

A completamento del post pubblicato in precedenza sulle preziose erbe commestibili di questo territorio, e in particolare per gli ospiti di Casa Luna che desiderano assaporare i veri sapori dei Colli Euganei, ecco alcuni ristoranti e agriturismi dove la tradizione e il territorio sono protagonisti. Consigliamo sempre di telefonare in anticipo per verificare la disponibilità di piatti specifici con erbe selvatiche, dato che la loro presenza nel menù è stagionale e dipende dalla raccolta.

- **Antica Trattoria Ballotta (Torreglia)** <https://www.ballotta.it/> 049 5212970
Perché consigliarlo: Considerata una delle trattorie più antiche d'Italia, offre una cucina veneta tradizionale di altissimo livello. Hanno un forte legame con il territorio e la stagionalità, ed è molto probabile che in primavera si possano trovare piatti con erbe spontanee come i risotti o le frittate.
Specialità (general): Carni alla griglia, primi piatti della tradizione veneta, dolci fatti in casa.
Atmosfera: Storica e accogliente, perfetta per un'esperienza culinaria autentica.
- **Ristorante Antica Trattoria Taparo (Torreglia):** <https://www.taparo.it/> 049 5212131
Questo ristorante propone un menu veneto creativo. Non ho trovato menzioni specifiche di erbe spontanee, ma potresti chiedere se hanno piatti di stagione con ingredienti locali.
- **Trattoria Da Giovanni (Torreglia):** <https://www.facebook.com/TrattoriaDG/> 049 9902012
Questo ristorante offre piatti tradizionali, tra cui trippa, goulash e bollito misto. Non ho trovato menzioni di erbe spontanee, ma potresti chiedere se usano ingredienti locali nei loro piatti di stagione.
- **Al Pirio (Torreglia):** <https://alpirio.it/> 049 5211085
Nel menu di questo ristorante in stagione sono presenti le "Crêpe alle **erbette spontanee**". Ti consiglio di chiedere se questo piatto è ancora disponibile o se hanno altre opzioni simili.
- **Antica Trattoria Antenore (Torreglia):** <https://www.trattoriaantenore.it/> 0495211130
Questo ristorante propone piatti veneti. Non ho trovato menzioni di erbe spontanee, ma potresti chiedere se usano ingredienti locali nei loro piatti di stagione.
- **Agriturismo " Dal Contadino (Vò):** <http://ristorantedalcontradino.com/> 049 9925363
Propongono gli ingredienti tipici di ogni stagione per esaltare il gusto ed i sapori più gradevoli. Vi guideremo in una piacevole, intensa esperienza sensoriale che, esplorando la vostra percezione del gusto, dei colori e degli aromi in una fantastica sinestesia, vi regalerà un'escalation di emozioni una portata dopo l'altra.
- **Da Nicola Trattoria & Alloggi (Montegrotto Terme) :** <https://www.danicolatrattoria.com/> 049 794369
CONSIGLIATO. Questo ristorante propone cucina veneta tradizionale. Controlla il menù del giorno o chiedi se hanno piatti con erbe spontanee di stagione. A pochi chilometri da Casa Luna.
- **Ristorante Miravalle (Montegrotto Terme):** <https://www.miravalleristorante.com/> 049 2613946
Il menù include piatti con ingredienti di stagione e creativi. Verifica se ci sono proposte con erbe spontanee, soprattutto nei primi piatti o contorni. A pochi chilometri da Casa Luna.
- **Hostaria ai Anzoi (Montegrotto Terme):** <https://www.hostariadeglianzi.it/> tel: 3466275033
Questo ristorante offre cucina italiana settentrionale. Chiedi se hanno piatti del giorno con erbe spontanee. A 1 KM. da chilometri da Casa Luna.
- **Ristorante "Da Cencio" (Montegrotto Terme):** <https://www.ristorantecencio.com/> 049.793470
Un ambiente rustico e accogliente immerso nel verde dei Colli Euganei. Particolare attenzione ai freschi prodotti che Madre Terra offre nelle quattro stagioni. Per questo ogni mese circa il menù varia o ci sono spesso pietanze o prodotti fuori lista. A pochi chilometri da Casa Luna.
Tutti i piatti anche di carne e di pesce vengono preparati al momento.

