

Veneto *su misura*

Restaurants

Cafés

Shopping centers and markets

Food shops

Delicatessens

Bakeries

Butcher's shops

Grocer's shops

Pastry shops

Coffee shops

Liquor stores



An experience to be enjoyed

Within the framework of the regional actions being organized for Expo 2015 purposes, the Regional Department of Economics and Development Research and Innovation - Commerce, in collaboration with the Regional Union of Chambers of Commerce of Veneto, are producing an illustrated guide to restaurant activities and the retailing of food products, enhancing the historical places of business in the Veneto area. The aim is to ensure the widest possible dissemination of knowledge regarding wine and food enterprises in the territory that, while providing an excellent testimonial to the historical and cultural heritage of the Region, are less familiar to the general public.

With the approval of the new regional law on trade, the Region has opened a new way to revitalize the sector, seeking, on the one hand, to simplify regulations and reduce the burdens

Nel quadro delle azioni in corso di organizzazione ai fini di Expo 2015, l'Assessorato regionale all'Economia e Sviluppo, Ricerca e Innovazione - Sezione Commercio ha realizzato, in collaborazione con l'Unione regionale delle Camere di Commercio del Veneto, una guida illustrata delle attività di ristorazione e di vendita di prodotti alimentari, valorizzando i luoghi storici del commercio del Veneto, con l'obiettivo di assicurare la massima diffusione e conoscenza di quelle realtà eno-gastronomiche del territorio che, pur costituendo un'eccellente testimonianza del patrimonio storico e culturale regionale, risultano meno note al grande pubblico.

Con l'approvazione della nuova legge regionale in materia di commercio la Regione ha inaugurato un nuovo percorso di rilancio del settore che da un lato mira a semplificare la regolamentazione, riducendo gli adempimenti a carico delle imprese,

on businesses, and on the other hand, enhancing policies to support trade, of which the current initiative is also a part. The guide pursues the aim of disseminating information with the belief - or at least the hope - that it can contribute to the development of a particularly significant sector in Veneto's production panorama. The restaurant activities and the sale of foods with historic value, illustrated in the guide, represent only a few examples of historic places of commerce. The complete list is published in the appendix in its entirety. Here is a Veneto made-to-measure, suited to the needs of all Italian and foreign consumers, where we find flavours and traditions that emphasize the character of excellence. It is not just a simple guide, but an experience, like a journey into the heart and history of our territory.

Regione del Veneto

dall'altro valorizza le politiche attive a sostegno del commercio, fra le quali si inserisce anche l'attuale iniziativa.

La guida persegue una finalità divulgativa con la convinzione - almeno questo è l'auspicio - che possa contribuire allo sviluppo di un settore particolarmente significativo nella realtà produttiva veneta. Le attività di ristorazione e di vendita di prodotti alimentari con valore storico illustrate nella guida rappresentano soltanto alcuni esempi di luoghi storici del commercio il cui elenco completo viene integralmente pubblicato in appendice.

Ecco quindi un Veneto su misura, adatto alle esigenze di tutti, consumatori italiani e stranieri, nel quale si ritrovano sapori e tradizioni che ne evidenziano il carattere di eccellenza.

Non una semplice guida quindi, ma un'esperienza da vivere, come un viaggio nel cuore e nella storia del nostro territorio.

Regione del Veneto

MAP	20
RESTAURANT	
Albergo Pai - Ristorante Antico Frantoio	24
Albergo Ristorante Fratelli Molteni - Enrico e Stefania	28
Albergo Ristorante Leon D'oro	32
Antica Locanda Montin	36
Antica Locanda al Cappello	40
Antica Osteria Al Forno	44
Antica Trattoria Agnoletti	48
El Gato	52
Gambrinus	56
Hotel alla Posta	60
Locanda Al Sole	64
Locanda Zanella	68
Ostaria Il Grottino	72
Osteria Bar Cestari	76
Osteria Al Boscarel	80
Osteria dei Bana ai Buranelli	84
Osteria Due Spade	88
Osteria Madonnetta	92
Parco Ristorante Le Calandrine	96
Ristorante Al Capriolo	100
Ristorante Al Palazzino a casa di Lucia Pavin	104
Ristorante alla Stanga	108
Ristorante Bar Venier	112
Ristorante da Giovanni	116
Ristorante da Marco	120
Ristorante Lepre	124
Ristorante Val Pomaro	128
Trattoria Al ponte	132
Trattoria Ca' d'Oro alla Vedova	136
Trattoria Caprini	140
Trattoria da Procida	144
Trattoria Guaiane	148
Trattoria Pizzeria Bar Tabacchi "Da Mindon"	152

CAFÈS	
Bar Borsa	158
Bar Serenissima (detto Bar Vecchio)	162
Caffè Brasserie Filippini	166
Caffè Commercio	170
Caffè Grande di Bellodi Remo Gianfranco	174
Caffè Pasticceria Fantoni	178
Gran Caffè Adler	182
Gran Caffè Tiziano	186
Storico Caffè Commercio	190
SHOPPING CENTERS AND MARKETS	
Mercato di Rialto	196
Sotto il Salone	200
FOOD SHOPS	
Alimentari Doardo Alessia	206
DELICATESSENS	
Gastronomia Fratelli Piva	210
Enogastronomia di Antonio Baggio	214
BAKERIES	
Panificio Eredi Domeneghetti Cesare	218
BUTCHER'S SHOPS	
Macelleria Pozzato	222
GROCER'S SHOPS	
Antica Drogheria Caberlotto	226
Drogheria Preti	230
PASTRY SHOPS	
Antica Pasticceria Sorarù	234
Pasticceria Bellunese di Deon Damiano	238
Pasticceria Garbuio	242
COFFEE SHOPS	
Torrefazione Cannaregio	246
LIQUOR STORES	
Liquoreria Carlotto	250
LIST OF HISTORICAL FOOD & WINE SITES	254

Details

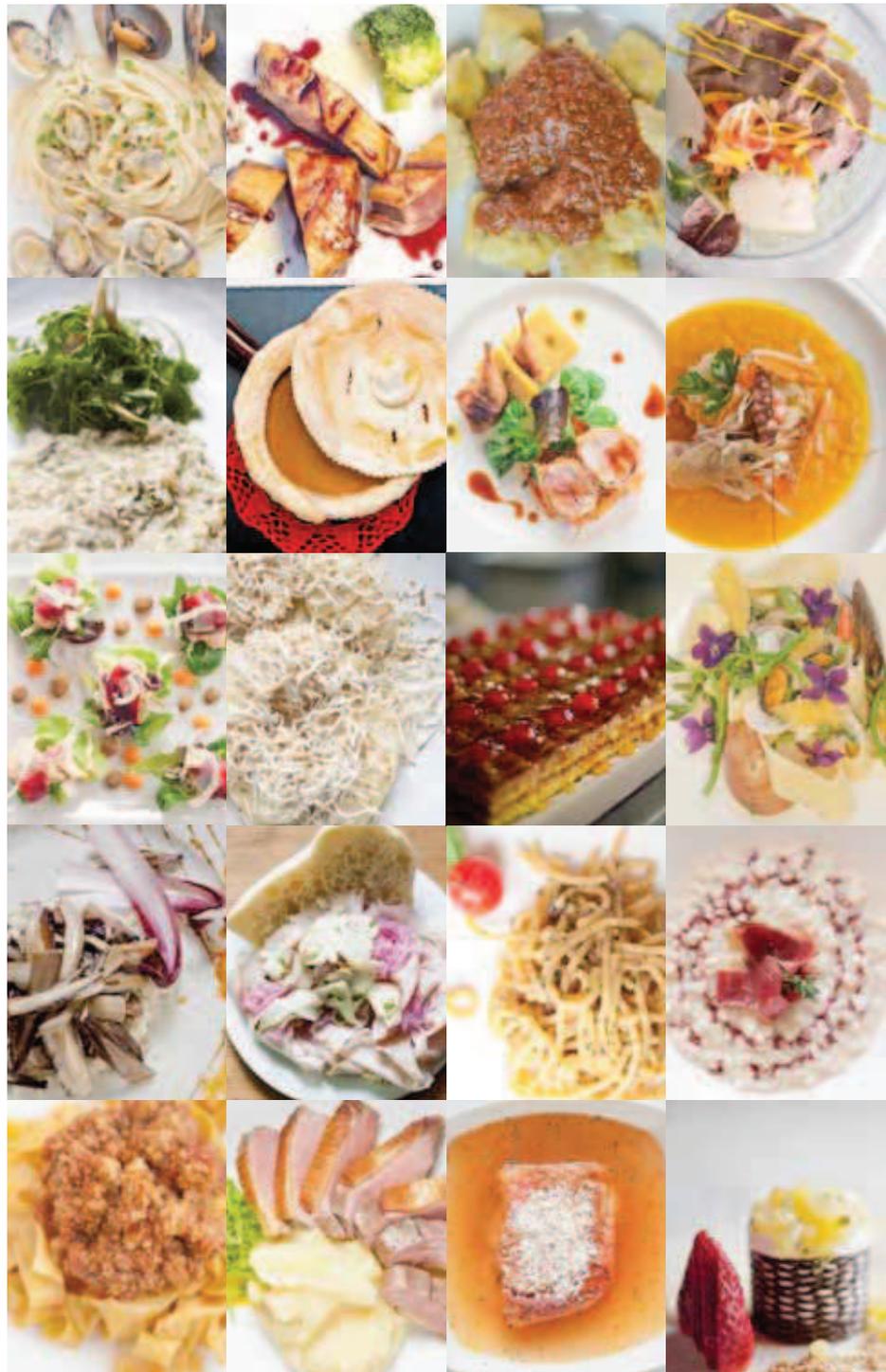




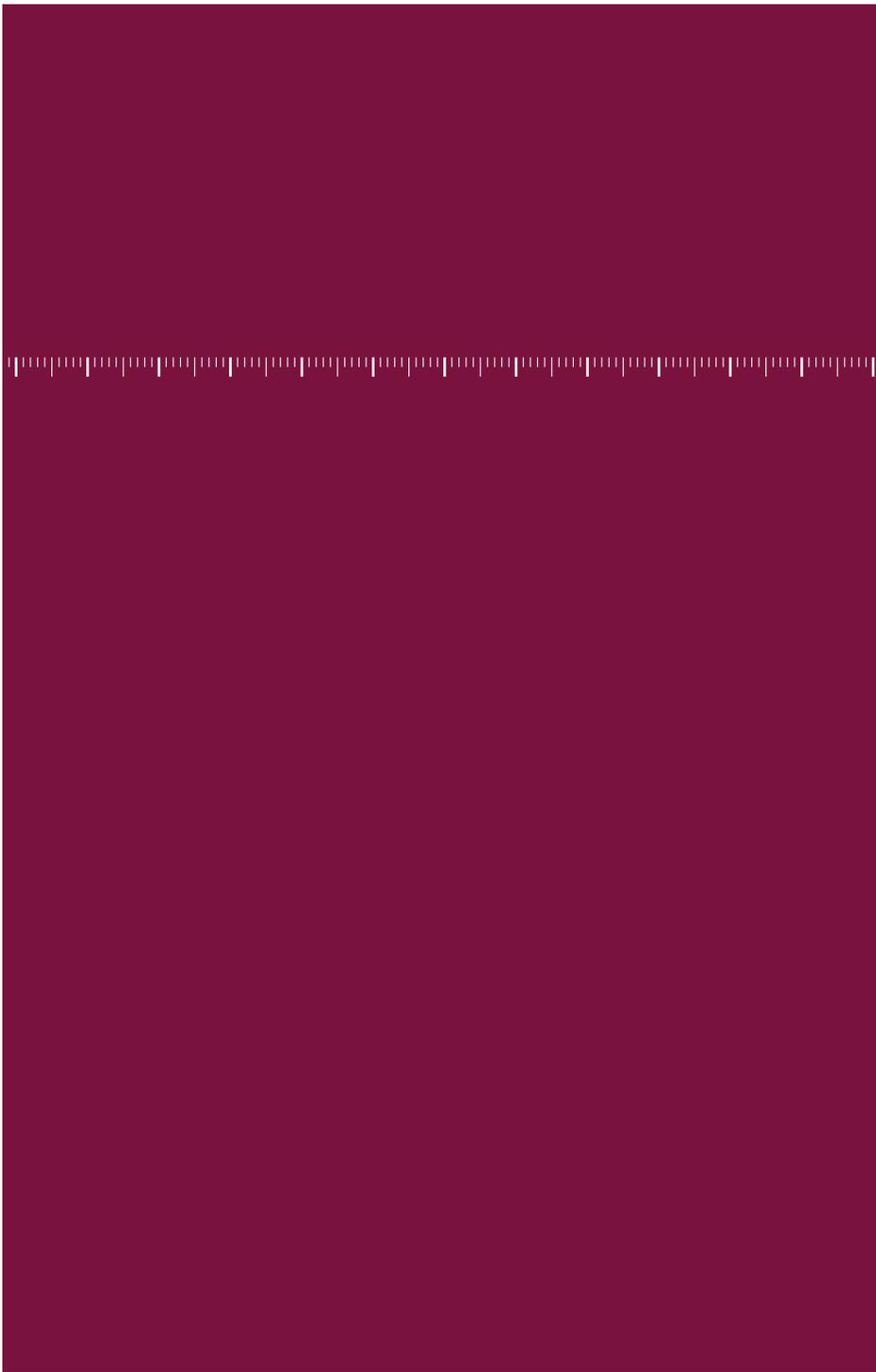
People







Taste



Restaurants



Restaurant | Albergo Pai – Ristorante Antico Frantoio

This restaurant is the heart of the Pai Hotel, a small hotel with 24 rooms on the banks of Lake Garda. The large dining room of this typical restaurant has a vaulted stone ceiling and was once part of an oil mill, built in 1750 in the traditional style of Lake Garda. The millstone can still be seen in one corner of the room. The restaurant began as an inn in the mid-19th century, where travelers could stop for a bite and allow their horses to rest. Today it offers traditional local dishes, especially fish-based ones, such as Bigoli with sardines, risotto with tench, and grilled lavaretus, cooked impeccably by Chef Massimo Sticca.

Cuore dell'Hotel Pai, un piccolo albergo di 24 camere in riva al Lago di Garda, è il ristorante tipico, situato in una sala con volta in pietra rustica appartenuta a un antico frantoio del 1750 realizzato nel caratteristico stile gardesano di cui è ancora visibile, in un angolo della sala, la ruota in pietra. Tipica locanda già a metà dell'Ottocento, serviva ai medicanti per rifocillarsi e per il riposo dei cavalli. Oggi, offre i piatti tipici della tradizione soprattutto a base di pesce come i Bigoli con le sarde, il Risotto con la Tinca e il Lavarello ai ferri, che escono impeccabili dalla cucina dello chef Massimo Sticca.

Albergo Pai - Ristorante Antico Frantoio

Open from Monday to Sunday from 12.00 to 14.30 and 19.00 to 22.30
(March - October)

Via Pai di Sotto, 80 - 37010 Torri del Benaco - Verona
ph. +39 045 7260080
www.hotelpai.com





Restaurant | *Albergo Ristorante Fratelli Molteni - Enrico e Stefania*

Founded by the three Molteni brothers from Brianza in 1921, the restaurant was called initially *Barche Rotte* (Broken Boats) because it was near a slipway, a berth for boats, where they adjusted wooden boats on the Canal Bianco. Located in the historic centre, still on the banks of the Canal Bianco, the restaurant, which a hotel was added to in 1976, has a small pier where boats can dock and, in the summer, you can eat outside in the garden on the shore of the canal. From the kitchen of chef Enrico and sommelier Stefania come raw seafood specialities, but the restaurant is also renowned for its Catalanian seafood dish and homemade pasta.

Fondato dai tre fratelli Molteni scesi dalla Brianza nel 1921, inizialmente il ristorante si chiamava Barche Rotte perché nei pressi si trovava uno squero, un ormeggio per barche, dove venivano aggiustate le barche di legno sul Canal Bianco. Situato nel centro storico, ancora oggi in riva al Canal Bianco, il ristorante, a cui nel 1976 venne aggiunto l'albergo, è dotato di un piccolo pontile dove possono attraccare le barche e in estate è possibile mangiare all'aperto nel giardino sulla riva del canale. Dalla cucina dello chef Enrico e della sommelier Stefania escono specialità di pesce crudo, ma il ristorante è rinomato anche per la catalana e la pasta fatta in casa.

Albergo Ristorante Fratelli Molteni - Enrico e Stefania

Open Monday to Saturday
from 12.30 to 15.00 and from 19.30 to 22.30
Via Ruzzina, 2 - 45011 Adria - Rovigo
ph. +39 0426 21295
www.albergomolteni.it



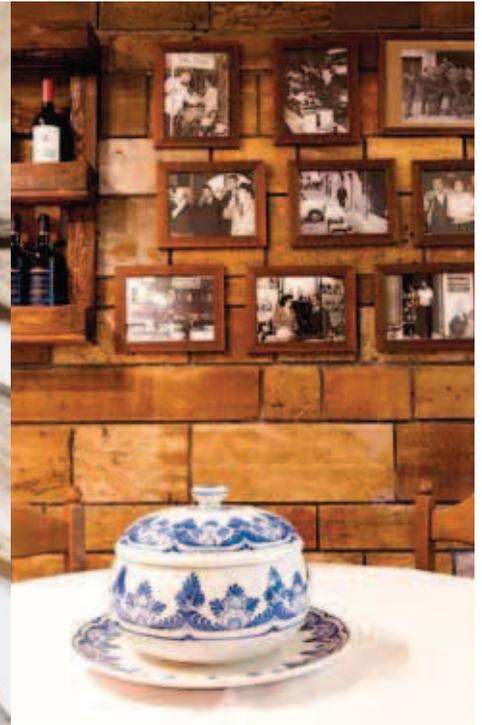


A stone's throw from the centre of Este and from the Carrarese Castle, and in a privileged position for visiting the Euganean Hills, the Leon d'Oro is the ideal place for those who love excursions and old-fashioned good food. The fourth generation of the Rubini family, which today manages the hotel that was founded in the mid 1920s, has made hospitality a family value. In the restaurant, typical Venetian cuisine is prepared and served faithfully following tradition and without modifications: at the Leon d'Oro you can taste the real flavours of yesteryear, like Musso with polenta, Baccalà alla Vicentina, Bigoli alla Boscaiola, liver alla Veneziana, all passed down from generation to generation.

