

LA COMUNITÀ DEI PESCATORI E DEI RISTORATORI DEL BISAT DELLA LIVENZA PRESENTANO

LIVENZA
FIUME
DI

S

A

P

2021

R

I



UN ITINERARIO ALLA SCOPERTA DEL DELIZIOSO BISAT E DELLE PIÙ PREGIATE
TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE E CULTURALI DEL BASSO LIVENZA

OSTERIA DA NINETTA



1

OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 15 OTTOBRE

L'osteria «Da Ninetta», un'istituzione di Annone, è un autentico tuffo nel passato: a Ninetta era tappa obbligatoria per le serate in compagnia negli anni '60, e l'idea nasce proprio dal far rivivere, attraverso l'atmosfera familiare di un tempo, gli anni '60/'70 italiani. In un ambiente evocativo e curato nei minimi dettagli, dotato di ben tre ariose terrazze pergolate, di cui due riscaldate, si possono trovare tutti i sapori di un tempo, i prodotti nostrani, pesce freschissimo dell'Alto Adriatico, da Chioggia a Trieste, pasta e dolci fatti in casa e serviti su quei piatti che le nonne conservano ancora in credenza, il tutto accompagnato da una vasta scelta di vini del territorio. Pietanze tipiche a base di anguilla della Livenza sono sempre presenti tra i secondi piatti in menu e la qualità delle proposte ne è garantita anche dall'inserimento del locale nella guida «Slow Food» alle «Osterie d'Italia». Chiuso il lunedì.

Via Postumia, 19 - 30020 Annone Veneto (VE)
Tel. 0422 1696116 - info@osteriadaninetta.it
www.osteriadaninetta.it

 Osteria "Da Ninetta"

RISTORANTE AL BELVEDERE



2

OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 10 SETTEMBRE

Storico locale alle porte dell'abitato di Blessaglia di Pramaggiore attorniato dai pregiati vigneti autoctoni, è dotato di giardino estivo e ampia terrazza perfetti per rinfreschi, pranzi e cene all'aperto. Gli interni, spaziosi ed accoglienti, dispongono di 4 sale diverse, per una capienza che può superare i 200 coperti, prestandosi ad ospitare banchetti e cerimonie. La cucina è particolarmente attenta e rinomata per le sue specialità a base di pesce freschissimo, ma non mancano certo le proposte di carne, abbinata ad una ricca carta dei vini locali ed una variegata selezione di pizze accompagnate da birre artigianali. Aperto tutti i giorni.

Via Belvedere, 10 - Località Blessaglia 30020 Pramaggiore (VE)
Cell. 349.836.0192 - info@ristorantealbelvedere.it
www.ristorantealbelvedere.it

 Al Belvedere Ristorante Pizzeria

TRATTORIA AL MULINO



3

OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 2 LUGLIO

Caratteristico edificio dalle fogge villerecce situato lungo le rive del fiume tra i vigneti Moitensi, presenta un ampio terrazzo porticato e un parco giardino alquanto curato, ideali per pasti en plein air. Ottavio, chef e titolare, propone dal 1985 una cucina di pesce, legando insolubilmente il suo nome ai piatti a base di anguilla della Livenza, con i rinomati «Menu di Bisàt» che la vedono protagonista assoluta, preparata nella tipica ricetta Liventina, in umido coi amoi o con i cipollotti, e in altre varianti quali il rollò o cotta alla brace, nonché nell'esclusiva specialità della casa: la zuppa di anguilla. Menu alla carta: 35-40 €, inclusi i vini. Chiuso il lunedì sera e il martedì.

Locale vincitore premio BISÀT D'ARGENTO 2016 e 2019

Via Riviera Pompeo Molmenti, 46 - 31045 Villanova di Motta di Livenza (TV) - Cel.320.410.8865 - 333.746.4546

 Trattoria Al Mulino

RISTORANTE AL PUNTIGLIO



4

Celebre nome della gastronomia nel Basso Livenza che, da quasi quarant'anni, offre un'ampia selezione di specialità marinare, dispone di tre ariosi gazebo esterni riscaldati ad affiancare l'ampio salone interno dove si possono provare i nuovi piatti di cucina gourmet che vanno ad accompagnare gli immancabili classici della tradizione locale. Le pietanze di stagione vedono le originali anguille della Livenza proposte tutti i giorni sia in umido che fritte o ai ferri, assieme ad altre specialità eminentemente autoctone reperibili su prenotazione, quali il Gransopòro al rosmarino, la Gransèola alla Veneziana o le Capelónghe e i Canestrelli gratinati al forno. Menu completo a base di pesce: 40-60 €, bevande incluse, con possibilità di consegna a domicilio nel fine settimana. Chiuso il lunedì.

