tulipano

Cena di gala 11 novembre

Menù serata - 38 euro

*Carpaccio d'oca affumicato con rucola e scaglie di grana
alla riduzione di balsamico*

Tagliatelle al ragù d'oca

Coscia d'oca con patate volo d'oca e funghi misto bosco

Torta alle noci e miele

Caffè

Acqua e vino sfuso della casa



Il Tulipano - Hotel Valbrenta

Piazza Diaz 30 - Limena

Tel. 049767303

info@hotelvalbrenta.com

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 con mele prugne e castagne

Menù serata - 35 euro vini esclusi

Apericena

*Mini burger d'oca con pane al vapore,
composta di cipolla rossa e verdure*

*Maltagliati con farina di castagne,
ragù d'oca, zucca e ricotta affumicata*

*Oca al forno con mele, prugne e castagne
accompagnata da tortino di patate*

Mousse di zucca e amaretti con gelato malaga

Caffè



In Corte Dal Capo
via Padova 38 - Conselve
Tel. 0495384021
incortedalcapo@alice.it

l'Hostaria di via Roma

Dall'1 al 30 novembre

Menù in degustazione - 36 euro (bevande escluse):

Flan morbido di zucca con petto d'oca marinato e nocciole

*Tortelloni d'oca, fagianella e castagne al burro montato,
rosmarino e ricotta affumicata*

Coscia d'oca croccante con crema di patate tartufata e funghi barboni



l'Hostaria di via Roma

Via Roma, 89- San Martino di Lupari

Tel . 0499462301

hostariadiviaroma@alice.it

La Campagnola

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*Tortellacci con burrata, speck d'oca affumicato
e semi di papavero*

Oca arrosta "alla vecchia maniera"



La Campagnola

Via Bazzan, 12- Campodarsego

Tel. 0495564328

trattorialacampagnola@gmail.com

La Famiglia

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Salsiccia d'oca e funghi in crema di pane grigliato

Bigoli in carbonara d'oca

Oca burger con salsa senape e chips di patate

Menù serata - 39 euro

Spritz della famiglia

Salsiccia d'oca e funghi in crema di pane grigliato

Bigoli in carbonara d'oca

Oca burger con salsa senape e chips di patate

Tortino di pere e cioccolato, mandorle e crema inglese

Caffè

Bianco "Sur lie" 2014 azienda Alla Costiera

Rosso "Venda" 2011 azienda Vignalta

Marzemino passito 2009 azienda Zanovello



La Famiglia

viale Melzi, 6- Correzzola

Tel. 0499760059

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

La Montecchia

Cena di gala 11 novembre

Menù serata - 85,00 euro 75,00 euro per i possessori Alajmo Card

Selezione spumanti dei Colli Euganei "Sui Lieviti"

Zucca in carpione con gelato di pinoli al fumo

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

Fritto croccante di funghi con crema soffice di mandorle all'estragone

*Carciofi crudi all'olio delicato, radicchio di Treviso,
mela gialla e scaglie di grana*

Sfilacciata d'oca frita

Minestra di verze con oca confit

Ravioli di brodo d'oca al pepe con salsa al parmigiano

Risotto con fegatelli d'oca e cipolla frita

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

Sorbetto di hibiscus e melograno

"Suca e sucaro"

Calto delle Fate 2011 azienda Filò delle Vigne

Ireneo 2012 Conte Emo Capodilista azienda La Montecchia

Il Fiore della Costiera 2012 azienda Alla Costiera



La Montecchia

Via Montecchia, 12 - Selvazzano Dentro

Tel. 0498055323

montecchia@alajmo.it

La Tavolozza

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

Piatto in degustazione nel periodo:

La Coscetta d'oca al forno con verze e polenta di Marano

Menù serata - 40 euro

Il Guazzetto d'oca con polenta biancoperla e fritto di porri

Il Riso carnaroli mantecato con tastasal d'oca e radicchio tardivo di Treviso

La Coscetta d'oca al forno con verze e purè di zucca

La Sfogliatina croccante con mousse di castagne e coulis di cachi

Caffè

Colli Euganei Rosso 2015 "Ammonite rossa" azienda Monte Brecale

Colli Euganei Merlot 2015 "Archè" azienda Reass

Colli Euganei Moscato naturale "Reitia" azienda Zanovello



La Tavolozza

Via Boschette, 2- Torreglia

Tel. 0495211063

latavolozzatrattoria@libero.it

Locanda Aurilia

Dall'1 al 28 novembre - Cena di gala 11 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Salsiccia d'oca con pane al caffè
Tagliatelle con frattaglie d'oca
Oca in umido con polenta e radicchio ai ferri

Menù serata - 40 euro

Crostino di patè d'oca
Salsiccia d'oca con pane al caffè
Tagliatelle con frattaglie d'oca
Oca in umido con polenta biancoperla e radicchio ai ferri
Ventaglio di pera al vin friulano e gelato alla cannella
Caffè