A due passi dal centro di Este e dal Castello Carrarese, in posizione strategica per visitare i Colli Euganei, il Leon d'oro è il luogo ideale per chi ama le escursioni e la buona cucina di una volta. La quarta generazione della famiglia Rubini, che oggi gestisce l'albergo nato nella metà degli anni '20 del '900, ha fatto dell'ospitalità un valore familiare. Nel ristorante, la cucina tipica veneta viene preparata e servita fedelmente seguendo la tradizione e senza rivisitazioni: al Leon D'oro si tramandano e si gustano i veri sapori di un tempo, come il Musso con polenta, il Baccalà alla vicentina, i Bigoli alla boscaiola, il Fegato alla veneziana.

Albergo Ristorante Leon D'oro

Viale Fiume 20 - 35042 Este - Padova
 Open from Monday to Saturday from 7.00 to 24.00
 ph. +39 0429 602949
www.leondoroeste.it





Many famous people have been guests of the Antica Locanda Montin: Modigliani, Ezra Pound, Robert De Niro, Brad Pitt, Paloma Picasso, Yoko Ono, Mike Jagger, and David Bowie. Established in 1950 by the current owner's grandfather, it continues to exist, like "the stones of Venice" mentioned by John Ruskin. It has become a landmark for those who love Venice and its history. There are 12 guest rooms on the upper floors and the restaurant can accommodate 90 customers in winter and 120 in summer, underneath its magnificent pergola. The menu features timeless dishes, such as the artichoke flan, mixed fish entree, baked pasta with zucchini and creamed zucchini flowers, tortelli, and tortelloni.

Molti i personaggi famosi che si sono fermati negli anni a mangiare nell'antica Locanda Montin, da Modigliani a Ezra Pound, da Robert De Niro a Brad Pitt, Paloma Picasso, Yoko Ono, Mike Jagger, David Bowie. Aperta nel 1950 dal nonno dell'attuale proprietario, oggi esiste come "le pietre di Venezia", quelle cantate da John Ruskin. Un luogo che è ormai un'istituzione per chi ama la città e la sua storia. 120 coperti d'estate, sotto il magnifico pergolato, 90 d'inverno, 12 stanze ai piani superiori, l'antica locanda Montin propone piatti che non tramontano mai come il tortino di carciofi, l'antipasto misto di pesce, la pasta al forno con zucchine e crema di fiori di zucca, i tortelli e i tortelloni.

Antica Locanda Montin

Open from Monday to Sunday from 12.30 to 14.30 and 19.30 to 22.00

Fondamenta di Borgo, Dorsoduro 1147 - 30125 Venice

ph. +39 041 5227151

www.locandamontin.com





Restaurant | Antica Locanda al Cappello

Its name derives from the ancient owners of this aristocratic residence built in 1640, the Cappello family, noble merchants who in 1730 turned it into a roadhouse. Today those same spaces, richly frescoed and restored in 2005, host a refined restaurant, a popular wine bar and luxurious rooms. In order to make Venetian hospitality and its values known, here you can enjoy fresh pasta, barley and local bean varieties, the famous Valbelluna game and poultry, with a particular focus on biodynamic production. An exclusive choice for a special meeting or an unforgettable event.

Il suo nome deriva dagli antichi proprietari di questo palazzo patrizio del 1640, la famiglia Cappello, nobili commercianti che nel 1730 lo trasformarono in stazione di posta. Oggi quegli stessi spazi, riccamente affrescati e restaurati nel 2005, ospitano un ristorante raffinato, un'enoteca dal sapore più popolare e lussuose camere. Con l'intento di far conoscere l'ospitalità veneta e i suoi valori, si possono qui degustare la pasta fresca, l'orzo e le varietà di fagioli del territorio, la rinomata selvaggina di Valbelluna e le carni da cortile, con un'attenzione per la produzione biodinamica. Una scelta esclusiva per un appuntamento speciale o un evento indimenticabile.

Antica Locanda al Cappello

From Tuesday to Sunday 12.00 - 14.30 and 19.30 - 22.30
 Piazza P. Luciani, 20 - 32026 - Mel - Belluno
 ph. +39 0437 753651
www.anticolocandacappello.it





Restaurant | *Antica Osteria Al Forno*

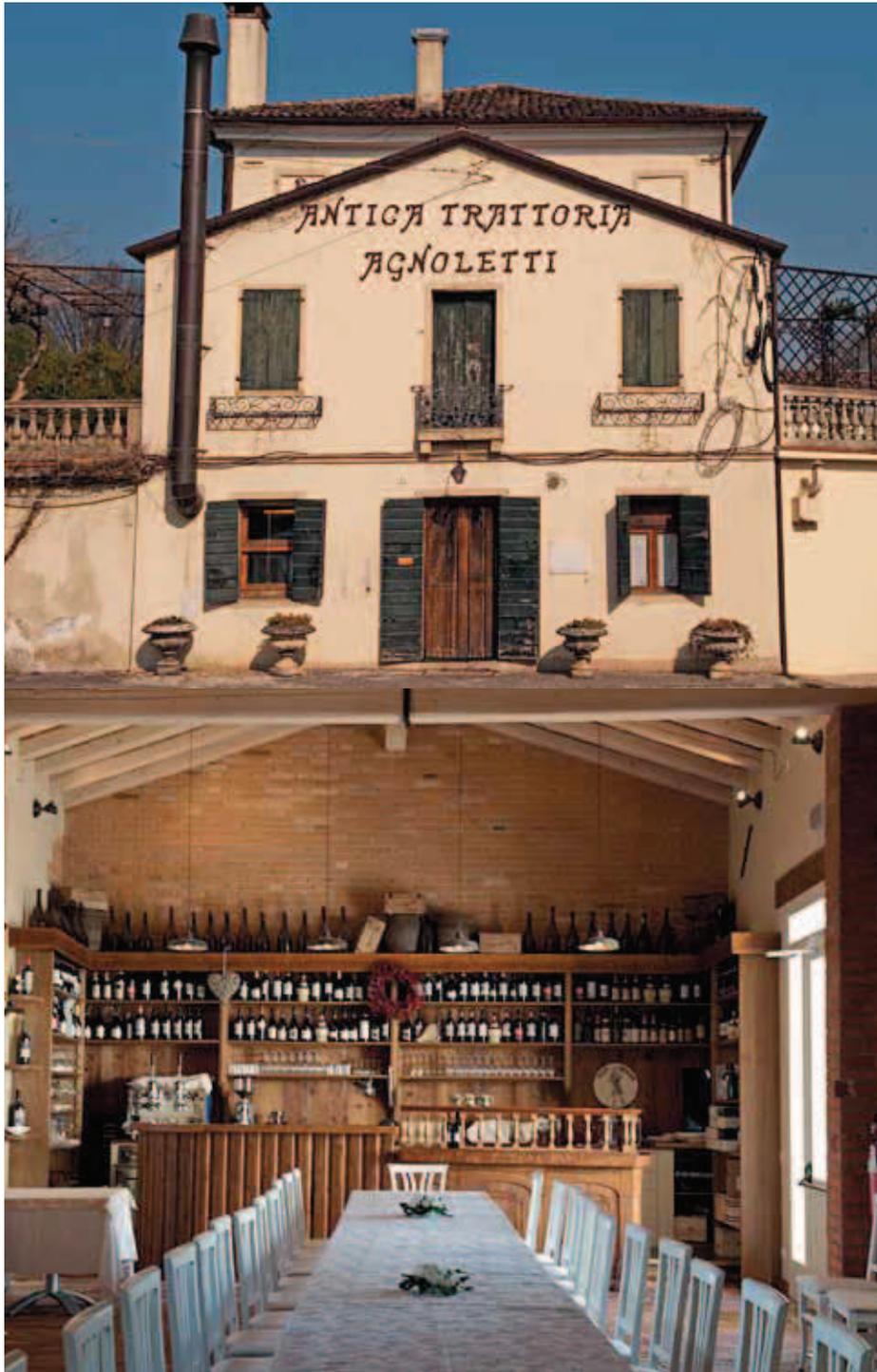
Its welcoming interiors recall the warm ambiance of the typical restaurants of the bygone days and their lively atmosphere. The Piol family has been running this historical osteria for 160 years. They are not only the proud custodians of the Veneto cuisine but have also witnessed important local events regarding the history and culture of the area. Slow Food recommended, Mario and Rosita's cuisine consists of dishes made with organic ingredients and homegrown vegetables. Their wine list includes 60 labels that well-represent the area and are also served by the glass. Their traditional dishes comprise pastin with balsamic vinegar, snails and polenta, and ravioli stuffed with speck and blueberries.

Isuoi interni curati e ricchi di particolari ci riportano alla calda e accogliente atmosfera della trattoria di un tempo e alla sua vivace convivialità. Alla conduzione di questa storica osteria da 160 anni c'è la famiglia Piol, che oltre ad essere fiera custode della cucina veneta è anche testimone delle vicende che hanno interessato il territorio e la sua cultura. Premiata con la chiocciola di Slow food, la cucina di Mario e Rosita è all'insegna di ingredienti biologici e dell'orto. La lista vini conta 60 etichette con proposte al bicchiere delle più rappresentative della zona. Tra i classici nel menù troviamo: Pastin all'aceto balsamico, Lumache con polenta e Ravioli con ripieno di speck e mirtilli.

Antica Osteria Al Forno

Open Wednesday to Sunday for lunch and Friday to Sunday for dinner
Viale Degli Alpini, 5 - 31020 Refrontolo - Treviso
ph. +39 0438 894496
www.alforno.it





Restaurant | *Antica Trattoria Agnoletti*

Today the Trattoria Agnoletti is located in one of the historical streets of Giavera. This typical restaurant is owned and run by the Bonetto family. They have kept the name of the previous owners, the Agnoletti, who bought it in 1780. It was known as the hunter's tavern and located in the very heart of the city's historic center. It is well-known for its seasonal dishes and especially popular during the mushroom season. Other specialties include meat marinades and fresh pasta made in house. There is a charming garden used in the warmer months and intimate, well-furnished interiors. Excellent local wines, as well as wines from Piedmont and Tuscany.

Oggi la trattoria Agnoletti si trova in una delle vie storiche di Giavera. Di proprietà della famiglia Bonetto, che la gestisce, ha però mantenuto il nome dei vecchi proprietari, la famiglia Agnoletti che nel 1780 acquisirono questa che era già conosciuta come la trattoria dei cacciatori, un tempo nel pieno centro storico del paese. Conosciuta per la cucina stagionale, che si esalta nel periodo dei funghi, le varie marinature della carne e la pasta fatta in casa, la trattoria possiede un suggestivo giardino estivo e ambienti intimi e finemente arredati. Ottima la cantina che serve vini tipici del territorio e una selezione di vini piemontesi e toscani.

Antica Trattoria Agnoletti

Open Thursday to Monday from 12.00 to 15.00 and 19.30 to 24.00
Via della Vittoria, 190 - 31040 Giavera del Montello - Treviso
ph. +39 0422 776009
www.agnolettiristorante.it





This was the very first restaurant to be opened in Chioggia, in 1962. Its name derives from a tease. The Venetians say that the lion symbol of Chioggia, which tops the column that stands on the banks the lagoon, on Piazza Vigo, looks like a cat when compared to their lion of St. Mark. In the local dialect “El gato de Ciosa” means the cat of Chioggia. Situated next to the campanile of Sant’Andrea, famous for housing the oldest clock in the world, El Gato offers traditional dishes of Chioggia, such as the sarde in saore, the cicchetto chioggiotto, cuttle fish stew, fish soup, luserna inconvercià, and fried crabs. In Michelin and Espresso guides.

Primo vero e proprio ristorante di Chioggia, aperto nel 1962, El Gato deriva il suo nome dal curioso sberleffo secondo il quale il leone marciano simbolo di Chioggia posto sulla colonna in riva alla laguna, nella Piazza Vigo, appare, secondo i veneziani, più un gatto che il possente Leone di San Marco, El gato de Ciosa, in dialetto. Situato di fianco al campanile di Sant’Andrea, famoso per conservare uno dei più antichi orologi al mondo, da El Gato si degustano i piatti tipici della tradizione chioggiotta come le sarde in saore, il cicchetto chioggiotto, le seppie in umido, la zuppa di pesce, la luserna inconvercià e le moeche fritte. Segnalato dalle guide Michelin e Espresso.

Ristorante El Gato

Open from Tuesday to Sunday from 12.00 to 14.00
and 19.30 to 22.30

Corso del Popolo, 653 - 30015 Chioggia - Venezia
ph. +39 041 400265
www.elgato.it





Restaurant | *Gambrinus*

Gambrinus has been a restaurant, an osteria (tavern), a wine shop, an inn, a workshop, and a wine cellar since 1847. This combination draws from the wealth of local resources, essential for producing traditional yet creative dishes. It is especially charming in summer, when the osteria is moved to the nearby river and the menu features light and colored dishes. Wine cellar and workshop: for four generations Gambrinus has been renewing its passion for the production of wines, spirits, and grappa distilled from the Zanotto family's century-old vineyard. To be tried is the Elisir Gambrinus, the recipe of which is based on a document that was hand-written by master wine-maker, Giacomo. La Locanda (the inn) is situated just beyond the park. The exclusive rooms of the ancient tower are the ideal place to enjoy a lovely sojourn in the Veneto countryside.

Il Gambrinus dal 1847 è ristorante, osteria, enoteca, locanda, opificio e cantina. Un mix che trae origine da un territorio ricco di preziose alternative. L'ideale per una cucina tradizionale ma creativa. Particolarmente suggestivo d'estate, quando l'osteria si trasferisce sull'acqua, sopra le sorgenti del fiume con menù freschi, colorati e leggeri. Cantina e opificio, al Gambrinus da quattro generazioni si rinnova la passione per la produzione di vini, liquori e grappe, dalla distillazione delle uve della vigna secolare della famiglia Zanotto. Da provare L'elisir Gambrinus, la cui ricetta segue ancora il documento manoscritto del maestro vinaio Giacomo. A pochi passi dal parco secolare, sorge La Locanda. Le stanze di un'antica torre sono il luogo esclusivo per chi voglia godere di un suggestivo soggiorno nella campagna veneta.

Gambrinus

Open from 9.00 to 24.00

Restaurant open Fridays, Saturdays and Sundays
and may be booked for private events

Via Capitello, 18 - 31020 - San Polo di Piave - Treviso

ph. +39 0422 855043

www.gambrinus.it





In 1866, the Hotel alla Posta was born in the heart of the Dolomites with five rooms, a kitchen and a stable with horses and carriages to rent. Today, the Hotel is still owned by the Pra family and consists of 56 rooms, furnished in a rustic Tyrolean style, and two restaurants, one of which is à la carte and open to the public. The kitchen, recognised by specialists such as the Michelin Guide and the Gambero Rosso Guide, preserves the tradition flavours, but is also attentive to modern needs, offering both classic dishes and reworked dishes that respect the territory. Inside there is also a bar that serves a popular patisserie.

Nel 1866 l'Hotel alla Posta nasce nel cuore delle Dolomiti con cinque stanze, una cucina e la stalla con il noleggio di cavalli e carrozze. Oggi l'Hotel, da sempre di proprietà della famiglia Pra, si compone di 56 camere arredate in stile rustico tirolese e due ristoranti di cui uno à la carte, aperto anche alla clientela esterna. La cucina, riconosciuta da specialisti del settore come la Guida Michelin e la Guida Gambero Rosso, conserva i sapori della tradizione, ma è anche attenta alle esigenze moderne, proponendo sia piatti classici che rielaborazioni nel rispetto del proprio territorio. All'interno si trova anche un bar che serve una rinomata pasticceria.

Hotel alla Posta

Open from the third week of December until Easter
and from the third week in June until the second/third week in September
Piazza Ottavio Dogliani 19, 32022 Caprile di Alleghe - Belluno
ph. +39 0437 721171
www.hotelposta.com





Restaurant | *Locanda Al Sole*

Situated near Conegliano, Locanda al Sole affords views over the vine-clad hills known for the production of the famous Prosecco. La Locanda al Sole is an excellent osteria run by the same family, the Pessot, since 1910. Its local traditional dishes; its Mediterranean cuisine, with the natural flavor of grilled meats and Sauris prosciutto; and its warm and informal ambience make La Locanda al Sole the ideal place for spending an enjoyable evening with family or friends.

Con un'ottima vista sulle colline che producono il famoso prosecco, a due passi da Conegliano, La Locanda al Sole è un'ottima osteria a conduzione familiare, la cui proprietà è ancora nelle mani della famiglia Pessot, che nel 1910 iniziò l'attività. La ricerca attenta per la valorizzazione del territorio, la sua cucina mediterranea, che privilegia il sapore genuino delle carni alla griglia e del prosciutto Crudo di Sauris, e l'ambiente accogliente e familiare ne fanno il luogo ideale dove trascorrere una piacevole serata in compagnia, per festeggiare una ricorrenza o un piacevole incontro a due.

Locanda Al Sole

Open from Wednesday to Sunday from 10.00 to 15.30
and 17.30 to 24.00

Piazza Feletto, 5 - 31020 - San Pietro Di Feletto - Treviso

ph. +39 0438 486040

www.ristorantelocandaalsole.com





Restaurant | *Locanda Zanella*

Inaugurated in 1919, the special feature of this ancient inn is definitely its private landing on the canal which connects it directly to the Venice lagoon. Of that old inn only the restaurant is still operating, although the guestrooms on the upper floors have been preserved, bearing witness to a never-forgotten past. One of the original dishes still offered is the Zabaglione with biscuits, made according to the recipe handed down from Egidio Zanella, first owner of the inn. Today the Berton family offers traditional dishes made with a modern twist and with local products. To be tried is the light and crunchy fried fish made with fish from the lagoon, served with batter-fried vegetables.

