



Gambero Rosso

2020

30  
ANNI

# RISTORANTI D'ITALIA

◆ 2685 INDIRIZZI PER  
MANGIARE E BERE  
◆ 215 NOVITÀ

PREMI SPECIALI:  
◆ LA NOVITÀ  
DELL'ANNO  
◆ IL CUOCO  
EMERGENTE  
◆ I 30 MIGLIORI  
UNDER 30

◆ IL RISTORATORE  
DELL'ANNO  
◆ IL PASTRY CHEF  
DELL'ANNO  
◆ IL MIGLIOR  
SERVIZIO DI SALA

PERIODICITÀ ANNUALE



Vicenza

## Angolo Palladio

p.ta Palladio, 12 ☎ 0444327790  
🌐 www.angolopalladio.it**CHIUSO** giovedì a pranzo  
**FERIE** mai **COPERTI** 60

€ 35 vini escl. ☑ tutte \* 🍷 🐕

**TRATTORIA.** La magnifica posizione proprio sotto la splendida Basilica è uno dei punti di forza di questa insegna anche perché nella bella stagione c'è la possibilità di accomodarsi fuori e mangiare in un contesto molto affascinante. Qui oltre alle tante persone di passaggio vengono anche molti clienti affezionati. I motivi sono da ricercare nel clima piacevole e conviviale e nella cucina essenziale e precisa che valorizza le tante ricette locali come nel caso del salmone marinato, i bigoli in salsa di broccoli e alici e il baccalà alla vicentina. A far da spalla al menu ci pensa l'offerta di gustose pizze creative che interpretano liberamente l'impasto partenopeo. Per accompagnare si sceglie da una valida selezione di vini che valorizza le piccole produzioni e di birre artigianali.

## Da Biasio

v.le X Giugno, 152 ☎ 0444323363  
🌐 www.ristorantedabiasio.it**CHIUSO** lunedì; sabato a pranzo  
**FERIE** 18-2/4-3; 5-28/8 **COPERTI** 50

€ 70 vini escl. ☑ tutte 🍷 \* 🍷 🐕

**RISTORANTE.** Un ambiente estremamente curato dove poter godere di una bella terrazza con vista disponibile tutto l'anno. Molto piacevole anche la cucina che viaggia tra i classici locali e azzeccate interpretazioni e rivisitazioni. Cantina ben fornita e servizio attento. Alla casa madre si aggiungono il Biasio Centro e il Biasio Golf.

viale?) e i "dolci non dolci", altra marca nodale del lavoro di Cogo. Che, comunque, è poi capace di ripartire ogni volta (esempio: proprio mentre la guida va in stampa, con un menu tutto inedito e promessa di "grandi sorprese"). Si beve bene, ben assistiti sia ai tavoli che alla barra vista for-  
nelli.

FuoriModena  
Cucina km 200Contrà San Gaetano da Thiene, 8  
☎ 0444330994

🌐 www.fuorimodena.it

**CHIUSO** lunedì; aperto solo la sera escl. domenica  
**FERIE** 14-20/1; 1-14/7; 12-18/8 **COPERTI** 36

€ 35 vini escl. ☑ MCard, Visa, POS \* 🍷 🐕

**TRATTORIA.** Duecento km separano Modena da Vicenza eppure sedendo ai tavoli di questo locale del centro cittadino le distanze sembrano annullate. Merito della qualità imposta dalla famiglia Roncaccioli che si rifornisce presso selezionati fornitori emiliani, usa sfoglie e paste ripiene tirate in casa, servono vini che hanno il brioso accento del Lambrusco. Tra prosciutti, salumi e culatelli di vaglia serviti con crescentine e gnocco fritto trovano spazio anche tagliatelle al ragù, tortelli ricotta e spinaci, piccoli tortellini con fonduta di parmigiano. In carta non manca qualche proposta più creativa come il filetto di maiale con prugne e Aceto Balsamico Tradizionale extravergine, il tuorlo d'uovo fritto servito in stagione con asparagi o il Bollito 2.0 (non bollito bensì cotto a bassa temperatura). Il menu "Via Emilia" è proposto a 38 euro. Servizio competente e appassionato.

## Massimo Gusto

77