Moscato secco Colli Euganei
Cabernet Colli Euganei
Friularo di Bagnoli



Locanda Aurilia
Via Aurelia, 27- Loreggia
Tel. 0495790395 - 0499300677
info@locandaaurilia.com

Monticello

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Petto d'oca

Oca al forno



Monticello

Via Gazzo, 20 - Teolo

Tel. 0499900070

info@trattoriamenticello.it

Nalin Tradizione e Cucina

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

Piatti in degustazione nel periodo:

Petto d'oca affumicato su crostini
Bigoli con ragù d'oca profumato al rosmarino
Oca nostrana al forno con patate

Menù serata - 40 euro

Petto D'oca Affumicato su Crostini
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

Nerodiseppia ristocaffè

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 10 e 11 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

Polentina morbida con frattaglie d'oca

Tagliolini di pasta fresca al ragù d'oca

L'oca in porchetta con radicchio tardivo scottato

Menù serata - 28,50 euro con un calice di vino

Salame d'oca con chiodini trifolati e creme brulée al Grana Padano

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragù d'oca

*Arrotolato d'oca cotto a bassa temperatura con contorno
di radicchio tardivo scottato e patate arrosto*

Un calice di rosso Sengiari D.O.C. Colli Euganei



Nerodiseppia ristocaffè
via San Francesco 161- Padova
Tel. 049 8364049
info@nerodiseppiaristocaffe.it

Orientexpress

Dall'1 al 30 novembre - Cena di gala 16 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*Pizza baguette aperta con mozzarella fior di latte,
caponatina di verdure dell'orto e cotto d'oca
Prosciutto cotto d'oca adagiato su letto di misticanze,
mela e aceto balsamico al tartufo
Tagliatelle di castagne servite con ragu d'oca
e granella di pistacchio di Bronte
Spezzatino d'oca agli agrumi su letto
di rimacinata veronese, verdure "in saor"
Tiramisù*

Menù serata - 38,50 euro

*Stuzzicheria calda e fredda
Cotto d'oca servito su letto di misticanza,
mela e aceto balsamico al tartufo
Tagliatelle di castagne con ragu d'oca
Spezzatino d'oca con verdure in saor
Tiramisù della casa
Caffè e crema al pistacchio*

Birre a km 0: Marechiaro, Veneta, Eremitani, Pasubio



Orientexpress

via Marconi 109- Ponte San Nicolò
Tel. 0498962152

barbaradagostini2@gmail.com

Rifugio Monte Rua

Dall'1 novembre al 31 marzo 2017 - Cena di gala 27 novembre

Menù degustazione del periodo e della serata (30 euro):

Seprino dei Colli Euganei con cicchetti d'oca

Trittico d'oca su crostoni al papavero

Fettuccine al radicchio e oca

L'oca "in pignato", patate al timo e verdure di stagione

Focaccia fichi e noci con crema al morlacco di Luxardo

Caffè

Abbinamento con vini dei Colli Euganei



Rifugio Monte Rua

via Monte Rua, 31- Torreglia

Tel. 0495211049

info@ristoranterifugiomonterua.it

Ristorando Catering & Banqueting

presso le Cantine del Palladio in villa Contarini

Cena di gala 19 novembre

Menù serata - 38 euro

*Piccola millefoglie con misticanza di radicchi e sopressata d'oca
affumicata ai legni di faggio con maionese di rapa rossa*

*Cappellaccio di farina integrale ripieno
di radicchio rosso di Chioggia e stracotto d'oca*

*Risotto ai porri novelli e zucca gialla "Violina"
con sfilacetti d'oca ed il suo intingolo*

Arrostino d'oca ripieno di noci, variegato di Castelfranco IGP e tastasale

Crocchetta di patate e topinambur

Fagottino di radicchio precoce sauté all'aceto balsamico

*Crostatina tiepida con confettura di radicchio rosso di Treviso IGP con
"Crumble" di amaretti al caffè e salsa di zabaione
alla grappa stravecchia di Bassano*

Caffè, distillati e liquori

Prosecco Extra dry - cantine Vigne Matte

Manzoni bianco 6.zero.13 I.G.T. - cantine Mattiello

Cabernet Franc I.G.T. - cantine Vigne Matte



Ristorando Catering & Banqueting presso villa Contarini

via Camerini 1 - Piazzola sul Brenta

Tel. 0499303841

prenotazioni@ristorando.net

Taverna degli artisti

Dall'1 al 30 novembre

Piatti in degustazione nel periodo:

*Ristretto di castagne con "oca in pignato"
e radicchio di Treviso croccante*

Fettuccine di grano arso con ragù d'oca e anitra

*Carpaccio di petto d'oca con misticanza, melagrana
e vinaigrette al miele, aceto balsamico ed erbe*



Taverna degli artisti
Via Mura Rotta, 9- Cittadella
Tel. 0499402317
posta@tavernadegliartisti.it