Di particolare in questa antica locanda che aprì i battenti nel 1919 c'è l'attracco privato nel canale che la collega direttamente alla laguna di Venezia. Della vecchia locanda oggi è rimasto attivo solo il ristorante, ma le camere ai piani superiori ancora esistono, a ricordo di un passato lontano mai dimenticato. Nel menù il richiamo alla vecchia gestione è lo Zabaione con i biscottini, ricetta tramandata di anno in anno da Egidio Zanella, primo storico proprietario del locale. Oggi la famiglia Berton propone una cucina tradizionale ma rivisitata in chiave moderna con i prodotti della laguna. Da provare è il fritto misto, una leggera croccantezza fatta con pesce di laguna e verdure impastellate.

Locanda Zanella

Open from Tuesday to Sunday
from 7.00 to 23.00

Piazza Santissima Trinità 5/6, 30013 Treporti - Venezia
ph. +39 041 5301773
www.locandazanella.it





Restaurant | *Ostaria Il Grottino*

Located exactly three meters from the historic center of Vicenza, Ostaria il Grottino owes its name to its architectural characteristic, which recalls a cave. A very special and charming setting where customers can enjoy a Spritz or a glass of one of the 50 wines from its cellar. The delicious spunzotti are a delight for the eyes and palate. There are 141 variations and they are the actual trademark of this cheerful wine pub. You will not always be able to find a table here, but it is a worthy stop at any time and for people of all ages.

A tre metri esatti da quello che è considerato il centro storico di Vicenza, l'Ostaria il Grottino deve il suo nome alla caratteristica architettonica che lo fa assomigliare a una grotta. Indubbiamente una location suggestiva e molto particolare dove degustare uno spritz o un calice delle 50 etichette di vino della cantina. Meraviglia per occhi e palato gli appetitosissimi spunzotti, proposti in 141 varianti, vero marchio di fabbrica di questa "simpatica" fiaschetteria. Al centro della vita notturna della città, luogo di aggregazione storico, al Grottino non sempre si trova posto, ma una visita qui è d'obbligo a qualunque ora e a qualunque età.

Ostaria Il Grottino

Open from Monday to Friday from 17.00 to 2.00
and Saturday and Sunday from 12.00 to 2.00
Piazza delle Erbe 2 - 36100 Vicenza
ph. +39 348 7997712





Restaurant | Osteria Bar Cestari

Founded in 1951, the first bar of Rovigo to have a phone line, during the 60s it established itself as a meeting place for soldiers that from here could call home, thanks to the telephone exchange. It has always been a family-run business and, since 2001, it is now in its fourth generation. At the Cestari bar you can sample one of the 15 different types of brioche or, during lunch break, a nice plate of spaghetti with clams from the Delta, or tripe, the speciality of the house along with the cured meats.

Nato nel 1951, primo bar di Rovigo ad avere il telefono, durante gli anni '60 si è affermato come un punto di ritrovo per i militari che da qui potevano chiamare casa, grazie al centralino. Da sempre a conduzione familiare, dal 2001 è gestito dalla quarta generazione. Al bar Cestari si va per assaggiare uno dei 15 tipi diversi di brioche, oppure, nell'ora della pausa pranzo, per un bel piatto di spaghetti del delta alle vongole, o di trippa, le specialità della casa insieme ai salumi.

Osteria Bar Cestari

During the winter from 4.00 to 18.00 -
closed on Saturday and Sunday afternoons
During the summer from 4.00 to 19.30
Via S. Teresa, 149 - 45010 Rosolina - Rovigo
ph. +39 0426 337055





Restaurant | Osteria Al Boscarel

Along the Regaste San Zeno, in the center of Verona, there is a typical restaurant whose origins reach back to the beginning of the year 1000, when the ancient inn provided a landing on the River Adige for boatmen who traded at this market place and brothel. Lele and Massimo have made it a special place, one that is traditional yet modern and suited to a variety of customers, as long as they are lovers of good food, company, and local wines. The menu changes every 15 days according to Chef Lele's creativity and produce of the season. The wines are selected from small local producers.

Lungo le Regaste San Zeno, nel centro di Verona, sorge un'osteria la cui origine affonda all'inizio dell'anno 1000, quando l'antica locanda forniva un punto di attracco sull'Adige per i barcaroli che qui commerciavano, luogo di scambio e antico bordello della città. Oggi Lele e Massimo ne hanno fatto un luogo particolare, tradizionale ma moderno, adatto a una clientela trasversale purchè amante del buon gusto, della buona cucina, della convivialità e dell'enologia del territorio. Il menù Al Boscarel varia ogni 15 giorni secondo la fantasia del cuoco Lele e secondo la stagionalità dei prodotti. La scelta dei vini è una selezione di prodotti di nicchia scelti personalmente nelle piccole cantine della zona.

Osteria Al Boscarel

Open from Monday to Friday from 12.00 to 14.00 and 19.30 to 22.00

Vicolo Cieco Boscarello, 5/A - 37123 Verona

ph. +39 045 8004574

www.osteriaboscarel.it





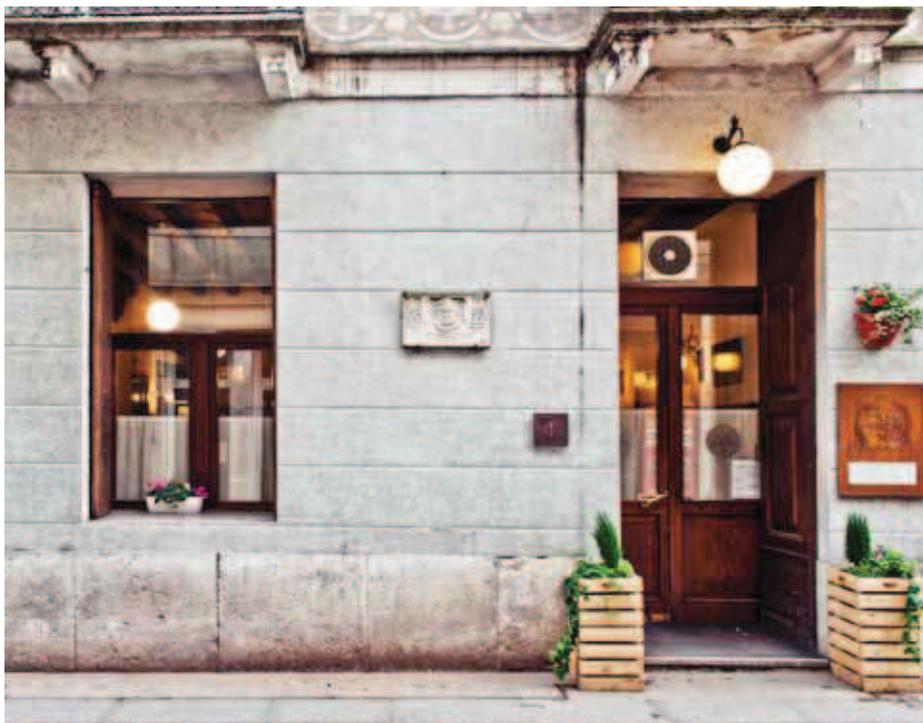
Restaurant | Osteria dei Bana ai Buranelli

The location of Osteria dei Bana - in Treviso's oldest district, under a 14th-century portico - is one of undeniable charm. This typical restaurant was once a tavern where guests enjoyed the traditional aperitifs known as cicchetti. Since 1997, it has been run by Massimo, who has transformed it into a fine fish restaurant. The dishes are made with traditional local ingredients: asparagus, radicchio, eels from the River Sile, and mushrooms, during their season. It can accommodate forty guests and its interiors are defined by a wooden beamed ceiling and pink marble. Dinner at Massimo's is a culinary experience.

Nel quadrilatero più antico di Treviso, sotto un portico del 1300, l'Osteria dei Bana si trova in una location di indubbio fascino. Il locale in passato è stato una mesita di vino, che veniva venduto attraverso i cosiddetti cicchetti, aperitivi di un tempo. Dal 1997 è gestito da Massimo che lo ha trasformato in ristorante e ne ha fatto il tempio del pesce. Ottimi gli accostamenti con i sapori tipici del territorio trevigiano: dall'asparagio al radicchio, passando per l'anguilla del Sile e, in stagione, i funghi. 40 coperti, travi a vista e marmo rosa in sala, una cena da Massimo è una vera e propria esperienza culinaria.

Osteria dei Bana ai Buranelli
 Open from Tuesday to Sunday from 12.00 to 16.00
 and from 19.00 to 24.00
 Sottoportico Buranelli, 7 - 31100 Treviso
 ph. +39 0422 590242





Restaurant | *Osteria Due Spade*

Osteria Due Spade is the second-oldest restaurant in Schio. It was built on the site of an ancient monastic complex. It was initially a place where horses could be exchanged and an inn. It later became a hotel and is today a typical restaurant with tables for up to 42 customers, offering home-style dishes served in a very informal and welcoming interiors. Located in the historic center of Schio, next to the Duomo, it is impossible to have a meal at Due Spade without tasting the Gnocchi di Fioretta, made according to an original, ancient recipe from Recoaro Terme. The gnocchi are made with the use of a spoon and by mixing fresh ricotta and flour.

Secondo locale più antico di Schio, l'osteria Due Spade sorge su un antico complesso monacale del 1600 che serviva inizialmente per il cambio dei cavalli e come locanda di posta. In passato locanda e poi albergo, oggi è un'osteria con 42 coperti che offre una cucina casereccia e un ambiente molto informale e accogliente. Nel centro storico di Schio, al lato del Duomo, non si può venire da Due Spade e non assaggiare gli gnocchi di Fioretta, un'antica ricetta originaria di Recoaro Terme. Gli gnocchi vengono realizzati al cucchiaino, con un impasto ottenuto dalla prima fioritura della ricotta mescolata alla farina.

Osteria Due Spade

Open from Monday to Sunday 8.00 to 24.00

Friday and Saturday 8.00 to 2.00

Via Carducci, 12 - 36015 Schio - Vicenza

ph. +39 0445 526262





“At the Osteria Madonnetta I cook for my customers as I would at home for my children.” This is what Annamaria says. She represents the fourth generation to run the kitchen of the family-managed Osteria Madonnetta and to welcome customers. Hospitality is indeed the defining trademark of this restaurant that serves traditional local dishes and is situated in the very heart of Marostica’s historic center, adjacent to the castle walls. Its informal ambiance lends itself to either simply enjoying a glass of wine or celebrating an important event. The dishes are made with local products, for which the restaurant has received the Slow Food logo. A must-try are the bigoli in salsa.

“All’Osteria Madonnetta cucino per i miei ospiti come se dovessi farlo a casa per i miei figli”. Così Annamaria, quarta generazione a condurre la cucina della familiare Osteria Madonnetta, accoglie gli ospiti in sala. E l’ospitalità (ma nel senso vero della parola!) è il tratto distintivo di questa cucina tradizionale, veneta e vicentina che si trova nel pieno centro storico di Marostica, a ridosso delle mura del castello. Il luogo informale è adatto ad ogni occasione, sia per un semplice bicchiere di vino, sia per un appuntamento importante. La cucina a km0 ha valso al locale la chiocciola di Slow Food. Da provare i bigoli in salsa.

Osteria Madonnetta

Open from Wednesday to Monday from 10.00 to 15.00
and 18.00 to 24.00

Via Vajenti 21 - 36063 Marostica - Vicenza

ph. +39 0424 75859

www.osteriamadonnetta.it





Le Calandrine was first a tavern then a restaurant inside a park that extended over the Grave di Papadopoli, an island on the River Piave. It is now the perfect place for spending relaxing moments away from hustle and bustle of the city. The menu offers dishes based on what the season offers and can be made with asparagus, gathered greens, radicchio, or mushrooms, served with meat and fish. The themed evenings organized by the owners include the Summer and the Christmas Concerts, the Epiphany Bonfire, the masked Carnival Ball, and the Spring Party.

Nato come frasca, poi durante la guerra come ristoro, all'interno di un grande parco sulle Grave di Papadopoli, un'isola che sorge sul fiume Piave, Le Calandrine offrono un ambiente perfetto per rilassarsi lontano dalla frenesia e dai rumori della città. Il menu si articola intorno agli asparagi, alle erbe, al radicchio e ai funghi, che vengono proposti in numerosi varianti di carne e pesce, che cambiano in base alla stagionalità dei prodotti. Negli ampi spazi del locale, suddivisi in diverse sale, i proprietari organizzano serate a tema: il Concerto d'Estate e quello Natalizio, il falò d'Epifania, il ballo in maschera di Carnevale e la caratteristica festa di Primavera.

Parco Ristorante Le Calandrine

Open from Tuesday to Sunday from 9.00 to 24.00
Via Cavalieri Vittorio Veneto, 22 - 31010 Cimadolmo - Treviso
ph. +39 0422 748010
www.lecalandrine.it





Restaurant | *Ristorante Al Capriolo*

One Michelin star, two diplomas of culinary excellence from the Italian Culinary Academy and a six-generation long history: thus was born the fame of the Ristorante Al Capriolo in Vodo di Cadore, which, since 1950, has made game meat the emblem of the family tradition and the highlight of its kitchen. Originally a post office on the Asburgica Alemagna road in 1800, today it is an elegant gourmet restaurant with 60 seats and the adjoining bistro “L’Osteria il Capriolino” where the simplicity of hearty traditional cuisine prevails. An absolute must for those who want to enjoy the flavours and colours of the Dolomite peaks, season after season.

Una stella michelin, due diplomi di cucina eccellente dell’Accademia della Cucina Italiana, una storia lunga sei generazioni. Nasce così la fama, tutta meritata, del Ristorante Al Capriolo di Vodo di Cadore, che dal 1950 ha fatto della cacciagione l’emblema della tradizione di famiglia e piatto forte della propria cucina. Nato come locanda di posta sulla Asburgica strada Alemagna nel 1800, oggi è un raffinato ristorante gourmet con 60 coperti, a cui si affianca il bistro “L’Osteria il Capriolino” in cui prevale la semplicità della buona cucina tradizionale. Un’imperdibile sosta per chi desidera gustare i sapori e i colori delle vette dolomitiche, stagione dopo stagione.

Ristorante Al Capriolo

Open from Wednesday to Monday from 12.00 to 14.30
and from 19.30 to 22.30
Via Nazionale, 108 - 32040 Vodo di Cadore - Belluno
ph. +39 0435 489207
www.alcapriolo.it





Restaurant | *Ristorante Al Palazzino a casa di Lucia Pavin*

To call it a restaurant would mean belittling this 1897 Venetian lounge, simply furnished and with fireplaces that are lit in the winter and recall the flavour of ancient houses. Understated luxury, refined but still a place where you can feel comfortably at home. Lucia Pavin, who says she was born with a wooden spoon in her hand, has been the owner of the house and chef since 1963. Today her children Nancy and Alessandro help her. At the Palazzino, where all the ingredients are carefully chosen and gathered by hand, you must taste the Ovetto® egg-based dish that, with its original juxtapositions, is the real pride of Lucia's healthy and natural cuisine.

Chiamarlo ristorante, datato 1897, è sminuire un pò l'aspetto di questo salotto veneziano, arredato con semplicità e i cui camini, accesi nel periodo invernale, richiamano piuttosto il sapore antico delle case di una volta. Un lusso sobrio, raffinato ma nel quale sentirsi comodamente a casa. Lucia Pavin, che dice di sé di essere nata con il mestolo in mano, è padrona di casa e chef dal 1963. Ad aiutarla oggi i figli Nancy e Alessandro. Al Palazzino, dove tutti gli ingredienti sono accuratamente scelti e raccolti personalmente, non si può non degustare l'Ovetto® che, con i suoi accostamenti sempre originali, è il vero vanto della cucina sana e naturale di Lucia.

Ristorante Al Palazzino a casa di Lucia Pavin

Open from Thursday to Monday
Via Roma, 29 - 35015 Galliera Veneta - Padova
ph. +39 049 5969224
www.alpalazzino.it





Restaurant | *Ristorante alla Stanga*

Halfway between Belluno and Agordo, in the Dolomite Park, this historic restaurant gets its name from one of its original features dating back to 1850: it was in fact a place where those who passed by there had to pay toll taxes. Today, people go to Stanga to taste the fresh pasta, made by Patrizia and Luca who have made it the crown jewel of their menu, and to eat dishes prepared exclusively with seasonal ingredients. The new Bed and Breakfast that the owners have created in the same structure is a reference to its origins as an ancient inn. Four unique rooms, dating back to early nineteenth century, with frescoes and beds all carefully restored.

A metà strada tra Belluno e Agordo, nel Parco delle Dolomiti, questo storico ristorante richiama nel nome una delle sue funzioni originarie, che risalgono al 1850: era infatti luogo di esattoria del pedaggio per chi passava di lì. Oggi, alla Stanga si va per degustare la pasta fresca, fatta in casa da Patrizia e Luca che ne hanno fatto il must del loro menu e per mangiare piatti esclusivamente preparati con le materie prime disponibili al momento. Un richiamo alle origini di antica locanda, il nuovissimo Bed and Breakfast che i proprietari hanno ricavato nella stessa struttura. 4 camere dal sapore unico con gli affreschi e i letti, risalenti ad inizio '800, finemente ristrutturati.

Ristorante alla Stanga

Open from Tuesday to Sunday from 9.00 to 24.00
Via La Stanga, 24 - 32036 Mas di Sedico - Belluno
ph. +39 0437 87611
www.ristoranteallastanga.it





Restaurant | *Ristorante Bar Venier*

40 seats and a story that began in 1948. The Ristorante Bar Venier, in Baone on the Euganean Hills in the province of Padua, is known and appreciated for its friendly atmosphere and the hospitality of the owners, as well as for the authenticity of the dishes and flavours that remind us of a Sunday lunch with family. The restaurant has, in fact, a seasonal menu, which varies depending on the products available and it distinguishes itself for its the fettuccine pasta and risottos, as well as its cured meats (try the roast pork), oil and wine, which are produced by the family.

40 coperti e una storia che inizia nel 1948. Il Ristorante Bar Venier, che sorge a Baone, sui colli euganei, in provincia di Padova, è conosciuto e apprezzato per l'atmosfera cordiale e ospitale dei titolari, oltre che per la genuinità dei piatti e i sapori che riportano alla mente il pranzo della Domenica della mamma. Il locale vanta infatti un menu stagionale, che varia a seconda dei prodotti disponibili e si distingue per i risotti e le fettuccine, oltre che per gli affettati (da provare la porchetta), l'olio e il vino, che vengono prodotti nell'azienda di famiglia.