Via Biverone, 94 - 30029 San Stino di Livenza (VE)
Tel. 0421 324462 o 0421 324089 - 338.371.6539
alpuntiglio96@gmail.com - www.ristorantealpuntiglio.it

 Ristorante Al Puntiglio

TRATTORIA DA SARO

5



Un nome e un luogo che sono una pietra miliare della gastronomia Torresana, sita nel centralissimo viale Roma, si contraddistingue per il caratteristico salone minimale ed accogliente e per l'arioso pergolato in legno. L'attuale gestione, curata da una famiglia dai lunghi trascorsi nell'ambiente della ristorazione, garantisce una spiccata continuità con le tradizioni della cucina nostrana e una gradevole generosità delle portate: pasta e gnocchi fatti in casa, prodotti avicoli di corte, ampia scelta di carni cotte alla griglia, specialità di stagione e le classiche proposte a base di pesce che hanno fatto la storia del locale. L'originale anguilla della Livenza viene servita su prenotazione nell'autoctona ricetta in umido coi òmoi, frita e cotta alla brace. Chiuso il mercoledì.

Viale Roma, 26 - 30020 Torre di Mosto (VE)
Cel. 388.801.4869 - dasaro.trattoria@gmail.com

 "trattoria da sarò"

RISTORANTE ANTICA CANEVA

7



OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 18 GIUGNO

Ambiente rustico ed accogliente, immerso in un contesto agreste lungo la riva destra del fiume Livenza, a poche centinaia di metri dal centro di Torre di Mosto. Dispone di un ampio salone in grado di ospitare sino a 140 posti a sedere, ideale per banchetti e matrimoni, oltre che di un terrazzo e parco giardino per pranzi e cene all'aria aperta. La nuova gestione propone un'ampia selezione di pietanze della tradizione Veneta a base di pesce e carne, con un occhio di riguardo rivolto alle specialità cotte alla brace. Il «Menu a base di Bisàt» vede l'anguilla della Livenza preparata ai ferri o nella più tipica ricetta locale, in umido coi òmoi, nonché nel rinomato piatto della casa: il Bisàt allo spiedo.

Costo indicativo 35-45 €. Effettua servizio di consegna a domicilio, chiuso alla sera di lunedì e martedì.

Via Roitza, 2 - 30020 Torre di Mosto (VE)
Tel. 0421 325779 Cell. 389.147.6049
ristoranteanticacaneva@gmail.com

 Ristorante Antica Caneva

TRATTORIA DA ISETTA DI MARCO FRARE

6



OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 23 LUGLIO

Storico locale in pieno centro a Torre di Mosto dagli ambienti intimi e curatissimi, munito di plateatico affacciato sul pittoresco piazzale del municipio. La cucina propone pietanze tipiche approntate con pesce del posto appena pescato. Le specialità di Bisàt della casa vedono la rinomata anguilla del fiume Livenza preparata in varie rivisitazioni della caratteristica ricetta autoctona coi òmoi o cotta alla brace con polenta morbida di San Martino, servite anche in un Menu Degustazione abbinate ad una ricca selezione di pregiati vini delle migliori cantine del territorio e ai dessert della casa. Il costo dei singoli piatti a base d'anguilla è compreso tra 14 e 25 €. Si consiglia la prenotazione. Aperto tutti i giorni a pranzo e nei fine settimana alla sera (da metà luglio e nel mese di agosto, sempre aperto anche la sera con turno di riposo il lunedì).

