



posti con raffinatezza. Ecco le *Sarde in saor*, gli *Spaghetti neri con capesante e carciofi*, gli *Gnocchetti di patate con alici fresche, aneto e cipolla confit* o il *Tortino tiepido ai due cioccolati Amedei* e il *Parfait al miele millefiori e mandorle con salsa al rum*. **Vini da Gigio**, invece, vale la sosta per gustare gli *Scampi in saor* o, in stagione, una superba *Frittura di moleche*.

ALLA SCOPERTA DEI BACARI

Da non perdere sono i numerosi *bacari*, ossia le osterie della tradizione veneziana. Da segnarsi, **Cantina Do Mori** per una scelta tra vini della casa ed etichette di bianchi e rossi, **Da Pinto** per provare seppie in nero o baccalà, l'**enoteca L'Acigheta** dove tra i *cicheti*, ossia gli stuzzichini tradizionali, spiccano quelli con le acciughe, la storica **osteria Al Mascaron** con un menu a base di pescato locale e verdure del territorio. **E ancora, l'eno-**



NELLE FOTO:
il celebre Ponte dei Sospiri e uno scorcio della Laguna.
Nella pagina precedente, una maschera del Carnevale.

teca Al Volto per buoni piatti a base di pesce, l'**enoteca Do Colonne** per un assaggio di baccalà mantecato o alla Vicentina, l'**enoteca Mascareta** per uno stuzzichino a base di pesce e l'**osteria Antico Dolo** per buoni salumi locali e formaggi.

DOLCE È LA LAGUNA

Gli appassionati di dolci troveranno a Venezia numerosi spunti per una sosta golosa. Tipici della zona sono i *Baicoli*, biscotti veneziani per eccellenza, creati due secoli fa nelle offellerie e panetterie per le botteghe del caffè. Delicati e saporiti, nel Settecento erano serviti con lo zabaione ed erano ideali per i lunghi viaggi in mare dei commercianti, poiché erano facilmente conservabili. Una curiosità: si chiamano così perché la loro forma è simile a quella dei piccoli branzini di laguna che portano proprio questo nome.

Un altro dolce tipico del luogo sono le *Fave alla Veneziana*, dalla forma tondeggiante, prodotte con mandorle bianche, pinoli, zucchero semolato e albume. I *Galani* e i *Crostoli* sono invece i dolci del Carnevale, saporiti e leggeri, fragili e vaporosi. Imperdibili, infine, i *Pevarin*, che appartengono alla tradizione chioggiotta: il nome deriva dall'aggiunta di pepe nell'impasto i cui ingredienti principali sono cioccolato e mandorle. E proprio a Chioggia meritano l'assaggio le delizie della **Pasticceria Clodia** come la *Ciosota*, della **Pasticceria Parisienne** tra cui spicca la *Torta Chioggiotta* a base di mandorle, radicchio e carote, e della **Pasticceria Penzo** dove