Ristorante Bar Venier

Open from Wednesday to Monday from 8.00 to 24.00
Piazza XXV Aprile, 26 - 35030 Baone - Padova
ph. +39 0429 4766





Restaurant | *Ristorante da Giovanni*

Founded in 1949 by Giovanni Parpaiola, his mother Romilda and his wife Lina as a inn and now run by Giovanni's daughters, over time the restaurant has acquired its deserved reputation thanks to its sumptuous boiled and roast meats and fresh pasta always served with different sauces on the side. Their forte is a simple and traditional cuisine with an ancient flavour but extremely high quality and made with genuine products. At 4 kilometres from the centre of Padua, Da Giovanni has 120 seats and a pleasant outside area in summer where you can eat in the garden.

Nato nel 1949 da Giovanni Parpaiola, dalla madre Romilda e da sua moglie Lina come osteria e oggi gestito dalle figlie di Giovanni, nel tempo il ristorante ha acquistato la sua meritata fama grazie ai suoi sontuosi bolliti, al carrello degli arrostiti e alla pasta fresca servita sempre con diversi sughi a parte. Il loro punto di forza è una cucina semplice e tradizionale dal sapore antico ma di estrema qualità e realizzata con prodotti genuini. A 4 km dal centro di Padova, da Giovanni offre 120 coperti, e un piacevole dehors che in estate permette di mangiare in giardino.

Ristorante da Giovanni

Open from Monday to Sunday from 12.00 to 15.30
and from 19.30 to 24.00 - closed for lunch on Sunday and Saturday

Via Maroncelli, 22 - 35129 Padova

ph. +39 049 772620

www.ristorantedagiovannipd.it





Restaurant | *Ristorante da Marco*

Founded in 1900 as an old tavern by the man whose name it still uses, Marco Moda, the restaurant offers a good balance between tradition and innovation, never forgetting its link with the local territory. Cordiality and friendship are the philosophy of their service. With an open kitchen and attention to detail, the Ristorante da Marco is a favourite haven for those who love truffles and ingredients from a certified supply chain. The photos of the many sports stars, actors and singers who have passed by there grace the walls, smiling amicably to diners. The restaurant also has rooms that can be booked for meetings, as well as a practical coffee-break service.

Nati nel 1900 come antica osteria dall'uomo che ancora oggi dà il nome, Marco Moda, il ristorante propone un buon equilibrio fra tradizione ed innovazione, senza mai dimenticare il legame con il territorio locale. Cordialità e amicizia la filosofia del loro servizio. Cucina a vista, piatti curati nei minimi dettagli, il ristorante da Marco è oasi prediletta per chi ama i tartufi e le materie prime con filiera certificata. Le foto dei numerosi campioni dello sport, attori e cantanti che son passati da qua campeggiano alle pareti, sorridendo amichevolmente ai commensali. Il ristorante dispone anche di sale che possono essere messe a disposizione per meeting, oltre che di un pratico servizio di coffee-break.

Ristorante da Marco

Open from Tuesday to Sunday from 12.00 to 15.00
and from 19.00 to 24.00

Via Canaletta Inferiore, 167 - 35048 Stanghella - Padova

ph. +39 0425 95149

www.ristorantedamarco.net





An old meeting place for hunters, Ristorante Lepre is specialized in game, as well as meat-stuffed tortellini and other stuffed pastas made by hand. The restaurant has been in the same family for 140 years and is run by the seventh generation. Popular dishes on the menu are lepre in salmì (a dish made with hare meat), and papparelle with hare meat sauce. Other dishes are offered according to the season. In its retro-style interiors there are tables for 100 customers arranged in two rooms. There is also a room for private events that can accommodate up to 20 persons. In summer, the indoor garden provides extra seating.

Antico ritrovo di cacciatori, il ristorante Lepre è specializzato in selvaggina e nei tortellini di carne che vengono preparati a mano, così come la pasta fresca ripiena fatta in casa. Settima generazione di una storia iniziata 140 anni fa, il Ristorante Lepre propone alcuni piatti must del menu, come la lepre in salmì e le papparelle (tagliatelle, in dialetto) al sugo di lepre, mentre altri variano al variare della stagione. All'interno, arredato con gusto un po' retrò, si apparecchia per 100 persone, suddivise in due sale, una più riservata che può ospitarne fino a 20. D'estate, il giardino coperto consente di aumentare il numero dei posti.

Ristorante Lepre

Open from Monday to Sunday from 9.00 to 14.30 and 19.15 to 22.30

Closed Wednesday and Thursday at lunch

Via Marsala 5 - 37067 Valeggio sul Mincio - Verona

ph. +39 045 7950011





Restaurant | *Ristorante Val Pomaro*

At a kilometre and a half from the village of Arquà, surrounded by olive trees, stands this historic inn, now an elegant restaurant with 200 seats, which, since 1957, has offered a menu linked to the territory and the home-made tradition. Of the old inn, where once were salami, eggs and home-made wine were served, the same family spirit remains. From the culture yeast, which is used to make bread and cakes, to the sausages, made using the 4 pigs reared on site, to the wine and oil, produced from 250 olive trees. Try the wild boar fillet, grilled, scalloped and served with Tropea onion jam.

Ad un chilometro e mezzo dal paese di Arquà, immersa tra gli ulivi, sorge questa storica frasca, oggi un elegante ristorante da 200 coperti, che dal 1957 offre un menu legato al territorio e alla tradizione casereccia. Della vecchia frasca, dove un tempo venivano somministrati salame, uova e vino rigorosamente fatti in casa, rimane invariato lo spirito familiare della produzione. Dal lievito madre, che viene utilizzato nel pane e nel panettone, agli insaccati prodotti con i 4 suini allevati in casa, fino al vino e all'olio, prodotto con i 250 ulivi di proprietà. Da provare la tagliata di cinghiale, fatta con il filetto di cinghiale cotto alla brace, scaloppata e servita con una marmellata di cipolle di Tropea.

Ristorante Val Pomaro

Open from Friday to Wednesday from 12.30 to 14.30
and from 19.30 to 22.30

Via Scalette, 19 - 35032 Arquà Petrarca - Padova

ph. +39 0429 718229

www.ristorantevalpomaro.it





Life is made up of small pleasures and knowing how to savour them is the art of happiness. This is the philosophy of the Trattoria al Ponte, a historic Italian restaurant, the only one of its kind in the province of Rovigo. Its story probably began well before the current owner's grandfather inherited it in 1905. Since then, generation after generation, following the evolution of the Rizzi family, it has continued until today, distinguished for its extremely refined raw ingredients, a selection that tends to exalt the Rovigo area: from vegetables to meat, with poultry and freshwater fish. Extreme attention to detail that makes each dish unique and special.

La vita è fatta di piccoli piaceri e saperli assaporare è un'arte che fa la felicità. Questa la filosofia della Trattoria al Ponte, locale storico d'Italia, unico nella provincia di Rovigo. La sua storia inizia con tutta probabilità ben prima che il nonno dell'attuale proprietario lo ereditasse nel 1905. Da allora, generazione dopo generazione, seguendo l'evoluzione della famiglia Rizzi, è giunto ad oggi, distinguendosi per l'estrema ricercatezza delle materie prime, una scelta che tende a valorizzare il territorio di Rovigo: dalle verdure alle carni, con gli animali da cortile e il pesce d'acqua dolce. Estrema la cura al dettaglio che rende ogni piatto unico e particolare.

Trattoria al Ponte

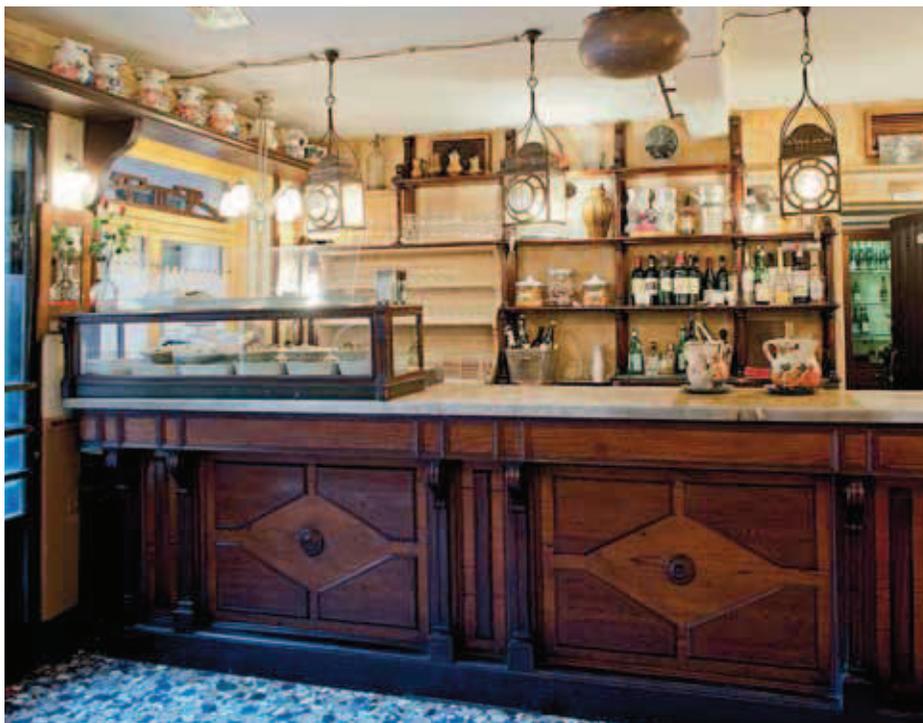
Open from Monday to Sunday from 12.00 to 14.00
and from 19.00 to 22.00

Via Bertolda, 27 - 45020 Lusina - Rovigo

ph. +39 0425 669890

www.trattorialponte.it





Restaurant | *Trattoria Ca' d'Oro alla Vedova*

In this characteristic historic restaurant with a retro feel, it is a must to try the meatballs, enjoyed with a glass of full-bodied white wine. They are indeed the defining dish of this restaurant, despite its menu featuring primarily-fish-based typical dishes of Venice. This historic trattoria is run by the fifth generation of the family which established it in 1891. It all began with a merchant from Brindisi who exported his wines to the Veneto region and decided to settle in Venice and open a tavern. Booking recommended.

In questo caratteristico locale storico, dal fascino retrò, è d'obbligo assaggiare le polpette di carne, accompagnate da un corposo bicchiere di vino bianco. Specialità di una carta assolutamente selezionata e molto semplice di piatti tipici veneziani, in prevalenza realizzati con il pesce, le polpette sono infatti tratto decisamente distintivo del locale. La conduzione di questa storica trattoria, datata 1891, è familiare ed è oggi arrivata alla quinta generazione. Alle origini di questo successo, un commerciante brindisino, che esportando in Veneto i propri vini, decise di fermarsi in città e aprire una mescita. E' consigliabile prenotare.

Trattoria Ca' d'Oro alla Vedova

Open from Friday to Wednesday from 11.30 to 14.30
and 18.30 to 22.30
Ramo Ca' D'Oro - Cannaregio 3912 - 30100 Venezia
ph. +39 041 5285324





In 1907 the current owners' great-grandfather established here the first typical restaurant of the town. It offered the simple, traditional dishes of Valpolicella. Today this ancient tradition is carried on with the same enthusiasm by Davide and Nicola, in the kitchen, and their parents Francesco and Pierina. Extremely popular is their fresh pasta made in house, tagliatelle or lasagnette, served with Pierina's meat sauce, made according to her great-grandmother's recipe. Their wine shop, next to the restaurant, abounds with local wines. After tasting the wines, guests may take home the bottle with the wine left.

Nel 1907 il bisnonno aprì in questo stesso luogo la prima trattoria, che proponeva la cucina semplice e tradizionale della Valpolicella. Oggi, questa antica tradizione è portata avanti con la stessa passione da Davide che si alterna ai fornelli insieme al fratello Nicola e ai genitori Francesco e Pierina. richiestissima la pasta fresca tirata a mano, le tagliatelle, o come le chiamano qui, le lasagnette, condite con il Ragù della Pierina, preparato con la ricetta della bisnonna. La cantina di vini che sorge a fianco della trattoria rispecchia la ricchezza produttiva del territorio e offre il "cavastropoli" un'iniziativa che consente, dopo l'assaggio, di portare a casa la bottiglia aperta sul tavolo.

Trattoria Caprini

Open from Thursday to Tuesday from 12.00 to 14.30
and 19.15 to 24.00

Via Zanotti 9, Torbe - 37020 Negrar - Verona

ph. +39 045 7500511

www.trattoriacaprini.it





Restaurant | *Trattoria da Procida*

Trattoria da Procida has been in the same family for four generations since 1885. Once a tavern for those traveling toward the city, it is now a typical restaurant with tables for 25 guests, situated on a main road in the countryside 15 minutes from Treviso. The menu features authentic traditional dishes of Treviso and is based on the seasons: tripe, boiled stock-fish, gathered spring greens, and fresh pasta made in house. To be tried is the tortello made with vegetables, based on the family's personal recipe. It is the ideal place to discover ancient flavors and traditional aromas, accompanied by simple yet refined service.

Dal 1885 di proprietà della stessa famiglia, oggi giunta alla quarta generazione, la Trattoria da Procida è una osteria con cucina di 25 coperti, situata in una zona di passaggio in mezzo alla campagna a 15 minuti da Treviso, antico luogo di ristoro per i passanti in viaggio verso la città. Propone una cucina strettamente locale, trevigiana e soprattutto stagionale. Tipici la trippa e lo stoccafisso bollito, oltre che le erbe primaverili e le paste fatte in casa. Da assaggiare il tortello a base di verdure che è ricetta tutta loro. Luogo ideale per riscoprire antichi sapori e profumi tradizionali con un servizio semplice ma raffinato.

Trattoria da Procida

Open from Wednesday to Sunday from 9.00 to 23.00
Via Casaria, 1 - 31048 San Biagio di Callalta - Treviso
ph. +39 0422 797818





Restaurant | *Trattoria Guaiane*

In Venice, Trattoria Guaiane is famous for its fish dishes. Known for its meat dishes until 1975, this large trattoria (sits up to 400 persons in 5 dining rooms) has made fish its defining trait. The menu features updated traditional Veneto dishes and products made in house, such as bread sticks, ice cream, and sorbets. A member of the Associazione dei Ristoranti del Buon Ricordo (association of traditional restaurants), which has gathered the top regional restaurants since 1964, Trattoria Guaiane is proud of its 65 years of uninterrupted business.

Il pesce crudo a Venezia è prerogativa della trattoria Guaiane. Fino al 1975 rinomata per i piatti a base di carne, questa grande trattoria, da 400 coperti suddivisi in 5 sale, ha fatto negli ultimi 30 anni del pesce la propria vocazione. La sua carta propone una rivisitazione della cucina regionale veneta, proponendo la genuinità dei prodotti fatti in casa, dalla pasta ai grissini, dai gelati ai sorbetti. Socia dell'associazione dei ristoranti del buon ricordo, che dal 1964 è portabandiera della migliore cucina regionale italiana, la trattoria Guaiane vanta oggi 65 anni di storia ininterrotta.

Trattoria Guaiane

Open from Wednesday to Sunday from 12.00 to 14.30
and 19.30 to 22.30

Via Guaiane 146 - 30020 Noventa di Piave - Venezia
ph. +39 0421 65002
www.guaiane.com





Restaurant | *Trattoria Pizzeria Bar Tabacchi "Da Mindon"*

People go to "Da Mindon" especially to enjoy dishes made with fresh-water fish. This tradition has been carried on by the same family since 1917, the year in which the business was inaugurated as a tobacco shop. Charmingly furnished and welcoming, it is the ideal place for any occasion, from a dinner for two in the intimate and elegant dining room to celebrations with large groups (accommodation available for up to 80 guests). Popular dishes are fried frogs, the risotto della valle, and the grilled eels.

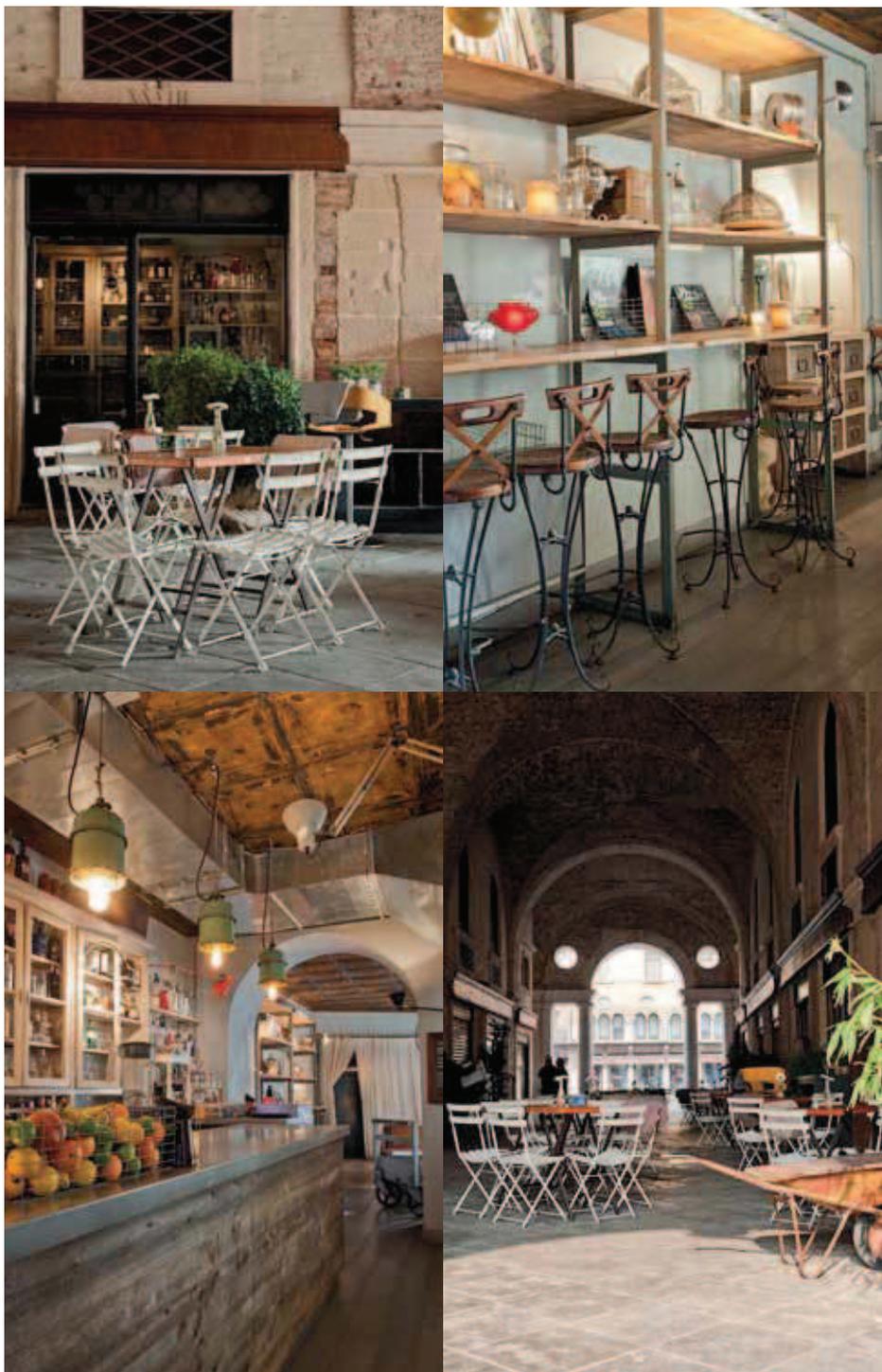
"Da Mindon" si va soprattutto per gustare una buona cucina che esalta il sapore del pesce d'acqua dolce, una tradizione che la famiglia porta avanti di generazione in generazione dal 1917, anno in cui l'azienda aprì i battenti come tabaccheria. Ben arredato e accogliente, è il luogo ideale per ogni occasione dalla cenetta a due, nella intima ed elegante saletta, alle tavolate con parenti e amici grazie agli 80 coperti di cui si compone. Da provare le rane fritte, il risotto della valle e l'anguilla ai ferri.