- **Ristorante al Bosco (Montegrotto Terme):** <https://www.alboscomontegrotto.it/> 049 794317
Immerso nel verde del Parco dei Colli Euganei, il Ristorante al Bosco è pronto ad accogliere i suoi clienti in un paesaggio suggestivo e affascinante. Il ristorante è in grado di stupire e sorprendere anche i gourmand più esigenti. A pochi chilometri da Casa Luna.
- **Ristorante "Liviangior" (Montegrotto Terme):** <https://www.liviangior.it/> 049 793116
Per chi ama il buon cibo il Ristorante Casa Liviangior è sicuramente uno di questi. Immerso nel suggestivo paesaggio dei colli euganei, godendo di ampie sale e vetrate, accoglie e coccola i suoi ospiti per momenti da immortalare con cene gourmet e brindisi d'eccellenza. A pochi chilometri da Casa Luna.
- **La Montanella (Arquà Petrarca):** <https://www.montanella.it/> 0429718200
Perché consigliarlo: Situato in una posizione panoramica mozzafiato ad Arquà Petrarca, questo agriturismo-ristorante è celebre per la sua cucina legata ai prodotti a km zero e alla stagionalità. Sono attenti all'uso delle erbe spontanee, soprattutto in primavera, proponendole in risotti, contorni o ripieni.
Specialità (generali): Piatti della tradizione euganea, con ingredienti provenienti dalla loro azienda agricola.
Atmosfera: Rustica, elegante, con vista spettacolare sui colli.
- **Alla Vigna (Rovolon):** <https://ristoranteallavigna.com/> 049 5211113
Perché consigliarlo: Un'altra eccellenza che valorizza i prodotti del territorio, inclusi quelli meno comuni. La loro cucina è radicata nelle tradizioni contadine e la ricerca di erbe spontanee è parte della loro filosofia. Potresti trovare piatti innovativi ma fedeli alla tradizione.
Specialità (generali): Primi piatti fatti in casa, carni e una selezione di vini dei Colli.
Atmosfera: Calda e familiare, con un tocco di raffinatezza.
- **Val Pomaro (Arquà Petrarca):** <https://www.ristorantevalpomaro.it/> 0429.718229
Perché consigliarlo: Questo agriturismo è immerso nella natura e particolarmente attento ai prodotti selvatici e del bosco. Sono molto probabili le proposte di piatti con erbe spontanee fresche di stagione, raccolte direttamente nella proprietà o nelle vicinanze.
Specialità (generali): Cucina casalinga e genuina, spesso con menù che variano in base alla disponibilità stagionale.
Atmosfera: Rilassata e autenticamente rurale.
- **Trattoria al Bigolaro (Galzignano Terme):** <https://www.albigolaro.it/> 049 913 1464
Perché consigliarlo: Un classico dei Colli, noto per la sua cucina tradizionale veneta e l'atmosfera accogliente. Da Gianni si pone grande attenzione alla qualità delle materie prime locali e alla stagionalità, rendendolo un luogo dove è probabile trovare piatti con erbe spontanee in primavera.
Specialità (generali): Tra i piatti offerti dal Bigo(l)aro la priorità va ai “**bigoi al torchio**”. I bigoli al torchio sono una specialità veneta, vengono fatti in casa ogni giorno e offerti nei modi più vari: alla vegetariana, alla carbonara, all'amatriciana, al ragù alla bolognese, all'anitra, al sugo fresco di pomodoro, ecc.
Atmosfera: Rustica e tradizionale, ideale per un pranzo o una cena in famiglia o tra amici.
- **Agriturismo Terre Bianche (Teolo):** <https://www.terrebianche.it/it/> 320.8904988
Perché consigliarlo: Situato in una posizione panoramica, Terre Bianche è un agriturismo che fa della produzione propria e del chilometro zero la sua filosofia. Dalla vigna all'orto, la cucina è un inno alla genuinità. Le erbe spontanee vengono spesso integrate nei loro menù stagionali.
Specialità (generali): Piatti stagionali preparati con prodotti dell'azienda agricola, ottimo vino di produzione propria.
Atmosfera: Informale, immersa nella natura, perfetta per un'esperienza rurale autentica.
- **Trattoria ai Colli (Teolo):** <https://www.ristoranteaicolli.com/> 327.2405576
Perché consigliarlo: Un punto di riferimento per la cucina tradizionale euganea, con una lunga storia e una clientela affezionata. La trattoria è nota per l'attenzione alla stagionalità dei prodotti, e le erbe spontanee rientrano spesso nelle loro proposte primaverili, specialmente nei risotti o come contorni.
Specialità (generali): Piatti robusti della tradizione contadina, come pasta e fagioli, bigoli all'anatra, carni al forno.
Atmosfera: Rustica, accogliente e familiare.

- **Agriturismo "Valle delle Gombe" (Castelnuovo di Teolo):** <https://www.valledellegombe.it/> 049 9925518
Perché consigliarlo: Questo ristorante è apprezzato per la sua cucina raffinata ma allo stesso tempo legata al territorio. Lo chef è spesso alla ricerca di ingredienti particolari e di nicchia, incluse le erbe selvatiche, che vengono valorizzate in piatti creativi e gustosi. La **“Fattoria Valle delle Gombe”** sorge al centro dell’omonima valle, autentico gioiello incastonato tra i **Colli Euganei**. Offre **cucina tipica veneta** con **prodotti a km 0**.
Specialità (generali): Cucina creativa ma con radici nel territorio, con un'attenzione alla presentazione dei piatti.
Atmosfera: Elegante ma non pretenziosa, con un servizio attento.
- **Trattoria "Da Ezio" (Teolo):** <https://trattoriadaezio.it/> 351 954 7459
Perché consigliarlo: Ogni proposta culinaria è legata alla tradizione e presenta ingredienti genuini di qualità tra cui pasta fresca fatta in casa, carni e affettati d’eccellenza. Dalla cucina vengono selezionate le migliori materie prime, lavorate e messe in tavola attraverso ricette di vecchi e nuovi sapori.

Consigli Aggiuntivi per i Tuoi Ospiti:

- **Prenotazione:** Consigliamo sempre la prenotazione, specialmente nei weekend o nei periodi di alta stagione.
- **Informarsi:** Non abbiate paura a chiedere ai ristoratori se ci sono piatti del giorno o specialità con erbe spontanee.
- **Mercati Locali:** Ricordate che, soprattutto in primavera, alcuni mercati locali (come quelli dei paesi più grandi o occasionali mercati contadini) potrebbero offrire erbe spontanee fresche per chi volesse cimentarsi nella cucina di Casa Luna!