Locale vincitore premio BISÀT D'ARGENTO 2017 e 2018

Piazza Indipendenza, 17 - 30020 Torre di Mosto (VE)
Tel. 0421 322898 - isetta.trattoria@gmail.com
www.ristorantedaisetta.it

 Trattoria Isetta

TRATTORIA LA GASSA

8



OSPITA IL PRANZO INAUGURALE CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI SABATO 29 MAGGIO

Ambiente molto accogliente sulle rive della Livenza, con l'antistante punto d'attracco è tappa sia nautica che cicloturistica segnalata negli itinerari naturalistici del «GiraLivenza», mentre l'arioso giardino e terrazzo pergolato assicurano la possibilità di pranzi e cene immersi nella verzuera agreste. La cucina presenta soprattutto specialità a base di pesce, ma anche carne e varia scelta di pietanze vegetariane. Il «Menu a base di Bisàt» prevede le anguille del periodo cotte alla griglia o in umido e, qualora la disponibilità di pescato lo consenta, la casa si riserva di proporre, a propria discrezione, l'originale anguilla preparata secondo ricette di cucina creativa. Chiuso il lunedì sera ed il martedì.

Via Sant'Alò, 6 - Loc. Sant'Alò - 30029 San Stino di Livenza (VE)
Cel. 333 281 2050 - trattorialagassa@gmail.com

 Trattoria La Gassa

RISTORANTE DUILIO

9



Da decenni uno dei più prestigiosi e conosciuti nomi della ristorazione a Caorle. Location à la page, oggetto di un curatissimo processo di restyling che ne ha incorporato gli ambienti all'avveniristico complesso alberghiero a 4 stelle «AQA Palace», dotato di parco giardino, terrazza con tavoli a bordo piscina e darsena privata. La gestione prosegue nel solco della continuità con la grande tradizione della cucina Caorlotta aggiungendovi una raffinata apertura ai dettami della modernità gastronomica e agli abbinamenti con svariati vini di gran pregio. Pietanze a base di anguilla della Livenza disponibili su prenotazione. Chiuso il lunedì.

Via Strada Nuova, 19 - 30021 Caorle (VE)
Tel. 0421 81087 - www.aqapalace.com/bar-restaurant/

 Ristorante Duilio - Caorle e AQA Palace - Caorle

RISTORANTE ALLO SGOGLIO

10



Popolare locale sito alle porte della cittadina litoranea e divenuto la nuova dimora balneare di chef Daniel Matei, si caratterizza per gli interni lindi e funzionali e la fresca veranda. In cucina è il pesce a farla da padrone con un menu che valorizza tutte le più rinomate specie ittiche del mare Adriatico e non solo, dove gli originali e maggiormente creativi piatti della casa vanno ad affiancare l'intero ricettario tipico della gastronomia Caorlotta, mentre dall'entroterra giunge in dote la predilezione per la pregiata anguilla del fiume Livenza, proposta soprattutto ai ferri ma anche nella caratteristica preparazione in umido coi òmoi. Sempre aperto durante l'estate, terminata l'alta stagione chiude alla sera il lunedì e martedì.

Corso Giovanni Chiggiano, 18 - 30021 Caorle (VE)
Tel. 0421 81087 - Cell. 348.559.7199 - matedaniel144@gmail.com

 Ristorante allo Sgoglio

TAVERNA CAORLINA

11



Da oltre 50 anni è il più tradizionale e caratteristico ristorante nonché la più antica pizzeria e tavola calda del centro storico di Caorle, sulla cui area pedonale si affacciano il suo terrazzo coperto e gli ariosi dehors; situata a pochi passi dal Porto Peschereccio, è fornitissima di ogni specialità dell'Alto Adriatico. Da provare l'anguilla proposta in tutte le svariate declinazioni della cucina Caorlotta. Sempre aperto durante l'estate, terminata l'alta stagione chiude il mercoledì sera ed il giovedì.

Via Francesconi, 19 - 30021 Caorle (VE)
Tel. 0421 81115 o 0421 81724 - www.caorlina.it

 Taverna "Caorlina"

RISTORANTE IL CARRO

12



OSPITA LA CENA CON «IL BISÀT DELLA LIVENZA IN TAVOLA» DI VENERDÌ 24 SETTEMBRE

Locale a conduzione familiare sito in prossimità della spiaggia di Duna Verde, si caratterizza per la presenza di tre ampi saloni e di un giardino con numerosi gazebo, tavoli all'aperto, un parco giochi e un punto d'attracco per imbarcazioni. La poliedrica cucina presenta una vasta e dettagliata selezione di pietanze a base di pesce, ma anche carne, pizze, gelateria e pasticceria artigianali, con un occhio di riguardo per le materie prime a Km 0. Il «Menu a base di Bisàt» propone: bigoli caserecci con anguilla affumicata, pomodorini secchi e olive taggiasche, oppure Bisàt fritto e in umido, per un costo dei piatti compreso tra 13 e 16 €. Sempre aperto nel corso della stagione estiva.