Trattoria Pizzeria Bar Tabacchi "Da Mindon"

Open from Tuesday to Sunday from 7.00 to 14.00
and 17.00 to 01.00
Santa Teresa in Valle, 2 - 37053 Cerea - Verona
ph. +39 0442 35486



Cafès



Cafés | Bar Borsa

An eclectic ambiance, vintage yet modern, young and hip. Bar Borsa was established in 1970 and re-inaugurated in 2012. Its atmosphere changes throughout the day. It is the only cafe in Vicenza that offers brunches every day of the week. Customers may enjoy breakfast, lunch, five-o'clock tea, aperitifs, and after-dinner snacks. The tables inside can sit up to 80 and the same number of customers under the portico of the magnificent Basilica Palladiana and in Piazza dei Signori, in the heart of the city. Bar Borsa is well-known for being the venue for live jazz concerts on Thursday evenings, dj sets on weekends, and many cultural events.

Un luogo eclettico, vintage ma moderno, giovanile e alla moda. Decisamente camaleontico. Il Bar Borsa, riaperto nel 2012 ma datato 1970, cambia atmosfera con il passare delle ore. Unico locale di Vicenza che offre il brunch ogni giorno della settimana, ha un'offerta variegata che spazia dalla colazione, alla pausa pranzo, dal tè delle 5 all'aperitivo e al dopocena. 80 posti interni, altri 80 all'esterno, sotto il loggiato della magnifica Basilica Palladiana e nella centralissima Piazza dei Signori, nel cuore della città, il Bar Borsa è conosciuto per la programmazione di concerti live jazz il giovedì sera live e il dj set nel fine settimana, oltre a una variegata proposta di eventi culturali.

Bar Borsa

Open from Tuesday to Sunday from 10.00 to 2.00
 Mondays 18.00 to 2.00
 Piazza dei Signori, 26 - 36100 Vicenza
 ph. +39 0444 544583
www.barborsa.com





Whoever says cartufole potatoes in Cadore says Bar Serenissima. It is in fact in the ancient Hostaria wine cellar, in the oldest house in Cadore, that this wild tuber, typical of the area, is best used and becomes a hallmark of dishes and sandwiches. An obligatory pit-stop for those who pass through Cadore, the bar was founded in 1952, but the house was built in 1360. Somewhat dark interiors and a great retro bar, it skillfully combines the past and the present: at the Serenissima local inhabitants and tourists sit side-by-side, old recipes alongside original proposals such as the gondola pizza, the Trevigiana pork and cartufole sandwich or the one Prosciutto di Sauris IGP and mountain radicchio.

Chi dice patate cartufole a Cadore dice Bar Serenissima. E' infatti nell'antica Enoteca Hostaria, che sorge nella casa più antica del Cadore, che questo tubero selvatico, tipico della zona, trova la sua massima esaltazione, tratto distintivo di piatti e panini. Tappa obbligatoria per chi passa da Cadore, il bar nasce nel 1952, ma la casa in cui sorge è del 1360. Interni leggermente bui, un grande bancone retrò, il locale sposa abilmente storia e presente: alla Serenissima stanno fianco a fianco abitanti e turisti di passaggio, antiche ricette e proposte originali come la pizza gondola, il panino con porchetta trevigiana e cartufole oppure quello con il Prosciutto di Sauris IGP e il radicchio di montagna.

Bar Serenissima (detto Bar Vecchio)

Open from Tuesday to Sunday from 7.00 to 2.00
Via Roma, 38 - Domegge di Cadore - Belluno
ph. +39 339 2751153





A short walk from Juliet's balcony, in the oldest square of Verona, the historic alcoholic aperitif of the city is made at the Filippini café, which presents itself in a unique and distinctive way. Refined and elegant, the Caffè Filippini pays homage to its 100 years of history with a high-class and definitely unique café. In addition to the Bar, it now offers a brasserie corner and a restaurant service that is open all day. The two downstairs rooms make this the ideal place for an aperitif, a coffee, a romantic dinner or a business lunch.

A due passi dal balcone di Giulietta, nella piazza più antica di Verona, lo storico aperitivo alcolico della città porta la firma del caffè Filippini la cui presentazione, tutta da godere, è tratto distintivo del posto. Raffinato, elegante, il Caffè Filippini omaggia la sua storia ultracentenaria con un locale di classe e decisamente unico. Oltre al Bar, oggi offre un angolo brasserie e un servizio ristorazione aperto in orario continuato. Due le sale al pianterreno che rendono questo il luogo ideale per un aperitivo, un caffè, una cena romantica o un pranzo d'affari.

Caffè Brasserie Filippini

Open from Monday to Sunday from 8.00 to 2.00

Closed on Wednesdays during the winter

Piazza Erbe, 26 - 37121 Verona

ph. +39 045 8004549

www.caffefilippini.it





Cafès | Caffè Commercio



Caffè Commercio is a historical cafe established in the 1800s in Cornuda's central plaza. Famous for its chocolate products and ice cream, it is today a wine bar offering a broad range of wines, spirits, and cocktails. Its lunch and dinner menus feature quick dishes that are light yet refined and delectable, and offered at reasonable prices.

Il Caffè Commercio è un locale storico di fine '800 di Cornuda, dove sorge nella piazza centrale del paese. Rinomato per la cioccolateria e la gelateria, oggi è un vero e proprio wine bar che offre un'ampia selezione di vini e distillati, oltre che una vasta scelta di cocktail. In pausa pranzo o a cena ha una carta di piatti veloci che coniugano la leggerezza di un bar con la ricercatezza e la bontà di un ristorante di classe. La cucina è raffinata, gustosa e accessibile.

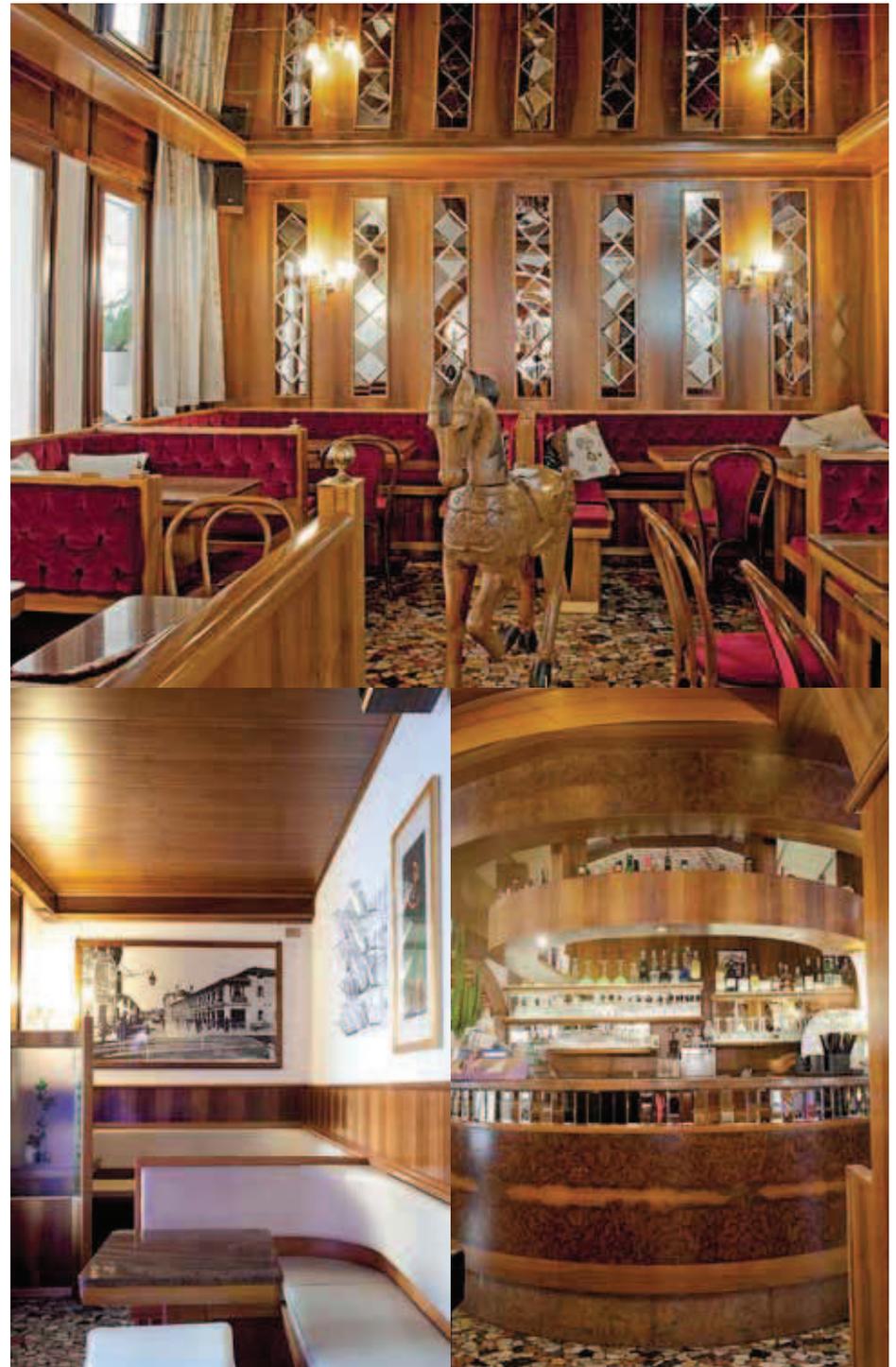
Caffè Commercio

Open from Monday to Sunday from 7.00 to 24.00

Closed Wednesday afternoon

Via 8/9 Maggio, 2 - 31041 Cornuda - Treviso

ph. +39 0423 1951718





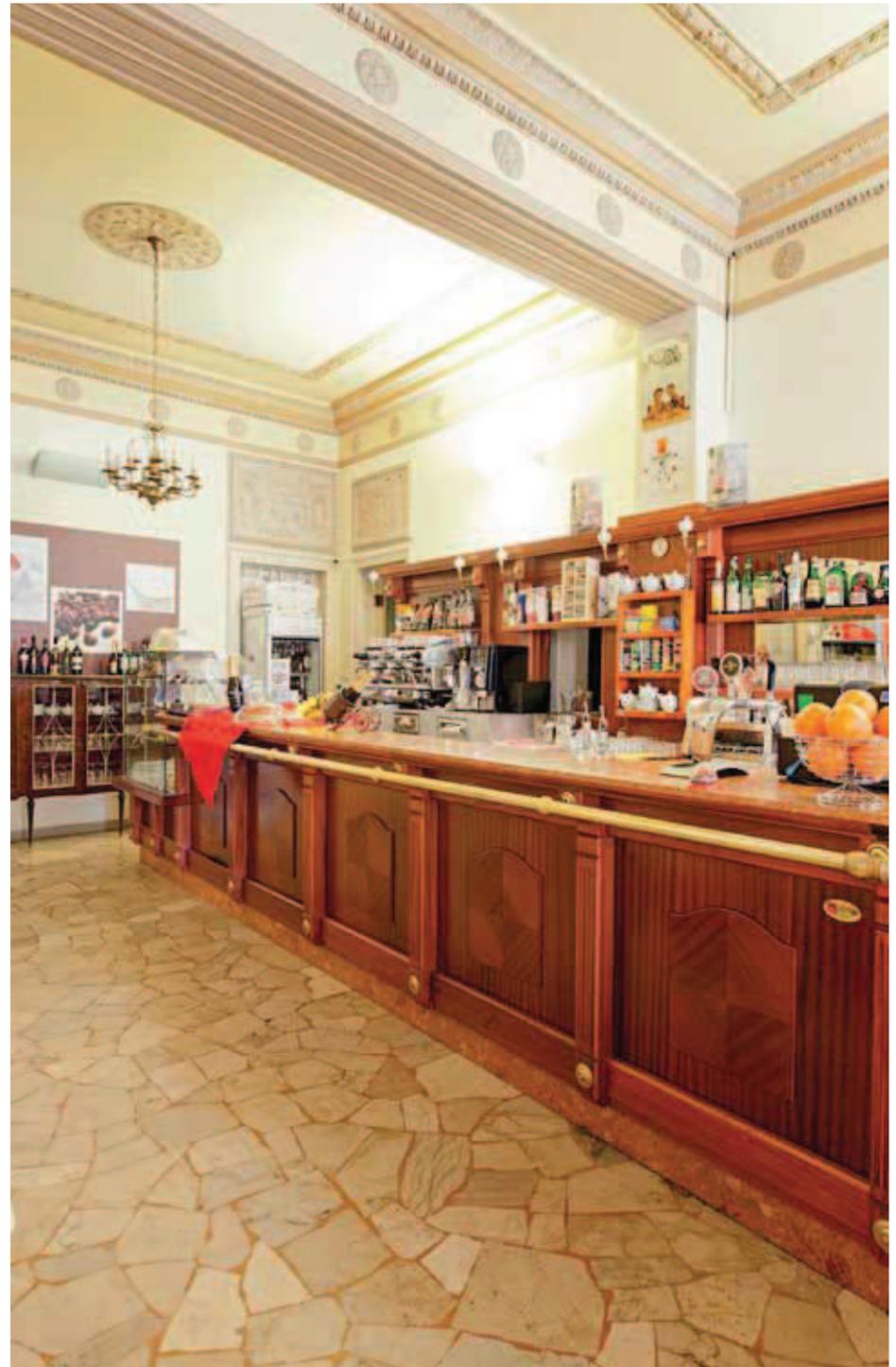
Cafés | Caffè Grande di Bellodi Remo Gianfranco

The distinguishing feature of this café, which has two hundred years of history, is the beautiful porch with five late medieval-style arches that overlook the large Piazza Risorgimento in Lendinara. Created to satisfy the customers of the nearby Ballarin Theatre, built in the same period and still active, the Bar was initially on two levels. The top level now houses the town hall. The Gran Caffè, now divided into three large rooms, of which the largest is called the room of mirrors because of the two large nineteenth century original wall mirrors, hosts the Cult Caffè, a cultural event, every Friday night. Renowned for its buffet receptions, it is the perfect place for a drink with friends.

Il tratto distintivo di questo caffè, che ha ben duecento anni di storia, è la bella loggia a cinque arcate di gusto tardo medievale attraverso cui si affaccia sull'ampia piazza Risorgimento di Lendinara. Nato per soddisfare la clientela del vicino Teatro Ballarin, coevo e tuttora attivo, il Bar era inizialmente su due livelli, il superiore dei quali ospita oggi il municipio cittadino. Il gran caffè, oggi suddiviso in 3 grandi saloni, di cui la più grande è la sala degli specchi, per le due grandi pareti riflettenti originarie dell'Ottocento, ospita ogni venerdì sera il cult caffè, un evento di carattere culturale. Rinomato per i rinfreschi a buffet è il luogo ideale per un aperitivo in compagnia.

Caffè Grande di Bellodi Remo Gianfranco

Open from Monday to Sunday from 7.30 to 23.00
 Piazza Risorgimento, 35 - 45026 Lendinara - Rovigo
 ph. +39 342 6236499





Cafés | Caffè Pasticceria Fantoni

Caffè Pasticceria Fantoni has been commemorating Italy's historical events since 1842 with sweet delights that are still produced according to time-honored recipes handed down throughout the years: "Biscotti Umberto", in honor of the Prince; "Torta della Pace", created to celebrate the Villafranca truce in 1859; and "Acqua di Fiume", for D'Annunzio's enterprise in 1919. Restored in the Art Nouveau style, popular in the 1920s, it is still a venue for cultural events. It was "Commendatore" Fantoni, a highly-creative pastry chef and friend of Trilussa, who began making the delicious "sfogliatine" in this shop. These flaky delights were very popular among the many philosophers and artists who would stop here to have a chat with him.

Dal 1842 il Caffè Pasticceria Fantoni ha scandito gli eventi d'Italia con dolcizie che vengono prodotte ancora oggi secondo le antiche ricette tramandate nel corso degli anni: i "Biscotti Umberto" in onore del principe, la "Torta della Pace" per l'armistizio di Villafranca del 1859, l'"Acqua di Fiume" per l'impresa di D'Annunzio del 1919. Restaurato secondo il gusto liberty in voga negli anni 20 del 900, è ancora oggi sede di incontri culturali. Fu il commendatore Fantoni, creatissimo pasticcere amico di Trilussa che dette origine in questo locale alle golose "sfogliatine", compagne delle colazioni dei numerosi filosofi e artisti che passavano da qui a conversare con lui.

