

# Il lavoro turistico in terra padana

Pagina a cura degli operatori turistici

Natale è il giorno dei ricordi, del ritorno all'infanzia, della riscoperta di quelle tradizioni familiari e sociali mai scritte ma sempre nella memoria, tramandate da padre in figlio. Tra queste, la gastronomia ed il ritrovarsi insieme attorno alla tavola imbandita, sono una usanza ed un rito che tutti vogliamo rivivere ogni anno. I piatti tipici natalizi in terra Padana acquistano un valore

## I MENÙ DI NATALE

simbolico di quella cucina tradizionale che la gente del luogo non ha mai dimenticato e che, entrata nella sua cultura, costituisce una espressione profonda della sua identità etnica.

Ve li offrono, questi piatti tipici, alcuni Ristoranti nei loro menù di Natale, come simbolo augurale della tradizione e della buona tavola.

Gli operatori turistici

**RISTORANTE "CA NÖA"**  
VIA BRANZE, 61  
BRESCIA  
TEL. 030/303392

☆☆☆  
Capitone e pesciolino marinato  
Lumache con spinaci  
Fagioli con le cotiche  
Cotechino con fonduta caldo  
☆☆☆  
Torta salata  
Taglierino di salumi  
☆☆☆  
Cappelletti in brodo  
Casoncelli di zucca e mostarda  
Panzerotti bresciani  
☆☆☆  
Cappone bollito  
Zampone con lenticchie  
☆☆☆  
Tacchinella con marroni  
Arista di maiale alla crema  
Contorni  
☆☆☆  
Panettone e Pandoro  
☆☆☆  
Vini:  
Pinot Bianco - Pasolini (BS) '88  
Groppello Gentile - Bottarelli '88  
Franciacorta Rosso "Le Franzine" '88

**RISTORANTE "DA BERTOLI"**  
VIA PER ISEO, 29  
25030 ERBUSCO (BS)  
TEL. 030/7241017

☆☆☆  
Finissima all'albese  
Gioielli di bosco  
Anguilla allo spiedo  
Sfogliatelle alla fonduta  
☆☆☆  
Raviolini in brodo  
Risotto mille modi  
☆☆☆  
Ombrina del Tirreno  
Salsa capricciosa  
Patate al vapore  
☆☆☆  
Tacchinella ai marroni  
Asparagi alla crema  
Patate glassate  
☆☆☆  
Castelli di delizie natalizie  
☆☆☆  
Bignolata - Pandoro - Mousse  
Caffè e liquori  
☆☆☆  
Vini:  
Champenois Cà del Bosco D.Z.  
Novello Cavalleri  
Bianco Franciacorta Cà del Bosco '88  
Rosso Franciacorta Cà del Bosco '87  
Muffito di Coccaglio

**CITY HOTE-RISTORANTE**  
VIA CADUR, 54-56  
26041 CASALIAGGIORE (CR)  
TEL. 075/42118

☆☆☆  
All'entrata:  
Sfogliatine calde con Gran Spumante  
"La Vera" extra-dry  
☆☆☆  
Culatello li zibello con  
focaccia condita  
Insalata concuori di palma  
☆☆☆  
Tortelli di zucca al soffritto  
Risotto alle cèlie dicembrine  
☆☆☆  
Tacchinella di campagna con  
purea di castagne  
Costolette di cervo al pepe rosa  
Giardinetto di primizie  
☆☆☆  
Sorbetto al mandarino  
☆☆☆  
Panettone augurale-salsa Chantilly  
Caffè della casa  
☆☆☆  
Vini:  
Pinot Grigio Russiz Superiore  
Franciacorta Rosso Cà del Bosco  
Ramandolo Giovanni DRI

