

# Tradizioni gastronomiche

Nel Cittadellese, dove è grande il rispetto per le antiche tradizioni enogastronomiche, le radici della cucina provengono dalla vita agreste e di campagna. La polenta fa da padrona in tutte le sue versioni, gialla, bianca e persino dolce, con la famosa torta chiamata "La Polentina di Cittadella", dolce tipico dal 1850. Assieme alla polenta non possono mancare "gli osei", vari tipi cacciagione, ma anche pesce, soprattutto di acqua dolce. Sono presenti i piatti della tradizione veneta provenienti dalle altre provincie che hanno influenzato questo territorio come il radicchio e il baccalà. I primi piatti più famosi nel Cittadellese sono il risotto ricco alla padovana, il risotto con asparagi di fontaniva, la tipica pasta e fagioli, bigoli all'anitra, sempre buonissime le paste fatte in casa. I secondi piatti di carne offrono tipici sapori di campagna come il cappone alla canevera, i bolliti. I secondi di pesce, freschissimo, poichè pescato direttamente nei laghetti a ridosso delle sponde del fiume Brenta, sono a base di storione e trota. Generosi i vini padovani, noti da tempo e già esaltati dal Petrarca e dal Ruzante e oggi riproposti dalla serietà e dalla competenza dei vignaioli riuniti nel Consorzio vini D.O.C. dei Colli Euganei e di Bagnoli. Nei vari comuni del Cittadellese si perpetua la millenaria tradizione della produzione del gustoso Grana Padano e dell'Asiago (Pressato o d'Alleva), solo alcune delle specialità D.O.P. del territorio Cittadellese, fiero dei suoi prodotti tipici: la polenta gialla o bianca, la farina di mais Biancoperla, il formaggio Montasio, il Radicchio Variegato Castelfranco, l'Asparago Fontanivese De.C.O., il Torrone di San Martino di Lupari, la torta Pinza, la grappa, "La Polentina di Cittadella", il cioccolato Morisco...



REGIONE DEL VENETO



Il tuo soggiorno, le tue escursioni e molto altro ancora su [www.welcomepadova.it](http://www.welcomepadova.it)

OFFERTA SPECIALE  
Padova Week *end*

**Gusto del Cittadellese**



Consorzio di Promozione  
Turistica di Padova  
P.zza Insurrezione, 1/A  
35137 - Padova  
☎ +39 049 80 33 069  
☎ +39 049 80 33 069  
[www.padovaincoming.it](http://www.padovaincoming.it)  
info@padovaincoming.it

Informazioni e offerte turistiche / Information and tourist services

[www.welcomepadova.it](http://www.welcomepadova.it)

Prenotazioni online / Booking online

[padova.booking-on-line.com](http://padova.booking-on-line.com)

Club di Promozione Turistica del Cittadellese

Tel. +39 049 9404485 - Fax. +39 049 5972754  
turismo@comune.cittadella.pd.it





### RISTORANTE AL PALAZZINO

*Consigliata la prenotazione.*

Il "Ristorante al Palazzo" a casa di Lucia Pavin" è situato in un'antica villa del 1700, ex casino di caccia della Villa Imperiale di Galliera Veneta. È circondato da un parco verde e dispone di un ampio giardino dove, nella bella stagione, si tengono ricevimenti e, su richiesta, pranzi e cene. L'ambiente interno è elegante e raffinato. Ai fornelli Lucia Pavin, chef patronne e vera anima del Ristorante al Palazzo, che dal 1963 continua ininterrottamente la sua attività. Dal risotto alla padovana, al capponne alla canevera, alle verze con costicine di maiale, alla faraona con erbe dell'orto e molti altri piatti tipici padovani. La carta dei vini conta un'ampia selezione, internazionali e italiane. E' presente una notevole selezione di vini veneti: dai colli Euganei, alla marca Trevigiana, alla zona di Conegliano Valdobbiadene, al veronese. Una selezione privata comprende bottiglie storiche padovane. Inoltre a pranzo si dispone di un menu campestre a € 25,00 tutto compreso.