Caffè Pasticceria Fantoni

Open from Tuesday to Sunday
Corso Vittorio Emanuele II, 161 - 37069 Villafranca - Verona
ph. +39 045 6302084





Situated in the center of Asiago, near the markets, Gran Caffè Adler features welcoming and finely-furnished interiors. Its specialty is its cheese and cured meats platter, which offers the best these lands have to offer: speck, jams, and the renowned Asiago cheese served in different ways. Customers go to Caffè Adler especially to have breakfast and for aperitifs, which are served outside under the portico. Its history reaches back to the early 19th century and is permanently bound to its owners, who began running the business once again two years ago, but who have always maintained its ownership. A history made of many extraordinary personal events, worthy of being discovered.

Interni accoglienti e ben curati, il Gran Caffè Adler si trova nel centro di Asiago, in un'ottima posizione vicino ai mercati cittadini. Specializzato in taglieri che offrono il meglio di questo lembo di terra straordinario, dallo speck alle marmellate, fino al rinomato formaggio, preparato e servito in diverse preparazioni, al Gran Caffè Adler si va soprattutto per la colazione e l'aperitivo, servito in estate all'aperto sotto i portici. La sua storia, che affonda le radici nell'800, è indissolubilmente legata a quella dei suoi proprietari, che da due anni ne hanno ripreso la gestione, ma che ne hanno sempre vantato la proprietà. Una storia fatta di tante singole vicende personali straordinarie e tutte da scoprire.

Gran Caffè Adler

Open from Monday to Sunday from 7.00 to 2.00
Piazza Carli, 59 - 36012 Asiago - Vicenza
ph. +39 340 7731799



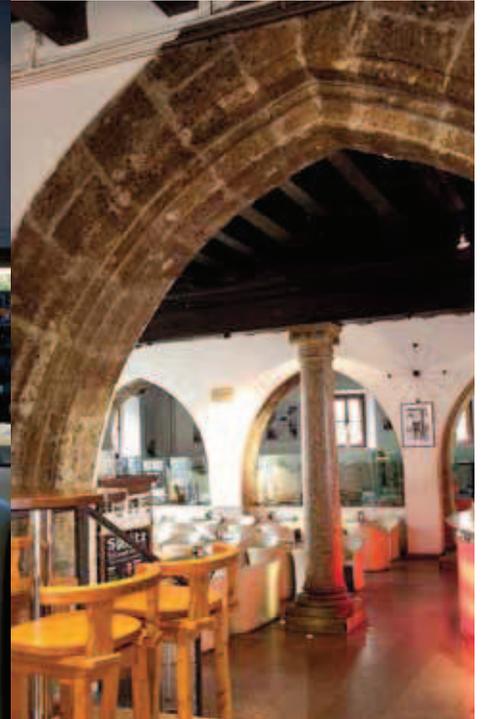
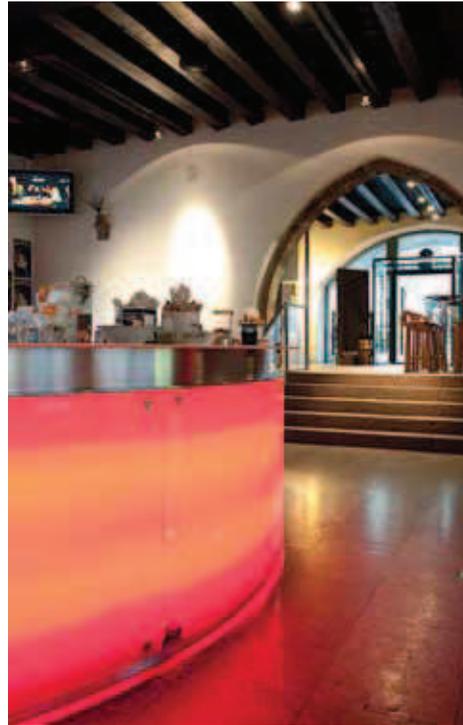


The hub of artistic and cultural life in Peve di Cadore, the Gran Caffè Tiziano, founded in 1821, looks like an elegant covered terrace on the village square and regularly hosts exhibitions, presentations and small events. The café is situated on the ground floor of a building built in 1500, where products from the mountains were exchanged for salt and fish from Venice. A testimony of the past is the Castellavazzo stone flooring and the pillar, on whose capital is the oldest coat of arms of Cadore, the three Gothic arches. Known to be the most beautiful and welcoming café in Cadore for its blend of modernity and tradition, it is the privileged meeting point for young people in the area.

Fulcro della vita culturale e artistica di Peve di Cadore, il Gran Caffè Tiziano, attivo dal 1821, si affaccia come un elegante terrazzo coperto sulla piazza del paese e ospita regolarmente esposizioni, presentazioni e piccoli eventi. Il locale si trova al pianterreno di un palazzo del 1500, sede di scambio dei prodotti della montagna con il sale e il pesce proveniente da Venezia. A testimonianza del passato la colonna portante sul cui capitello si trova il più antico stemma del Cadore, i tre archi gotici e il pavimento in pietra di Castellavazzo. Noto per essere il più bello e accogliente del Cadore per il suo connubio di modernità e tradizione, è il centro privilegiato di incontro per i giovani della zona.

Gran Caffè Tiziano

Open from Monday to Sunday from 9.00 to 24.00
Piazza Tiziano 2 - 32044 Pieve di Cadore - Belluno
ph. +39 334 6715744





This historic Café-Pizzeria boasts stunning views of the beautiful Villa Palladiana Badoer. Perfect for sitting under the striking porch overlooking the square in front of the entrance of the villa and enjoying the house speciality: the Fenice pizza. Asparagus, egg, ham and grana padano cheese for a pizza that takes its name from the ancient name of this historic Café-Pizzeria that has been known since 1896 as Osteria Fenice. In the main room some evocative columns remind us that we are inside the historic Lippomanno Palace, the heart of Fratta Polesine, that belonged, among others, to Giacomo Matteotti's family.

Questo storico Caffè pizzeria vanta una vista mozzafiato sulla splendida Villa Palladiana Badoer. Quanto basta per accomodarsi sotto il bellissimo portico che affaccia sulla piazza di fronte all'ingresso della villa e degustare la specialità della casa: la pizza Fenice. Asparagi, uovo, pancetta e grana in uscita per una pizza che deve il suo nome all'antica denominazione di questo storico caffè pizzeria, conosciuto fin dal 1896 come, appunto, Osteria Fenice. Nel salone principale alcune suggestive colonne ricordano che ci si trova all'interno dello storico Palazzo Lippomanno, cuore di Fratta Polesine, appartenuto tra gli altri anche alla famiglia di Giacomo Matteotti.

Storico Caffè Commercio

Open from Tuesday to Sunday from 6.30 to 13.00
and from 19.00 to 24.00
Piazza Martiri, 11 - 45025 Fratta Polesine - Rovigo
ph. +39 393 9778343



Shopping centers and markets

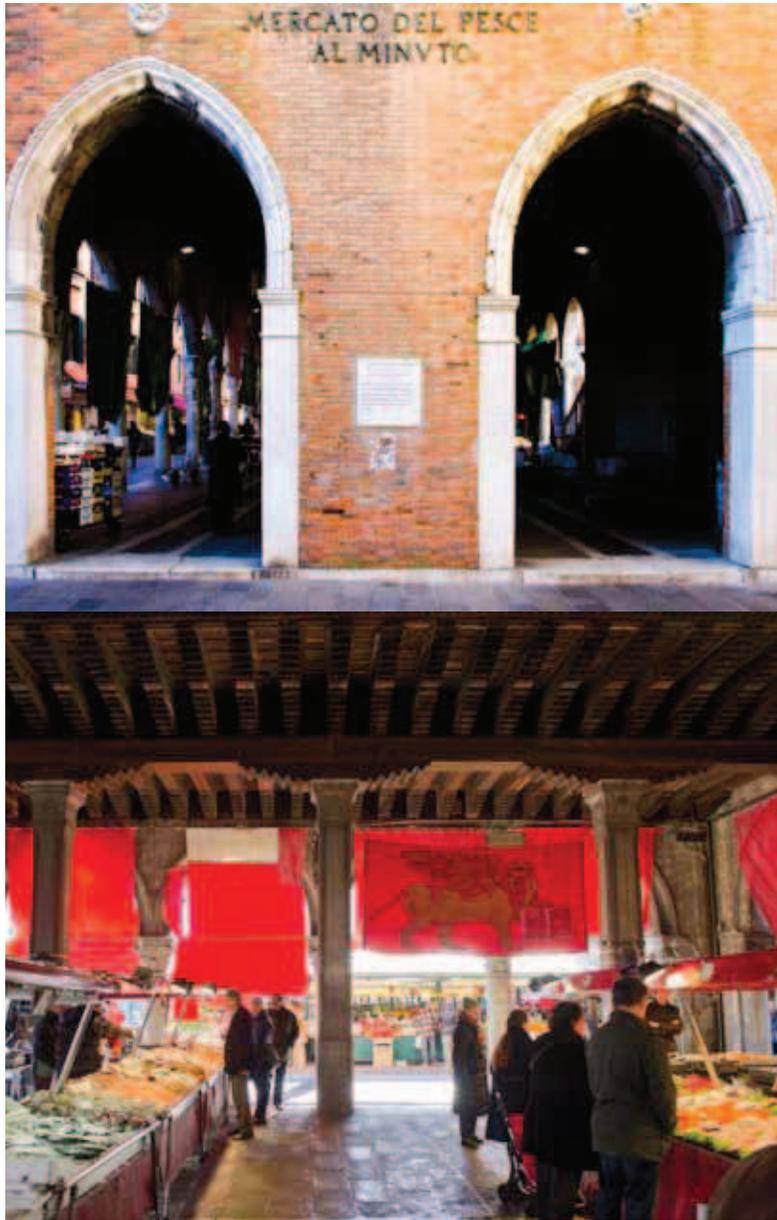


Rivoalto was originally the name of Venice, whose center developed precisely on the west bank of the Grand Canal. This is where the characteristic, 10-century-old Rialto Market is located. Primarily known for its excellent yet reasonably-priced fish, the Rialto Market is also filled with vendors selling fruit, vegetables, and spices. A stroll through this picturesque market offers a glimpse of a charming and more popular Venice. Near the market there are several bacari, typical of Venice, where traditional cicchetti (aperitifs) or the famous Spritz can be enjoyed.

Rivoalto era il nome della città prima di chiamarsi Venezia, il cui centro cittadino era localizzato proprio sulla sponda occidentale del Canal Grande. Proprio qui sorge il caratteristico Mercato di Rialto, da quasi 10 secoli attivo in città. Principalmente conosciuto per il pesce, di qualità e a prezzi piuttosto convenienti, il mercato di Rialto è però un pullulare di banchi che vendono frutta e verdure e spezie. Una passeggiata di indubbio fascino per scoprire una Venezia suggestiva e popolare. Per chi volesse concedersi una pausa nei pressi del Mercato ci sono i tipici "bacari" Veneziani dove si possono gustare i classici "cicchetti" o sorseggiare il famoso spritz.

Mercato di Rialto

Open from Tuesday to Saturday
Campo de la Pescaria, 30125 - Venezia





Markets | Sotto il Salone

With 80 shops and two arcades that are almost 180 metres long, Sotto il Salone is not just one of the oldest shopping centres in the world. The heart of Padua, it embodies the city's commercial vocation and is its symbol. The shops and stalls are located under the thirteenth-century Palazzo della Ragione, which houses, under the world's largest unsupported roof, Giotto's frescoes. Even today, in the shops that adorn the galleries, like a real ritual that has been handed down through the centuries, you can find the same products offered in the period of the municipal, noble and Venetian rules: bread and wine, meat, eggs and fish, fruits and vegetables and also shoes, clothes, jewellery and flowers.

80 negozi, 2 gallerie lunghe quasi 180 metri, Sotto il Salone non è solamente uno dei più antichi centri commerciali del mondo. Cuore della città di Padova, ne incarna la vocazione commerciale ed è simbolo della città. I negozi e i banchi sorgono sotto il duecentesco Palazzo della Ragione, che custodisce, nel salone pensile più grande del mondo, gli affreschi di Giotto. Ancora oggi, nei negozi che ornano le gallerie si possono trovare in vendita, come un vero e proprio rito che si tramanda nei secoli, quegli stessi prodotti offerti nelle epoche comunale, signorile e del dominio veneziano: il pane e il vino, la carne, le uova e il pesce, la frutta e la verdura e quindi le scarpe, i tessuti, i gioielli, i fiori.

Sotto il Salone

Open from Monday to Saturday from 8.00 to 19.30
Palazzo della Ragione - Padova
www.sottoilsalone.it



Food

*food shops | delicatessens | bakeries
butcher's shops | grocer's shops
pastry shops | coffee shops
liquor stores*



This shop has maintained its original appliances and products. We can still see 3 old slicing machines, an old refrigerating room, and four mechanical scales used by grandfather Francesco Grossule when he inaugurated the shop in 1937. Managed today by the third and fourth generation of the family, it has continued to sell haberdashery, food, hardware, and tobacco products, as well as beverages and fresh produce, just like the small mountain emporiums of the bygone days. The shop is famous in the city for its cheeses, salamis, vegetables, and berries, which are available according to the seasons and the supply from certified farmers.

Il locale ha mantenuto al suo interno la storica collocazione degli arredi e dei prodotti. Ancora oggi si possono vedere le 3 affettatrici, la vecchia cella frigorifera e le 4 pesi ad orologio utilizzate un tempo dal nonno Francesco Grossule quando aprì lo storico emporio nel 1937. Oggi gestito dalla terza e quarta generazione di famiglia, continua a vendere al pubblico prodotti di merceria, alimenti, bevande, ferramenta e tabacchi, proprio come era consuetudine un tempo nei piccoli empori montanari. Sono famosi in città per il banco dei formaggi, quello dei salumi e per i prodotti dell'orto e del bosco, che alternano secondo le stagioni e approvvigionano da coltivatori certificati.

Alimentari Doardo Alessia

Open from Monday to Sunday from 7.00 to 13.00
and 15.30 to 19.30

Piazza San Rocco, 8 - 37028 Roverè Veronese - Verona
ph. +39 045 7848049





A real boutique food shop, the Fratelli Piva delicatessens in the historic heart of Rovigo was founded at the beginning of the 20th century but was famous in the past for being the art workshop of the Hebrew University. The Fratelli Piva's adventure began in 1960 when they transformed it into real delicatessens producing first course dishes: Olivier salad and Vicentina cod. Today, you can buy about 40-50 homemade dishes and excellent ingredients from their counter such as Po Delta rice, soppressa salami from the Delta, white garlic and Polesine honey. There is an exceptional selection of cakes at Christmas time.

Vera e propria boutique per lo shopping alimentare, la gastronomia dei Fratelli Piva, in pieno centro storico a Rovigo, nasce come alimentari nei primi del '900, ma fu famosa in passato per essere la bottega d'arte dell'università ebraica. L'avventura dei fratelli Piva inizia nel 1960 quando la trasformano in vera e propria gastronomia con la produzione dei primi piatti: insalata russa e baccalà alla vicentina. Oggi sul banco si possono acquistare circa 40-50 piatti fatti in casa e materie prime d'eccellenza come il riso del delta del Po, la soppressa del Delta, l'aglio bianco e il miele del Polesine. Ottima la selezione dei dolci nel periodo natalizio.

Gastronomia Fratelli Piva

Open from Monday to Sunday from 8.00 to 13.00
and from 16.30 to 19.30 (during the winter)

Open from Monday to Sunday from 8.00 to 13.00
and from 17.00 to 20.00 (during the summer)

Piazza Garibaldi 15 - 45100 Rovigo - ph. +39 0425 24845





Established in 1937 as a common grocery shop, Enogastronomia Baggio has been in the Biaggio family since 1964. Three generations have transformed it into a modern gourmet eatery, where customers may enjoy cold dishes and the many wines from its sophisticated cellar. 1800 labels, 120 of which are champagnes and sparkling wines. The list also comprises rum, whiskey, and armagnac.

Sommeliers Antonio and Alessandro Baggio are in charge of the cellar and of looking for the best wines. Specialties of Enogastronomia Baggio are the cured meats and salamis and the typical local cheeses. Selected national products can also be enjoyed here.

Nato nel 1937 come semplice negozio di alimentari, dal 1964 è di proprietà della famiglia Baggio, che in tre generazioni lo ha trasformato in un moderno gourmet enogastronomico dove poter degustare piatti freddi e assaggiare i numerosi vini che compongono la fornita e ricercata cantina. 1800 etichette, 120 delle quali di champagne e vini frizzanti, con Rhum, Whisky e Armagnac mille-simati. Antonio ed Alessandro Baggio, entrambi sommelier, coltivano da sempre la cura della cantina e la ricerca delle migliori etichette. All'enogastronomia Baggio vanno inoltre per la maggiore i salumi e i formaggi tipici e locali, ma si può trovare anche una curata selezione di prodotti nazionali.

Enogastronomia di Antonio Baggio

Open from Monday to Sunday from 8.30 to 13.00 and 15.30 to 19.30

Via Roma 33, Bassano del Grappa - 36061 Vicenza

ph. +39 0424 522500

www.baggioenogastronomia.it





If you visit Loreo during Lent, you must taste the Focacce Pasqualine, leavened for two days in this historic bakery, which is located under the ancient arcades, along the Loreo canal near the famous Clock Tower. Founded in 1957 by Gino Domenighetti, who had been a baker from the age of 11, the bakery has remained family-run, thanks to Gino's heirs: his son, sister and granddaughter. Craftsmanship, quality and friendliness have always been the cornerstones of this bakery, which also has a branch in Adria and has made soft bread and biscuit bread the two flagships of its production.

