



ZENATO®

Pubblicazione: Italia a Tavola

Luogo: Italia Web

Data: 19 agosto 2024

Italia a Tavola

Locanda Alla Torre da Zemin: dove il Tartufo veneto sublima il pescato d'eccellenza

Un viaggio tra bosco e mare in uno dei templi storici della cucina padovana, guidati da Gianfranco Zemin e Stefania Golin

Il Risotto vialone nano impreziosito da erba cipollina, burro bourguignonne e tartufo, si distingue per la sua delicatezza e intensità. Da non perdere anche l'Ombrina bocca d'oro in crosta di pane cassetta, arricchita con dragoncello e burro salato di Normandia, su crema di patate e tapenade di olive, con pomodorini al forno. Un'altra eccellenza è il Dentice di fondale su bisque di crostacei, servito con frutti di mare, mazzancolla in millefili croccanti, carotine e taccole al vapore.

Il vino Lugana di Zenato si è rivelato un accompagnamento ideale, in particolare per il risotto, grazie al suo equilibrio e alla sua capacità di esaltare i sapori del piatto.



Lugana di Zenato

Il menù della Locanda Alla Torre da Zemin non è solo un elenco di piatti, ma il frutto di una ricerca appassionata e attenta, mirata a creare un'armonia perfetta tra estetica e gusto, in un percorso che celebra la tradizione culinaria veneta con un tocco di innovazione.