Via Roma, 29 - 35015 Galliera Veneta (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** martedì sera e mercoledì. *Aperto su richiesta.*  
Tel. +39 049 5969224 - Fax +39 049 5998126 **CAP. INTERNA:** piccola sala da 10 e sala più grande per cerimonie su prenotazione  
info@palazzino.it - www.palazzino.it **CAP. ESTERNA:** giardino **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 25,00



### PIZZERIA RISTORANTE MANDRILLO

Situato all'interno del complesso di Porta Bassano, di fronte alla Casa del Capitano, sede dell'Ufficio IAT. Il locale è dislocato su due livelli, i posti a sedere all'interno sono una ottantina. Al secondo piano si trova il terrazzo estivo con novanta posti a sedere, dove si possono vedere le mura medioevali. Il menù è alla carta dove sono presenti prodotti locali di stagione. Ricca la carta vini prevalentemente con etichette venete e del Friuli Venezia Giulia. Vengono proposte oltre 150 tipi di pizze anche con farina di kamut e cotte su forno tradizionale. Non manca la tipica cucina locale fatta di piatti semplici della tradizione veneta, seguendo il ritmo delle stagioni, come i risotti al radicchio trevigiano, le uova e gli asparagi, ottima la tagliata. I dolci sono tutti fatti in casa.

Porta Bassanese, 1/3 - 35013 Cittadella (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** mai  
Tel. +39 049 5953888 - Cell. +39 338 6568928 - +39 348 3013301 **CAP. INTERNA:** 80 **CAP. ESTERNA:** 90  
www.mandrillo.com **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 20,00



### HOSTARIA DI VIA ROMA

Antica trattoria di paese recentemente ristrutturata, intima ed accogliente, offre la possibilità di organizzare piccoli banchetti da cerimonia e aziendali. La cucina offre piatti della tradizione e di ricerca sia di carne che di pesce preparati con le migliori materie prime, elaborati in modo da risultare ancor più apprezzabili dal punto di vista gastronomico. Dispone di una grande cantina dove vengono organizzate degustazioni guidate e serate a tema, e di un cortile interno dove cenare d'estate al fresco. I piatti tipici principali sono: trippa alla parmigiana, budino di zucca in crema di Grana Padano, risotto con asparagi ed erbe spontanee, risotto al radicchio tastale e scamorza affumicata, pappardelle al ragu di oca e anatra "in tocio", guanciotta di sorana al vino Friulano con polenta Bianca, oca nostrana con polenta Maranello e funghi, tagliere di formaggi nostrani con confetture fatte in casa, semifreddo al torrone di San Martino con nocciole e miele in salsa al cioccolato, biscottini di credenza. Grande proposta di vini regionali affiancata da un'ampia selezione di vini di tutte le regioni d'Italia

Via Roma, 89 - 35018 San Martino di Lupari (Pd) **TURNO DI CHIUSURA:** mercoledì  
Tel. / Fax +39 049 9462301 **CAP. INTERNA:** 70 **CAP. ESTERNA:** 30  
hostariadiviaroma@alice.it - www.hostariadiviaroma.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 32,00



### RISTORANTE AI MEDIATORI

L'antica trattoria Ai Mediatori sorge al centro di Tombolo e da almeno 120 anni è il locale principale del paese. In passato, la trattoria era luogo di incontro dei commercianti di tutta Europa, che scendevano a Tombolo per il mercato del bestiame, ed è da questo aneddoto che è nato il nome della trattoria. Rinomata per la preparazione di piatti tipici della cultura veneta, come la pasta e fagioli, la trippa, i bolliti, il baccalà alla Vicentina e le ottime carni alla brace. I delevoli spunti creativi dello chef si abbinano ad insuperabili tesori di cantina: bottiglie selezionate ed etichette emergenti delle migliori case vinicole italiane. La ricettività è di una settantina di coperti, distribuiti nei due ambienti. Potrete godere inoltre di uno splendido e nuovissimo giardino estivo dotato di una trentina di posti a sedere, che si affaccia direttamente sulla nuova piazza del paese.