Se si visita Loreo durante il periodo della Quaresima, non si possono non assaggiare le Focacce Pasqualine, lievitate per ben due giorni, di questo panificio storico, che si trova sotto gli antichi portici, lungo il canale di Loreo vicino alla famosa Torre dell'Orologio. Fondato nel 1957 da Gino Domenighetti, fornaio dall'età di 11 anni, il panificio ha mantenuto negli anni una conduzione familiare, grazie agli eredi di Gino: il figlio, la sorella e la nipote. Artigianalità, qualità e cordialità sono da sempre i cardini dell'attività di questo forno, che ha un punto vendita anche ad Adria, e che ha fatto di Pane tenero e Pane biscotto le due punte di eccellenza della propria produzione.

Panificio Eredi Domeneghetti Cesare
Open from Monday to Saturday from 6.00 to 2.00
Riviera Marconi, 42 - 45017 Loreo - Rovigo
ph. +39 0426 669408





The Pozzato butcher's shop was founded in 1952 in Porto Viro. Since then, it has made tradition and customer care its philosophy. From father to son, previously the father Carlo, today his son Fabio, the Pozzato butcher's is synonymous with quality and courtesy in Rovigo. Among their specialities, they are famous in town for their cured sausages made from cattle and pigs that they own. In particular, try their cotechino sausage and sliced salami. Their crucial choice to have a short supply chain has, over the years, favoured quality and excellence resulting in absolutely delicious meat.

La macelleria Pozzato nasce nel 1952 a Porto Viro. Da allora, ha fatto di tradizione e cura del cliente la propria filosofia. Di padre in figlio, prima il padre Carlo, oggi suo figlio Fabio, la macelleria Pozzato è sinonimo di qualità e cortesia a Rovigo. Tra le loro specialità, sono famosi in città per la produzione propria di insaccati stagionati provenienti dai bovini e suini di proprietà. In particolare, da provare il loro cotechino e il salame da taglio. La loro scelta decisiva di adottare la filiera corta negli anni ha privilegiato una qualità e un'eccellenza delle carni assolutamente da gustare.

Macelleria Pozzato

Open from Monday to Saturday from 8.00 to 12.30
and from 16.00 to 19.30. Closed Monday and Wednesday afternoon
Piazza Marconi 9 - 45014 Porto Viro - Rovigo
ph. +39 0426 322895





Grocer's shops | Antica Drogheria Caberlotto



True to the Venetian tradition, the Antica Drogheria Caberlotto was established in the 1920s as a shop selling the best spices imported from around the world. Today it also offers specialties from selected local producers, as well as from foreign countries; top Italian products, such as the balsamic vinegar from Modena; and selected wines, chocolates, and teas.

Come da buona tradizione veneziana, l'antica drogheria Caberlotto nasce negli anni '20 del '900 come rivendita delle migliori spezie provenienti da tutto il mondo. Oggi, oltre a questo, si possono trovare le specialità del territorio veneto, singolarmente selezionate da piccoli produttori locali, oltre che le eccellenze enogastronomiche italiane, come l'aceto balsamico di Modena. L'antica drogheria propone inoltre una selezione di specialità alimentari da tutto il mondo, una selezione di vini, di cioccolati e di infusi.

Antica Drogheria Caberlotto
Open from Monday to Sunday from 8.00 to 20.00
Piazza Ferretto, 65 - 30174 Mestre - Venezia
ph. +39 041 961532
www.bacaroveneto.it



Grocer's shops | *Drogheria Preti*

Forget the rush when you enter this historic Padovani grocery shop. In this place, which still has its original historic furnishings from 1936, time seems to stand still. The Drogheria Preti is a sort of museum of merchandise, where even the smells are dated, some almost impossible to find. Browsing through the shelves and jars you can uncover rarities: Kranebet, China Coca, Suchard chocolate, Oswego biscuits, Dufour sweets, Leone tablets, Savon de Marseille, Sorrento babas, but also fresh paint, shellac, pumice, cotton and straw oil. It has been under the protection by the Superintendence for Architectural Monuments since 2006. The Drogheria Preti is a real gem to discover and taste.

Dimenticate la fretta quando entrate in questa storica drogheria padovana. In questo luogo, che conserva invariati gli arredi storici del 1936, il tempo sembra infatti essersi fermato. La Drogheria Preti è una sorta di museo merceologico, dove anche gli odori sono datati, alcuni quasi introvabili. Curiosando tra gli stipetti e i barattoli si scovano vere e proprie rarità: Kranebet, China Coca, cioccolato Suchard, biscotti Oswego, caramelle Dufour, pastiglie Leone, savon de Marseille, babà di Sorrento, ma anche vernici fresche, gommalacca, pomice, cotone e olio paglierino. Dal 2006 sotto vincolo di tutela dalla Soprintendenza per i beni architettonici, la Drogheria Preti è un vero gioiello da scoprire e assaporare.

Drogheria Preti

Open from Tuesday to Sunday from 9.00 to 13.00 and 15.30 to 19.00

Prato della Valle, 26 - 35123 Padova

ph. +39 049 8750970

www.drogheriapreti.com





In Vicenza the surname Sorarù has meant haute patisserie since 1800. Today this ancient pastry shop is housed inside the rooms bought in 1949 by grandfather Virgilio. Every day guests can enjoy traditional specialties still made according to time-honored recipes handed down through generations: treccine, brioche, plum cakes, semifreddi (ice cream desserts), sacher torte, and the famous milk-buns, which have been the delicious snack of entire generations. The outdoor tables can sit 64. This ancient pastry shop is synonymous with quality and commitment to maintain the high standards of a family art year after year, century after century.

Dal 1800 il cognome Sorarù a Vicenza è sinonimo di alta pasticceria. Oggi l'antica pasticceria si trova nello storico locale che il nonno Virgilio rilevò dai vecchi proprietari nel 1949. Qui, tutti i giorni si possono assaggiare le specialità della tradizione, che vengono portate avanti con antiche ricette tramandate di generazione in generazione: le treccine, brioche, il plum cake, i semifreddi, la sacher e i famosi paninetti al latte che sono stati la prelibata merenda di intere generazioni vicentine. 64 coperti esterni, l'antica pasticceria Sorarù è sinonimo di qualità e impegno a mantenere alto il valore della propria arte familiare di anno in anno, di secolo in secolo.

Antica Pasticceria Sorarù

Open from Thursday to Tuesday from 7.30 to 19.30
Piazzetta Palladio, 16 - 36100 Vicenza
ph. +39 0444 320915





“In the end attention to detail always makes a difference”. This is the motto that characterises Giacomo Deon’s work in his patisserie, created in 1973 from one of the oldest and best known in Belluno. Today, he works with his son Damiano who continues a tradition made of ingredients and selected raw materials. At the Pasticceria Bellunese a must is the “Kodinza”, a typical dessert made exclusive from ingredients of the Valbelluna area, created by Giacomo and three other local master pastry chefs. The laboratory, in Via Fratelli Rosselli, was joined 6 years ago by the Patisserie Café, which is located in the heart of the historic centre of Belluno.

“Attenzione al particolare e cura del dettaglio alla fine fanno sempre la differenza”. Questo il motto che contraddistingue il lavoro di Giacomo Deon nella sua pasticceria, rilevata nel 1973 da una delle più antiche e conosciute di Belluno. Oggi con lui lavora il figlio Damiano che prosegue una tradizione fatta di ingredienti e materie prime sceltissime. Alla Pasticceria Bellunese è d’obbligo assaggiare la “Kodinza”, un dolce tipico, realizzato con ingredienti esclusivi della Valbelluna, creato da Giacomo e altri tre maestri pasticceri locali. Al laboratorio, in via Fratelli Rosselli, si affianca da 6 anni la Pasticceria Caffetteria, che sorge nel cuore del centro storico di Belluno.

Pasticceria Bellunese di Deon Damiano

Open from Tuesday to Saturday from 6.30 to 20.00

Sunday from 7.00 to 20.00

Piazza Mercato 22 - Belluno

ph. +39 0437 943954

www.pasticceriabellunese.it





A story where the main protagonists are women. Yes, because, although the business was started by the great-grandfather then the grandfather, the soul of this centuries-old patisserie in Feltre is decidedly female. Founded in 1882 and still family owned, the Pasticceria Garbuio still uses some of the old recipes created by the grandfather, Carlo, such as the zabaglione and the pancakes as well as a range of delicacies created by Luigi Biasetto, who was the creative consultant of the patisserie for several years. A must is the Feltrina Polentina Cake, made with flour from an ancient local maize seed rediscovered in the 90s. The company also owns a winery with 100 wines and spirits and a selection of teas.

Una storia che ha come protagoniste le donne. Sì, perchè se a iniziare l'attività furono il bisnonno prima e poi il nonno, l'anima di questa pasticceria pluricentenaria di Feltre è tutta decisamente femminile. Nata nel 1882 e tutt'oggi a conduzione familiare, la pasticceria Garbuio ripropone ancora oggi alcune delle antiche ricette del nonno Carlo, come lo zabaione e le frittelle oltre che una serie di prelibatezze nate dalla creatività di Luigi Biasetto, consulente per alcuni anni della pasticceria. Un must, la Torta Polentina Feltrina, realizzata con la farina di un antico seme di mais locale riscoperto negli anni 90. L'azienda possiede anche una cantina con 100 vini e liquori e una selezione di tè.

Pasticceria Garbuio

Open from Thursday to Tuesday from 7.00 to 13.00
and from 15.00 to 20.00

Via Tezze, 26 - 32032 Feltre - Belluno
ph. +39 0439 2316

www.pasticceriaGarbuio.it



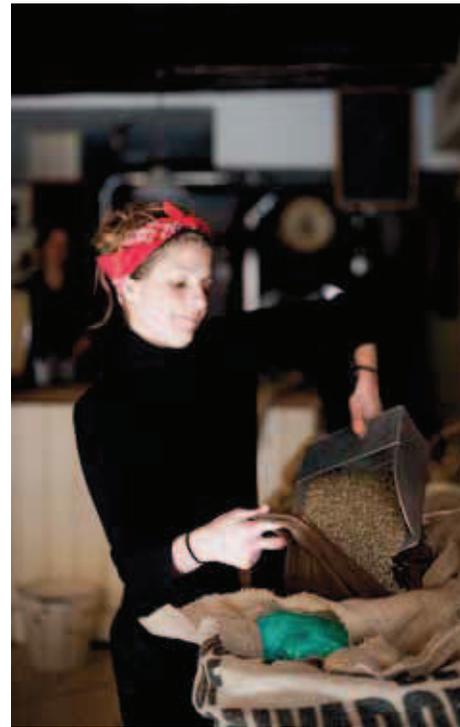


The only coffee shop in the city's historic center where coffee is also roasted, Torrefazione Cannaregio has been operating in Venice's Cannaregio district since 1930. In this historic shop we can still see an old coffee roasting machine dating from the 1940s. The Remer blend should certainly be tried. It consists of 8 Arabic quality beans, individually roasted then blended, which produce a balanced coffee with a chocolate aftertaste and little caffeine. Besides coffee, the shop also sells 70 different kinds of spices, barley, and cocoa.

Unica torrefazione di caffè con miscela nel centro storico della città, la torrefazione Cannaregio è attiva nel sestiere Cannaregio di Venezia fin dal 1930. Nella bottega storica è possibile vedere ancora oggi in funzione la storica tostatrice degli anni '40. Tra le varie miscele proposte, da provare è senza dubbio la Remer, una miscela di 8 qualità di arabiche, tostate singolarmente e miscelate in un secondo momento, che danno vita a un caffè equilibrato dal retrogusto cioccolatato e una resa a basso contenuto di caffeina. Nella bottega si possono trovare, oltre al caffè, 70 tipi di spezie diverse, oltre che orzo e cacao.

Torrefazione Cannaregio

Open from Monday to Saturday 7.00 to 19.30
 Sunday 9.30 to 13.00 and 14.00 to 18.30
 Cannaregio, 1337 - 30121 Venezia
 ph. +39 041 716371
 www.torrefazionecannaregio.it





Certainly one of the attractions of Valdagno is the ancient Liquoreria Carlotto, whose furnishings still recall an early 20th-century wine shop. Popular among history buffs, this shop has always sold traditional liquors from Italy and Central Europe, which represent the dual spirit of the family that has owned the business since 1800. They are well-known for their Rosolio (still produced according to the recipe of great-grandfather Onesto Potepan, famous liquor maker in Vienna), the Amaro 900, and the Zabaglione, all exported around the world. In the past few years the family has rediscovered the so-called Aperitivo Biancorosso, made with Bitter and Vermouth and very popular among Valdagno youths.

Sicuramente una delle attrazioni di Valdagno è l'antica Liquoreria Carlotto che ancora oggi rispecchia negli arredi una bottega da vino di inizio Novecento. Meta di appassionati di storia, la rivendita è da sempre legata alla produzione di liquori di tradizione italiana e mitteleuropea, le due anime della famiglia che possiedono l'azienda fin dal 1800. Conosciuti per il Rosolio mitteleuropeo, ancora oggi prodotto sulla base di un'antica ricetta del bisnonno Onesto Potepan, famoso liquorista a Vienna, l'Amaro 900 e lo Zabaione, che esportano ovunque, negli ultimi anni hanno riscoperto il cosiddetto Aperitivo Biancorosso: un connubio di Bitter e Vermouth di gran moda tra i giovani di Valdagno.

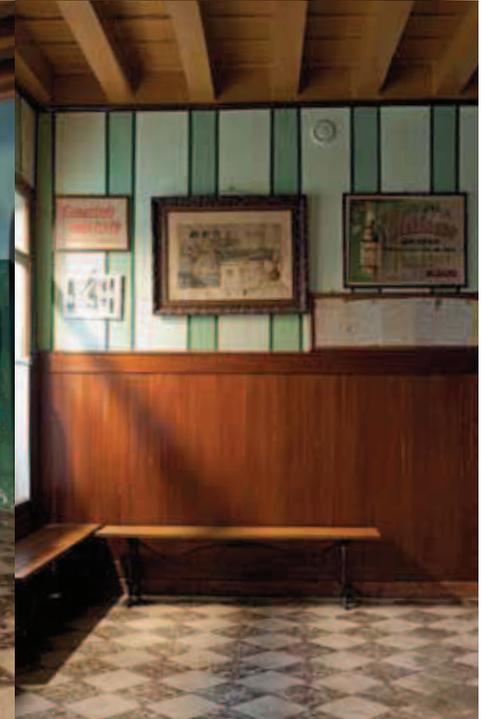
Liquoreria Carlotto

Open from Monday to Saturday from 10.00 to 13.00
and 16.00 to 20.30

Via Giuseppe Garibaldi, 34 - 36078 Valdagno - Vicenza

ph. +39 0445 480814

www.carlotto.it



ELENCO COMPLETO DEI LUOGHI STORICI
DEL COMMERCIO E DELLA RISTORAZIONE*

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
1097	Mercato di Rialto	<i>Rialto, S. Polo</i>	Venezia
1218	Negozi Sotto il Salone	<i>tra P.zza delle Erbe e P.zza della Frutta</i>	Padova
1300	Hotel Cavalletto & Doge Orseolo	<i>San Marco 1107</i>	Venezia
1503	Trattoria alle Burchielle	<i>Santa Croce 393 – 382/a</i>	Venezia
1520	Hotel Canon D'Oro	<i>Via XX Settembre 131</i>	Conegliano
1640	Caffè Pasticceria Fantoni	<i>C.so Vittorio Emanuele II</i>	Villafranca Di Verona
1670	Bar Centrale, già Bar Concordia, già Locanda	<i>P.zza M. D'Ungheria 1/a</i>	Bagnoli Di Sopra
1670	Negozi	<i>P.zza Marconi 2/a</i>	Bagnoli Di Sopra
1670	Panificio	<i>P.zza Marconi</i>	Bagnoli Di Sopra
1683	Gran Caffè Ristorante Quadri	<i>San Marco 120-123</i>	Venezia
1690	Al Cavallino	<i>Via Crispi 54</i>	S. Lucia di Piave
SEC.XVIII	Antica Adelaide	<i>Cannaregio 3728</i>	Venezia
SEC.XVIII	Caffè Due Colonne	<i>P.zza Italia 2</i>	Montebello Vicentino
1700	Hotel Concordia	<i>Sestiere di San Marco 367</i>	Venezia
1720	Antico Martini	<i>Campo San Fantin – San Marco</i>	1979-2010 Venezia
1720	Caffè Florian	<i>P.zza San Marco 56-59</i>	Venezia
1730	Antica Locanda Cappello	<i>P.zza Papa Luciani 20</i>	Mel
1740	Ristorante Al Peoceto Risorto	<i>S. Polo 249</i>	Venezia
1750	Caffè Lavena	<i>P.zza San Marco 133/134</i>	Venezia
1800	Aaaa	<i>Dorsoduro, 3664-3667</i>	Venezia
1800	Caffè Nazionale	<i>Via Vittorio Emanuele 4</i>	Recoaro Terme
1800	Nono Risorto al Bacareto	<i>S. Croce sottoportego siora Bettina 2337</i>	Venezia
1800	Osteria dai Pistori	<i>Via Trento 14</i>	Selva di Progno
1800	Ristorante Antica Locanda di Maser	<i>P.zza Roma 1</i>	Maser
1805	Antica Trattoria Agnoletti	<i>Via della Vittoria 190</i>	Giavera Del Montello
1817	Caffè Grande di Senno Lanfranco	<i>P.zza Risorgimento</i>	Lendinara
1826	Caffè Pedrocchi	<i>Via VIII Febbraio 15</i>	Padova
1847	Gambrinus di Zanotto Adriano & C.	<i>Via Capitello 18</i>	S. Polo Di Piave
1848	Hotel Gabrielli Sandwirth	<i>Castello 4110</i>	Venezia
1849	Antica Trattoria Bertolini	<i>Via Altichiero 162</i>	Padova
meia '800	Antica Pasticceria Soraru'	<i>P.ta Andrea Palladio, 17</i>	Vicenza
1850	Bar Salus	<i>Campo S. Margherita-Dorsoduro 2930</i>	Venezia
1850	Ortofrutta alimentari e vini Stefani Luigino	<i>S. Polo, 1567</i>	Venezia
1850	Trattoria Dalla Rosa Alda	<i>Strada Garibaldi 4</i>	S. Ambrogio Di Valpolicella

