

Prodotti e piatti tipici del territorio Vicentino nel nostro menù stagionale

Products and typical dishes of the Vicenza area in our seasonal menu



Baccalà alla Vicentina: Arrivato dall'estremo Nord europeo, portato dai mercanti Veneziani nel 1431, lo stoccafisso diventa pietanza illustre da cibo povero, made in Vicenza.

Stockfish alla Vicentina: Arrived from the far north of Europe, brought by Venetian merchants in 1431, becomes an illustrious dish from poor food, made in Vicenza



La sopressa Vicentina Dop: La sopressa appartiene alla storia di Vicenza e se ne parlava già ai tempi di Jacopo Da Ponte. Il pittore (1577) dipinge un insaccato riconducibile alla sopressa, nel contesto di una cucina apparecchiata per un pranzo importante. Qualche decennio dopo, nel 1777 prima e nel 1862 poi, si legge "salame e sopressa" rispettivamente in un inventario e nei mercuriali della Camera di Commercio di Vicenza. Voce non presente nei listini delle altre province venete, conferisce a Vicenza il primato per questo insaccato.

The sopressa Vicentina Dop: The sopressa belongs to the history of Vicenza and was already spoken of during the times of Jacopo Da Ponte. The painter (1577) painted a sausage referable to the sopressa, in the context of a kitchen set for an important lunch. A few decades later, in 1777 first and then in 1862, one reads "salami and sopressa" respectively in an inventory and in the mercurial of the Chamber of Commerce of Vicenza. Voice not present in the lists of the other Venetian provinces, confers to Vicenza the primacy for this sausage

Il formaggio Asiago ed il Grana Padano: L'Asiago è indiscutibilmente il re dei formaggi Vicentini

Grana Padano cheese: Asiago is indisputably the king of Vicentini cheeses



I Bigoli co' l'arna: I bigoli con l'anatra (o bigoi co' l'arna in dialetto veneto) sono un tipico primo piatto di Vicenza. I bigoli è una pasta fresca con diametro di circa 3-4 mm consumata con vari sughi particolarmente ricchi di grassi, preparata con farina, uovo, burro, sale e acqua. Hanno la forma di grossi spaghetti, tradizionalmente trafilati con un torchio di bronzo (chiamato torchietto bigolaro) che veniva girato a mano, mentre una ragazzina vi sedeva sopra per tenerlo fermo.

The Bigoli co' l'arna: Bigoli with duck (or bigoi co' l'arna in Venetian dialect) are a typical Vicenza first course. Bigoli is a fresh pasta with a diameter of about 3-4 mm consumed with various sauces particularly rich in fat, prepared with flour, egg, butter, salt and water. They have the form of large spaghetti, traditionally drawn with a bronze press (called torchietto bigolaro) that was turned by hand, while a little girl sat on it to keep it still.