Via Roma, 2 - Tombolo (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** lunedì sera e martedì  
Tel. +39 049 5969541 - Fax +39 049 5993206 **CAP. INTERNA:** 70 **CAP. ESTERNA:** 30  
Cell. +39 338 4362832 - www.trattoriaaimediatori.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 30,00



### TAVERNA DEGLI ARTISTI

La Taverna degli Artisti occupa oggi i locali che in passato hanno ospitato un laboratorio di comici molto frequentato e amato anche dagli artisti del posto, all'interno del centro storico di Cittadella. A tavola si percepirà appieno l'intesa tra cibo e arte visiva. Per il cuoco il piatto diventa la tela del pittore come gli ingredienti i colori: lavorati nella semplicità ed elaborati per sfruttarne al massimo le potenzialità. Ricette con deliziose primizie e specialità della produzione tipica locale. I menù primaverili della Taverna degli Artisti attingono dalle svariate erbe di campo e germogli di bosco disponibili in questa stagione. In evidenza tra i secondi piatti il petto di pollastra farcita in crosta di parmigiano e sesamo e la gustosissima tagliata di manzo con mistanza e coriandolo. Zuppa di porcini e fagioli: ingredienti che rappresentano elementi "antagonisti" in cucina ma che il cuoco sa accostare brillantemente. Salame "sofega" con ristretto di castagne e radicchio è un'altra delle delizie che la Taverna degli Artisti propone nei menù della stagione autunno-invernale. Specialità del ristorante sono i tortelli ripieni al fagiolo, gli spaghetti alla chitarra con finta carbonara, il liquore "Latte di Gallina" e il semifreddo "Cappuccino dell'Artista".

Stradella della mura rotta, 9 - Cittadella (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** lunedì sera e martedì  
Tel. +39 049 9402317 - posta@tavernadegliartisti.it **CAP. INTERNA:** 80 **CAP. ESTERNA:** 30  
www.tavernadegliartisti.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 35,00



### ENOTECA I BEI

Enoteca e ristorante all'interno del centro storico di Cittadella, la capienza del locale conta una quarantina di posti a sedere suddiviso in 3 sale di cui una cantinetta, in un ambiente molto accogliente e intimo. In Piazza Scalco è situato un giardino estivo con 50 posti. La cucina offre prodotti tipici locali, della tradizione veneta e padovana, come la pearà alla padovana, inoltre si utilizzano prodotti freschi e stagionali. Tra i primi piatti le specialità della casa sono bigoli all'anatra e mirtilli, gnocchi al radicchio, tagliatelle di castagne con funghi, pasticcio di ortiche, risotto con anguille e fagioli, crema di brusandoli. Per quanto riguarda i secondi i piatti forti sono: manzo e puledro alla griglia, filetto di capriolo, baccalà agli asparagi, trippe in brodo. Sempre disponibile un vasto assortimento di vini veneti e d'Italia.

Piazza Scalco, 10 - 35013 Cittadella (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** sabato a pranzo.  
Tel. +39 049 9403500 **CAP. INTERNA:** 40 **CAP. ESTERNA:** 50  
www.enotecaibei.com - info@enotecaibei.com **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** dai € 25,00 ai € 30,00



