

CHIOGGIA E IL PALIO DELLA MARCILIANA PASSANDO PER IL PESCE A KM ZERO.

GIUGNO 2012

RISTORANTI & C.



RISTORANTE PIZZERIA AL FARO – Via Saloni, 5 – Chioggia (VE)

È un piccolo ristorante gestito dai fratelli Piero (che gestisce la sala) e Robby (lo chef). A meno di 5 minuti a piedi dal centro storico è a ridosso del porto. Il pesce è di stagione e acquistato direttamente dai pescatori locali. Vi consiglio vivamente le capesante gratinate. Il rapporto qualità prezzo è ottimo e il trattamento riservato ai clienti è eccellente. Fra l'altro, per chi non vuole perdersi nemmeno una gara della Moto GP (come noi), il ristorante è dotato di tv, e Piero (motociclista) sarà lieto di farvi vedere la gara. C'è anche la possibilità di mangiare all'aperto, e cosa ancor più gradevole, accarezzati da un costante venticello.

Provati e consigliati gli antipasti caldi, le crudités, il misto di griglia e il fritto, e devo essere molto sincera nell'affermare che la freschezza degli ingredienti si è sentita dall'inizio alla fine.

YOYOGURT – Corso del Popolo, 1358 – Chioggia (VE)

Per assaporare un buonissimo yogurt gelato, ideale se passate da Chioggia in estate.

RISTORANTE PIZZERIA AL PORTO – Fondamenta Canal Lombardo, 1414 – Chioggia (VE)

Nel centro storico, affacciato sul canale, piatti abbondante e di qualità buona. Consiglio i primi piatti, ma non il fritto, che almeno quando l'abbiam preso noi non era di pesce fresco.

Buone le pizze.

INFORMAZIONI UTILI

1. MERCATO DEL PESCE – www.chioggiapesca.it
2. PALIO DELLA MARCILIANA – rievocazione storica – a giugno
3. SAGRA DEL PESCE – a luglio

PRODOTTI TIPICI

- ✓ Pesce azzurro (in particolare granseola, vongole, cozze, sardine, capesante)
- ✓ Radicchio di Chioggia
- ✓ Bossolà (pane tipico)

RICETTE COLLEGATE

- ✓ “DOLCE AL MASCARPONE” dalla home page sezione “indice”.
- ✓ “CAPESANTE ALL’AGLIO E PREZZEMOLO” dalla home page sezione “indice”.