

“DA ROMAGNOLO: TRADIZIONE CHE SI RINNOVA CON IL SAPORE AUTENTICO DEL VENETO”



A Noventa Vicentina, il ristorante “Da Romagnolo” riapre le porte, rinnovato nell’aspetto ma sempre fedele alle sue radici. I tre fratelli Gigi, Stefania e Thomas hanno preso le redini di questo gioiello gastronomico, arricchendolo di una visione moderna, ma senza mai tradire la tradizione che lo ha reso celebre.

Dopo una ristrutturazione attenta, il locale si presenta più accogliente, con ambienti luminosi che invitano a gustare i piatti tipici del Veneto. Se in passato la pizzeria affiancava l’offerta del ristorante, oggi “Da Romagnolo” si concentra completamente sulla cucina tradizionale, con piatti che raccontano storie di sapori antichi e genuini.

Tra gli eventi più apprezzati, spicca “BaccaLlamo”, una serata dedicata al baccalà che si ripeterà ogni mese, celebrando uno degli ingredienti simbolo della cucina veneta. Baccalà mantecato, risotto al baccalà in rosa e il classico baccalà alla vicentina con polenta sono i protagonisti di questo evento culinario, perfetto per chi ama scoprire le mille sfumature di questo prezioso pesce.

FOODEVENT



BACCA|L|AMO

- BACCALÀ MANTECATO, IN ROSSO E FRITTO
- RISOTTO AL BACCALÀ IN ROSA
- BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA

• CALICE DI VINO E SORBETTO AL BRAULIO INCLUSO

€ 29 (altre bevande e caffè non comprese nel prezzo)

VENERDÌ 20 E SABATO 21 SETTEMBRE 2024
DALLE ORE 19 ALLE 21.30

DA ROMAGNOLO

SU PRENOTAZIONE - NOVENTA VICENTINA - TEL. 0444 887 300

Ma non solo baccalà: “Da Romagnolo” è anche il regno dei cicchetti veneti, piccoli assaggi che raccontano il territorio in ogni morso. Durante la serata dei bacari, abbiamo avuto l'opportunità di degustare un assortimento vasto e variegato: baccalà mantecato su polenta, crostini con sarde in saor, gamberi in saor, crostini con formaggio e speck, crudo e straciatella, polenta morbida con funghi e speck, moscardino, schie fritte, musso, e molto altro ancora. Ogni cicchetto è un piccolo capolavoro, frutto di una tradizione che unisce semplicità e sapore.

La qualità delle materie prime è evidente in ogni piatto, con prodotti locali che spiccano, come la salamella della macelleria Bertelli, che accompagna perfettamente i cicchetti, o il risotto al Merlot con scaglie di Grana, un piatto che celebra la tradizione vinicola della regione.

Per concludere in dolcezza, “Da Romagnolo” non delude con la sua panna cotta, proposta in due varianti: al cioccolato o alla fragola, una chiusura delicata che lascia il palato soddisfatto.



Gigi, Stefania e Thomas hanno saputo trasformare “Da Romagnolo” in un luogo dove le tradizioni venete trovano nuova vita, grazie a una cucina che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Che si tratti di una serata all'insegna del baccalà o di un momento conviviale tra cicchetti e buon vino, questo ristorante si conferma un punto di riferimento per chi desidera assaporare il vero gusto del Veneto.