### AGRITURISMO LA PASSAIA

Il rustico che ospita il locale risale alla fine dell'800 ed è collocato all'interno del Parco del Brenta. Si trova in un punto strategico per soste e passeggiate lungo il fiume e verso le vicine città d'arte. Dal 2003 è divenuto agriturismo a conduzione familiare. Nell'antico rustico ristrutturato e restaurato secondo i principi della conservazione si svolge l'attività di ristorazione offrendo una cucina ispirata ai prodotti di fiume derivati da allevamento di trote, salmerini, storioni, branzini di acqua dolce. La sala adibita ad ospitare i commensali ha una capienza di 60 posti. Ad accogliere gli ospiti una vista panoramica su uno specchio d'acqua e la presenza di Toni e Stella due simpatici asinelli. La cucina offre molte specialità tra le quali citiamo: gnocchi di patate con sugo di pesce d'acqua dolce, lasagne al forno con trota e porri, variegata tipologia di paste fatte in casa con sughi di pesce e verdure di stagione, zuppe di pesce di lago. Per quanto riguarda i secondi piatti ricordiamo: la tagliata di storione con verdure, i salmerini all'erbe aromatiche, gli avanotti di trota fritti tutti piatti colorati e saporiti. Per finire i fantastici dolci preparati dalla "padrona di casa": le crostate, le bavaresi, i semifreddi.

Via Riporti, 8 **TURNO DI CHIUSURA:** martedì.  
35016 Carturo di Piazzola sul Brenta (PD) **CAP. INTERNA:** 60 **CAP. ESTERNA:** 60  
Tel. +39 049 9625022 **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 32,00



### RISTORANTE AL SOLE

Affacciato sul verde parco all'interno del centro sportivo, il ristorante Al Sole, con la sua cucina di terra e d'acqua frutto di attenta ricerca di semplicità e autenticità di sapori e con un servizio costantemente cordiale e puntuale, offre un appuntamento con la qualità a cui è impossibile rinunciare. Il ristorante ha una buona capienza, circa cento coperti, è diviso in 2 sale interne ed è presente anche un portico con giardino. La cucina si basa sui prodotti tipici veneti come il baccalà, le trippe, il fegato alla veneziana, i bigoli all'anitra, gli asparagi. La specialità della casa è la carne alla griglia. Molti anche i vini del territorio veneto, il cabernet Zonta, il tiranno di S. Michele.

Via Giovanni XXIII - 35014 Fontaniva (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** lunedì sera ma aperto su prenotazione  
Tel. +39 049 5941032 - ristorantealsole@gmail.com **CAP. INTERNA:** 80 **CAP. ESTERNA:** 80  
www.centrosportivoalsole.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 25,00



### RISTORANTE DA GODI

Il Ristorante "Da Godi" propone la tipica cucina casalinga stagionale con esperienza da tre generazioni. Le specialità della casa: pasta fatta in casa, carne alla brace, specialità di pesce (anguilla, baccalà alla vicentina, fritta mista, grigliata). Il ristorante aderisce dal 2009 al marchio D. C. O.: Denominazione comunale d'origine per i prodotti tipici fontanivesi e per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari territoriali locali. Tra i prodotti tutelati spicca l'asparago di Fontaniva.

L'ambiente del ristorante è spazioso e climatizzato con ampio parcheggio e si presta all'accoglienza di gruppi e famiglie. La sua capienza massima è di 240 persone all'interno (sala grande e salette) e 60 persone nel giardino estivo all'aperto. Il prezzo varia dai 25 ai 35 euro.

Via Trutta, 11 - 35014 Fontaniva (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** lunedì sera e martedì  
Tel. +39 049 5941426 **CAP. INTERNA:** 240 **CAP. ESTERNA:** 60  
silvanogodi@libero.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** dai € 25,00 ai € 30,00



### RISTORANTE AL PALAZZON

La cucina del Ristorante "Al Palazzon" si caratterizza per due elementi fondamentali: la Stagione e il Fuoco. Per l'utilizzo delle materie prime impiegate vi è una ricerca dei prodotti che il mercato offre. Questo sia a livello di verdure con conseguente proposta di menù stagionali dove prepondera è l'utilizzo delle erbe spontanee e dei prodotti locali, sia nella ricerca di proposte di pesce rigorosamente del nostro mare, proveniente dal vicino mercato di Chioggia, e nella selezione accurata degli animali "della Corte", con la riscoperta di Gallina padovana, Capponne, Faraona e la particolare riproposizione del capretto. Secondo elemento importante è il Fuoco, utilizzato per dare un tocco ancora più genuino e caratteristico alla cucina. I due caminetti presenti si rivelano ottimali per la cottura di carni allo spiedo e alla brace. I piatti proposti sono principalmente quelli della tipica cucina veneta, povera e dai sapori forti. I primi piatti a base di pasta fresca prodotta artigianalmente, i risotti tipici della regione (come quelli al radicchio, alla padovana, ai funghi), le zuppe e minestre tradizionali. I secondi piatti a base di carne e di pesce di ogni genere, dagli animali da cortile, alla selvaggina, con menzione particolare per l'agnello fra le carni e per baccalà, orata e branzino fra i pesci.