**RISTORANTE "LA STACCA"**  
VIA STACCA - 25064 GUSSAGO  
TEL. 030/2770070

☆☆☆  
Aperitivo "La Stacca"  
☆☆☆  
Selezione di salumi "speciali"  
Sfogliatine calde per la Gran Festa  
Medaglione con asparagi  
Polpa di granchio  
☆☆☆  
Risotto di carciofi  
Rotolino al gratin  
Casoncelli di zucca  
☆☆☆  
Cappone ripieno bollito  
Zampone e lenticchie  
Lingua salmistrata  
Contorni  
☆☆☆  
Tacchinella con castagne  
Nocetta di vitello in crosta  
Crema di tartufo  
Legumi stagionali  
☆☆☆  
Composta di frutta  
☆☆☆  
Panettone salsa cioccolato  
☆☆☆  
Vini:  
Pinot Bianco '88 - Mirabella  
Novello "Girland" (Bz)  
Ronco di Mompiano '86 Pasolini  
Champenois Franciacorta Monticello

**RISTORANTE "TRE CORONE"**  
PIAZZA BRÀ, 16  
37121 VERONA  
TEL. 045/8002462

☆☆☆  
Aperitivo:  
Prosecco Biasotto  
☆☆☆  
Filetti di sogliola floreale  
☆☆☆  
Raviolini in consommé  
☆☆☆  
Sformato di carciofi  
☆☆☆  
Chenelle di salmone marinara  
☆☆☆  
Tacchinella natalizia  
con purea di castagne  
Contorni dicembrini  
☆☆☆  
Gelato Surprise  
☆☆☆  
Pandoro allo zabaglione  
☆☆☆  
Vini:  
Bianco di Custoza  
Ristorante Tre Corone '88  
Rosso Le Pietre '87 - Aldegheri  
Champagne Canard Buchème

**TRATTORIA "ALLE TROTE"**  
VIA BARIAGA, 24  
SOPRAZZOCCO  
25085 GAVARDO  
TEL. 0365/31294

☆☆☆  
Aperitivo:  
Flut di Spumante brut con stuzzichini  
☆☆☆  
Prosciutto crudo  
Asparagi salsa bearnese  
Mozzarella caprese  
Bresaola tartufata  
Indivie belghe brasate  
Quiche di verdure  
Fagottini della casa  
☆☆☆  
Tortellini alle trote  
Crespelle di mascarpone e asparagi  
☆☆☆  
Filetto di manzo e porcini  
Medaglioni al melograno  
Sella di vitello alle erbe aromatiche  
Patate fondenti - Verdure fresche  
☆☆☆  
Formaggi  
☆☆☆  
Composta di frutta al mandarinetto  
☆☆☆  
Torta diplomatica  
☆☆☆  
Caffè  
☆☆☆  
Vini:  
Bianco Lugana-Visconti '88  
Garda BS Rosso-Franzoni '88  
Moscato Naturale  
Champenois Cavalleri '86

**TRATTORIA "AL LONATINO"**  
VIA PIAVE, 4  
25017 LONATO  
TEL. 030/9131012 - 9132117

☆☆☆  
Aperitivo:  
Flut di Spumante brut  
☆☆☆  
Zuppa di cappone  
al profumo di bosco  
Salmone con crostini  
e salsina fantasia  
Prosciutto S. Daniele e kiwi  
Fondi di carciofo gratinati  
Porcini freschi con polenta  
☆☆☆  
Risotto al tartufo d'Alba bianco  
Tagliolini alla finanziaria  
☆☆☆  
Scampi alla spagnola  
☆☆☆  
Mousse al limone  
☆☆☆  
Bolliti "Ricca Tradizione"  
Lumachine campagnole con spinaci  
☆☆☆  
Frutti esotici  
☆☆☆  
Croccantino  
☆☆☆  
Caffè  
☆☆☆  
Vini:  
Spumante Champenois "Cà dei Frati"  
Novello Pasini  
Valpolicella-Capitel  
S. Rocco-Tedeschi '87

**Losa Cafè** di ALDO LOSA

Viale delle Rimembranze di Greco, 45  
20125 Milano - Tel. 02/6704024-2576049

Il buon caffè di molti bar ed alberghi;  
fate che sia anche il Vostro.  
E che prezzo!!