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
1853	Hotel Londra Palace	<i>Castello 4171</i>	Venezia
1857	Hotel San Marco	<i>San Marco 877</i>	Venezia
1859	Trattoria Ai Frati	<i>Fdm. Sebastiano Venier 4</i>	Venezia
1860	Hotel Trettenero	<i>Via Vittorio Emanuele 16-18</i>	Recoaro Terme
1862	Antica Osteria Al Forno	<i>Viale degli Alpini 5</i>	Refrontolo
1866	Hotel alla Posta	<i>P.zza Dogliani 19</i>	Alleghe
1866	Ristorante alla Stanga	<i>Via La Stanga 24</i>	Sedico
1866	Totobar	<i>San Marco 115-6/169</i>	Venezia
1869	Caffè Re d'Italia	<i>P.zza Martiri 3</i>	Mirano
1870	Bar Ponte dei Romani	<i>Via Erizzo 95</i>	Crocetta Del Montello
1870	Trattoria Ca' d'Oro (alla Vedova)	<i>Cannaregio 3909/3912</i>	Venezia
1871	Caffè dei Frari O. Toppo	<i>S. Polo 2564</i>	Venezia
1875	Ostaria alla Terrazza	<i>Via S. Pietro 73</i>	Valdobbiadene
1875	Osteria con cucina	<i>Via Marsiglion</i>	Conegliano
1877	Ristorante Lepre	<i>Via Marsala 5</i>	Valeggio Sul Mincio
1879	Caffè Canova	<i>P.zza San Marco 53</i>	Crespano Del Grappa
1880	Al Giorgione	<i>S. Polo 1022/B-C</i>	Venezia
1885	Vecchia Posta Birreria	<i>P.zza Marconi 21</i>	Cornuda
1886	Panificio Alla Torre	<i>Via Dirondella 2</i>	Noale
1890	Antica Locanda Montin	<i>Fondamenta di Borgo 1147</i>	Venezia
1890	Locanda al Piave	<i>C.so Silvio Trentin 6</i>	San Dona' Di Piave
1890	Locanda Al Sole	<i>P.zza Feletto 5</i>	S. Pietro Di Feletto
1890	Trattoria da Toi	<i>Via Sisemol 37</i>	Marostica
1893	Panificio Artigiano Dal 1893 Pancarte	<i>Via XXVI Aprile 21</i>	Sona
1893	Trattoria Lovise	<i>Via Marconi 17/22</i>	Costabissara
1894	Trattoria Antica carbonera	<i>Sestiere di San Marco 4648</i>	Venezia
1895	Bar Trattoria Dalle Marine	<i>Via Montemezzi Italo 6</i>	Vigasio
1895	Enoteca La Corte	<i>Via A. Volta 2</i>	Cornedo Vicentino
1895	Ristorante Due Mori	<i>Via Pasubio 20</i>	Schio
1895	Trattoria da Romano di Barbaro Orazio	<i>Via S. Martino DX (Via Galuppi) 221</i>	Venezia
1896	Ristorante Fiaschetteria Toscana	<i>Cannaregio 5719</i>	Venezia
1896	Storico Caffè Commercio	<i>P.zza Martiri 11</i>	Fratta Polesine
1897	Bar Caffè Cavour	<i>Via Cavour 18</i>	Legnago
1897	Ristorante Al Palazzino	<i>Via Roma 29</i>	Galliera Veneta
FINE '800	Caffè Commercio	<i>P.zza Marconi 3</i>	Valdobbiadene
FINE 1800	Albergo Al Cappello	<i>P.zza S. Marco 51</i>	Conco
FINE 1800	Hotel Ambassador Tre Rose	<i>San Marco 905</i>	Venezia
FINE 1800	Hotel Royal San Marco	<i>San Marco 848</i>	Venezia
FINE 1800	Il Paradiso Perduto	<i>Cannaregio, Fondamenta della Misericordia 2540</i>	Venezia
FINE 1800	Locanda al Piave	<i>P.zza Arditì 4</i>	Sernaglia Della Battaglia
FINE 800	Hostaria a Le Bele	<i>Contrada Maso 11</i>	Valdagno

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
SECAIX	Vecia Osteria Sartor	Via Cavour 14	Istrana
1900 CIRCA	Osteria da Codroma	Dorsoduro 2540	Venezia
1900	Antico Albergo S. Antonio	Via Marconi 5	Fonzaso
1900	Bar Stella D'Oro	Pzza Marconi 2	Cornuda
1900	Caffè Commercio	VIII/IX Maggio 2	Cornuda
1900	Il Caffè	Dorsoduro 2962/2963	Venezia
1900	Locanda da Condo	Via Fontana 134	Farra Di Soligo
1900	Macelleria Eredi Sperandio R.	Pzza Indipendenza 6	Mel
1900	Milan Bar	Cannaregio 5990	Venezia
1900	Ostaria al Ponte 638	Calle Larga Giacinto Gallina 6378	Venezia
1900	Ristorante Da Marco	Via Canaletta Inferiore 167	Stanghella
1900	Ristorante Omnibus	San Marco Riva del Carbon 4168 - 4171	Venezia
1900	Trattoria Vittoria da Aldo	Cannaregio 313	Venezia
1901	Locanda Italia	Pzza Leone 1	Cison Del Grappa
1901	Osteria Ca' Solaro	Via Ca' Solaro 70	Venezia
1903	Osteria Madonnetta	Via Vajenti 21	Marostica
1905	Albergo Ristorante Leon d'Oro	Viale Fiume 20	Este
1905	Ristorante El Gato	C.so del Popolo 653	Chioggia
1905	Trattoria Al Ponte	Via Bertolda 27	Lusia
1905	Trattoria Da Procida	Via Casaria 1	S. Biagio Di Callalta
1906	Trattoria al Cavallino	Via Codalunga 3	Zugliano
1907	Al Gallo Un sacco di dolcezze	Via Roma 18	Comelico Superiore
1907	Grande Albergo Ausonia & Hungaria	Gran Viale Santa Maria Elisabetta 28	Venezia
1907	Trattoria Caprini	Via Zanotti	Negrar
1909	Hotel Al Vivit	Pzza Ferretto - Via Allegrì 73/20	Venezia
1910	Locanda al Bakar D'Agostin di D'Agostin Luca & Pierpaolo	Pzza della Vittoria 19	Cison Di Valmarino
1911	Albergo Cavallino	Borgata Bach 31	Sappada
1911	Albergo San Marco	Pzza San Marco 2	Enego
1912	Ristorante A La Vecia Cavana	Cannaregio 4624/A	Venezia
1912	Trattoria Alla Palazzina	Cannaregio 1509	Venezia
1912	Vecchia Trattoria da Doro	Via Ferracina 38	Solagna
1913	Ex Osteria da vino	Campo San Donato 20	Venezia
1914	Caffè Borsa	Pzza Garibaldi	Lonigo
1915	Trattoria al Sile	Pzza S. Pio X 60	Casier
1918	Antica Drogheria Caberlotto	Pzza Ferretto 65	Venezia
1918	Enrico Molteni	Via Ruzzina 2	Adria
1919	Antica Osteria Guarnier	Via Feltrina 28	Crocetta Del Montello
1919	Carlotto	Via Garibaldi 34	Valdagno
1919	Pasticceria Graziati	Pzza della Frutta 40	Padova
1919	Ristorante Antica Torre	S. Polo 833	Venezia
1920	Caffè Corril	Piazzetta Brigata Liguria 19	Recoaro Terme
1920	L'Osteria di Buffo Enrico	Via Roma 5	Cerea
1920	La Tavernetta	Via Cittanova 48	Eraclea

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
1921	Gran Caffè Tiziano	Pzza Tiziano 1	Pieve Di Cadore
1921	Ristorante Al Giardinetto da Severino	Castello 4928	Venezia
1922	Hotel Digonera	Via Digonera 16,	Rocca Pietore
1922	Trattoria Guaiane	Via Guaiane 146	Noventa Di Piave
1923	Trattoria da Gigio	Cannaregio 1594	Venezia
1925	Hotel Pai Ristorante Antico Frantoio	Via Pai di Sotto	Torri Del Benaco
1925	Latteria S. Antonio	Via S. Antonio 22	Villaverla
1925	Pasticceria Garbuio	Via Tezze 26	Feltre
1925	Trattoria al Colombo	Pzza San Marco 4619/4623	Venezia
1927	Alimentari Cherubini	Pzza della Vittoria 1	Sona
1927	Fabio Decet	Pzza della Regola 29-30	Seren Del Grappa
1927	La Bitta	Dorsoduro 2753/A	Venezia
1927	Vin e Pit	Via Praderadego 29/A	Mel
1928	Bar Serenissima (detto Bar Vecchio)	Via Roma 38	Domegge Di Cadore
1928	Caffè Venice	Dorsoduro 2996	Venezia
1928	L'Incontro di Melis Paolo	Dorsoduro 3062	Venezia
1928	Trattoria Al Ponte del Megio	Santa Croce 1666	Venezia
1929	Bar Donà Osteria	Via L. Pirandello	Porto Viro
1929	Trattoria da Scarso	Piazzale Malamocco 5-5/A	Venezia
ANTE 1930	Antico Ristorante Al Buso	San Marco 5338	Venezia
ANTE 1930	Locanda con osteria e alloggi	Passo S. Boldo 2	Cison Di Valmarino
1930	Bar Tre Scalini	Via Venezia 2	Padova
1930	Caffè Filippini	Pzza delle Erbe 26	Verona
1930	Locanda al Sole	Via S. Pietro 1	Castello Di Godego
1930	Torrefazione Marchi	Cannaregio 1337	Venezia
1930	Trattoria Pizzeria Da Gioia	San Marco 1016	Venezia
1930	Vecchia Osteria Toni Cuco	Via Arcisi 12	Grancona
1931	Albergo Saturnia Internazionale	Via XXII Marzo-S.Marco 2398	Venezia
1931	Caffè Moresco	Via Dalmazia 9	Vicenza
1931	Harry's Bar	San Marco 1322	Venezia
1931	Osteria Due Spade (ex Albergo 2 Spade)	Via Carducci 10	Schio
1932	Caffè Internazionale	Castello 4183-4184	Venezia
1932	Osteria alla Botte	Calle della Bissa - S. Marco 5482	Venezia
1932	Ristorante Al Covo di Cesare Benelli & C.	Campiello Pescheria 3968	Venezia
1932	Ostaria al Vecio Pozzo	Santa Croce 656-656/a	Venezia
ANTE 1933	Osteria Alla Sorte	Via Costa Alta 68	Conegliano
1933	Hotel Da Bruno	Castello Salizzada San Lio 5726/a	Venezia
1933	Trattoria Ai Cacciatori	Isola della Giudecca 320	Venezia
1934	Bar Americano	San Marco 301	Venezia
1934	Trattoria Bar ai Portici da Nino di Tacconi Palmarino	Via IV Novembre 48	Sona
1935	Il Fornaio di Carollo Adorno	Codalunga 1	Zugliano

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
1935	Parco Ristorante Le Calandrine	Via Cavalieri Vittorio Veneto 22	Cimadolmo
1935	Trattoria Pizzeria bar tabacchi Da Mindon	Loc. Santa Teresa in Valle	Cerea
1936	Bar Ristorante Pizzeria Liston	Via Dietro Listone 19	Verona
1936	Drogheria Preti	Prato della Valle, 26	Padova
1936	Enoteca Stallo	Via Tempesta 57	Noale
1936	Ostaria Al Milion	Cannaregio 5841	Venezia
1937	Enogastronomia Di Antonio Baggio	Via Roma 33	Bassano Del Grappa
1937	Liston 12	Pzza Bra' 12	Verona
1938	Salumeria Barbiero	Via Casour 20	Schio
1938	Trattoria Altanella	Calle delle Erbe 268	Venezia
1939	Antica Ostaria Ruga Rialto	S. Polo 692	Venezia
1939	Bar Pescaria	S. Polo 317	Venezia
1939	Trattoria Poci	Via San Sebastiano	Cologna Veneta
1940	Ristorante Aldo Moro	Via G. Marconi 27	Montagnana
1940	Trattoria alla Fossetta	Via Fossetta 31	Musile Di Piave
1940	Trattoria Bar Al Leone	Via Roma 3	Vigasio
1946	Al Molino	Pzza XXV Aprile 20	Baone
1946	Alimentari Doardo Alessia	Pzza S. Rocco	Rovere' Veronese
1946	Hotel Majestic	Via dell'Arco 2	Padova
1946	Ristorante Al Gatto Nero	Eta Giudecca, Burano	Venezia
1946	Ristorante Marco Polo	Castello 5571	Venezia
1947	Osteria Pavan	Via S. Maria di Piave 12	San Dona' Di Piave
1948	Ristorante Bar Venier	Pzza XXV Aprile 26	Baone
1949	Ristorante da Giovanni	Via Maroncelli 22	Padova
1950	Al Boscarel	Vico Cieco Boscarello	Verona
1950	Chiosco Calligaro	Lungomare Venezia	Caorle
1950	Porton Del Luzo	Piazzola San Giuseppe 10	Vicenza
1950	Trattoria al Fungo	Via Ugo Bassi 22	Padova
1951	Locanda Zanella	Pzza SS Trinità 5	Cavallino - Treporti
1951	Osteria-Bar Cestari	Via S. Teresa 149	Rosolina
1952	Macelleria Pozzato Fabio	Pzza Marconi 9	Porto Viro
1953	Osteria Antiche Carampane	S. Polo 1911	Venezia
1953	Ristorante Al Capriolo	Via Nazionale 108	Vodo Di Cadore
1954	Cantine del Dominio di Bagnoli	Pzza Marconi 63	Bagnoli Di Sopra
1954	Degrandis Graziana	Viale G. Marconi 47	Rosolina
1954	Gran Caffè Adler	Pzza Carli 59	Asiago
1954	Macelleria Brugnaro	Via Valsugana 117	San Giorgio In Bosco
1954	Trattoria Locanda Al Capitello	Via Capitello 12	Megliadino San Vitale
1956	Mi-Ma	Via del Moro 16	Rosolina
1956	Torrefazione Caffè Baratto Di Spinetta L.	Pzza Marconi 4	Valdobbiadene
1957	Osteria Zampieri	Via Mantovane 2	Cinto Euganeo
1957	Panificio Eredi Domeneghetti	Riviera Marconi 42	Loreo

ANNO	ATTIVITÀ	INDIRIZZO	COMUNE
1957	Ristorante Val Pomaro	Via Scalette 19	Arqua' Petrarca
1958	Bottega Tradizionale Baggio Cav. Mario	Via Roma 102	Bassano Del Grappa
1959	Pasticceria Estense	Via Egidio Forcellini 76	Padova
1959	Pescheria Farinella	Pzza Annonaria 12	Rovigo
1960	Gastronomia Fratelli Piva	Pzza Garibaldi 15	Rovigo
1961	Macelleria Beghin	Via Euganeo Bressio 48	Teolo
1961	Milk Bar	Via Cesare Battisti 7	Padova
1961	Panificio Margutti	Via Trento 37	Occhiobello
1961	Trattoria Dalla Marianna	Via S. Pietro 21/C	Valdobbiadene
1962	Bar Zanellato	Via dei Fabbri 22	Padova
1962	Caffè Nazionale	Pzza Garibaldi 7	Schio
1962	Casa del Caffè	Pzza Castello 26	Marostica
1962	Osteria Dei Bana	Sottoportico Buranelli 7	Treviso
1962	Trattoria Da Corrado	Via Fiume 71	Piazzola Sul Brenta
1963	Casa del Baccalà	Pzza San Vito 33	Treviso
1963	Trattoria Ai Pescatori	Viale Oriente 164	Jesolo
1964	Albergo Quari	Via Quari destra	Cologna Veneta
1964	Tiozzo Mauro	Via Ignazio Zanini 29	Rosolina
1964	Trattoria Pizzeria Marechiaro	Via Manin 37	Padova
1966	Ristorante Adriatica di Zaninello Francesco	Via S. Teresa 72	Rosolina
1967	Oltre la carne di Bianchi Chiara	Pzza S. Stefano 185	Stienta
1967	Ostaria Al Grottino	Pzza delle Erbe 2	Vicenza
1968	Bar ristorante Al Cavallino	Via 8/9 Maggio 1848, 28	Cornuda
1969	Casa del Parmigiano	Pzza Castello 25	Marostica
1969	Macelleria Fontana Michelangelo	Via Nonis 64	Marostica
1970	Bar Borsa	Pzza dei Signori 26	Vicenza
1970	Birreria La gabbia	Via Duomo 30	Legnago
1972	Pescheria Turchetto	Pzza della Repubblica 14/A	Portogruaro
1973	Hotel Forte del '48	Via Vizzotto 1	San Dona' Di Piave
1974	Ca' Lozzio di Tonon Giuseppe	Via Maggiore 23	Oderzo
1974	Pasticceria Bellunese	Pzza Mercato 22	Belluno
1974	Ristorante Boccadoro	Via della Resistenza 49	Noventa Padovana
1976	Trattoria Pizzeria All'Antico Graspò d'Uva	Via Roma 32	Spinea
1979	Trattoria Alla Vida	Via Don Minzoni 31	Mira
1987	Antica Trattoria La pigna	Via Pigna 4/B	Verona
1996	Caffè Monte Baldo	Via Rosa 12	Verona
2004	Hosteria Al Gallo	Via Riviera Berica 72	Vicenza

*L'elenco è aggiornato in data 6 maggio 2015

PUBLISHED BY

GE Gruppo Editoriale

CURATED BY

Matteo Parigi Bini

TEXTS

Sara D'Oriano

PHOTOS

Dario Garofalo

EDITORIAL STAFF

Teresa Favi, Marta Innocenti Ciulli, Francesca Lombardi,
Alessandra Lucarelli, Pamela Pettinelli

GRAPHICS

Chiara Bini

TRANSLATIONS

Ntl

IN COLLABORATION WITH



Dipartimento Sviluppo economico - Sezione Commercio



Area Studi e Ricerche

© Gruppo Editoriale srl
Alex Vittorio Lana, Matteo Parigi Bini
Via Piero della Francesca, 2 - Prato
www.gruppoeditoriale.com

© All rights reserved | Tutti i diritti riservati

Finito di stampare nel mese di maggio 2015
Printed in Italy - Tipografia Baroni e Gori