Via Ca' Onorai, 2 - 35015 Galliera Veneta **TURNO DI CHIUSURA:** non comunicato  
Tel. +39 049 5965020 - Fax +39 049 5965931 **CAP. INTERNA:** 50 **CAP. ESTERNA:** 30  
info@alpalazzon.it - www.alpalazzon.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 35,00



### TRATTORIA DA ROCCO

Trattoria con cucina casereccia, offre specialità di carne di cavallo e carne alla griglia. Il venerdì, sabato e domenica pesce. Come antipasti la trattoria propone affettati di cacciagione, puledro, suino. I primi piatti, tipici della tradizione veneta, sono bigoli all'anitra, pappardelle al cinghiale o agli sfilacci di cavallo, i ravioli (antica ricetta cittadellese) al burro e salvia (o salsa rosa). Come secondi le specialità della casa sono tagliata di manzo o puledro al rosmarino, filetto di puledro o manzo, stracca di puledro, grigliata mista (pollo, maiale, manzo, puledro). Da non dimenticare la selvaggina: cervo, cinghiale, lepri, uccelli, fagioli. Per quanto riguarda il pesce, il menù è ampio e assortito. Antipasti: gamberetti in salsa rosa, insalatina di piovra, riso nero dell'imperatore. Primi piatti: spaghetti in crema di crostacei al cartoccio, linguine allo scoglio, bavette alla polpa di granchio. Secondi piatti: salmone alla piastra, sogliola agli aromi, frittura di mare (min 2 pers), calamaretti con polenta, branzino al timo, orata al ginepro.

Via S. Donato, 65 - 35013 Cittadella (PD) Italy **TURNO DI CHIUSURA:** lunedì.  
Tel. +39 049 5970350 - trattorocco@alice.it **CAP. INTERNA:** 100 **CAP. ESTERNA:** 0  
www.trattorocco.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 25,00



### RISTORANTE EUROPA

Il Ristorante Europa Da Ciacio è gestito dalla stessa famiglia da più di 50 anni. Conosciuto per la sua professionalità, offre piatti tradizionali della cucina veneta come il Baccalà alla Vicentina, il Bollito misto alla Padovana, il Pollo alla cacciatora, il Pasticcio del Buongustaio, assieme alle novità che il campo culinario propone giorno dopo giorno. L'ambiente è climatizzato, dall'arredamento curato, aperto mezzogiorno e sera, dal lunedì al sabato con proposte di menu a prezzo fisso dai 12 ai 25 €. E' disponibile per l'apertura domenicale su richiesta, per banchetti di ogni genere con allestimenti delle tavole e menu personalizzati con capienza massima di 75 e 22 persone suddivisi nelle due sale. Situato nella vecchia S.S. 53 Vicenza-Treviso dispone di due ampi parcheggi e vista la vicinanza al fiume Brenta, può considerarsi in una zona tranquilla e periferica rispetto al centro di Fontaniva.

Via Velo 49 - 35014 Fontaniva (PD) **TURNO DI CHIUSURA:** domenica ma aperto su prenotazione  
Tel. +39 049 5940913 - spiga.ozio@libero.it **CAP. INTERNA:** 75 **CAP. ESTERNA:** 22  
www.albergoeuropa.it **PREZZO MEDIO MENU TIPICO:** € 20,00