Viale Selva Rosata, 4 - 30021 Duna Verde di Caorle (VE)
Tel. 0421 299478 - info@ristoranteilcarro.com
www.ristoranteilcarro.com

 Ristorante Il Carro

LE ECCELLENZE TORRESANE



SALUMIFICIO TORRESANO

Via Triestina, 3 - Tel. 0421 312081
salumificio@torresano.it - www.torresano.it



La tradizione e l'esperienza dell'arte norcina Veneta portata avanti con immutata passione e dedizione dal 1971. Sapori inconfondibili che fanno tornare indietro nel tempo, questa è la filosofia che guida la famiglia Pantarotto nella realizzazione di prodotti stagionati, naturali, sani, realizzati senza fretta, con l'amore e la cura di tanti anni fa. Il salame Veneto come la sopressa nostrana con o senza aglio, il salamino piccante, la pancetta, il filone e la coppa sono confezionati in uno stabilimento in cui la tradizione comanda l'innovazione, in modo tale che le lavorazioni delle carni conservino le caratteristiche e le espressioni tipiche del prodotto artigianale.



PANIFICIO PASTICCERIA CELLA

Via Roma, 68 - Tel. 0421 324026
cella-srl@libero.it - www.cella1950.it



Una vera e propria istituzione della panificazione «Liventina» che offre un vasto assortimento di produzioni artigianali, mantenendo intatto quello spirito che, dal 1950, vede la famiglia Cella prestare estrema cura alla qualità ed alla tradizione. Ingredienti rigorosamente naturali, prodotti da asporto, sia dolci che salati, ideali per rinfreschi e «buffet». La pasticceria propone torte, paste, «mignon» e specialità autoctone come focacce, panettoni, colombe, pinza, frittelle e crostoli, ma anche creazioni originali, approntate seguendo i precetti della scuola dolciaria veneta ed usando ingredienti rigorosamente locali, quali la torta «San Martin» e gli esclusivi biscotti dedicati all'anguilla della Livenza: i «Bisatèi».

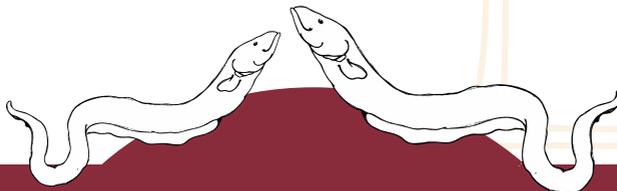


AGRITURISMO CASA VECIA

Via Rotta, 24 - Tel. 0421 325462
Cell. 340 567 8067 - info@agriturismocasavecia.it - www.agriturismocasavecia.it



Agriturismo che vanta una storia ventennale, sito in una casa della mezzadria d'inizio 900 adeguatamente ristrutturata. Immerso nella più immacolata campagna Torresana, all'interno dei poderi dell'azienda agricola della famiglia Nicoletti, con un'estensione di venti ettari coltivati a cereali, vigneti e ortaggi, ove si pratica l'allevamento di tutti i più tipici animali da corte nostrani. Dispone di servizio Bed & Breakfast, fattoria didattica, punto vendita prodotti autoctoni ed un ampio ambiente adibito ad uso congressuale. Nei fine settimana l'area ristorante propone piatti caratteristici della cucina veneta con la possibilità di accomodarsi all'aperto nelle ariose veranda e terrazza.



L'APE D'ORO MIELE

di Monica Fiorindo
Via Xola, 58 - Torre di Mosto
Cell. 339 686 0037

FARINE PER POLENTA MASSIMO PASQUON

Azienda Agricola
Via Staffolo, 1 - Torre di Mosto
Cell. 333 838 9807

VINI BOSCO LEVADA

di Maurizio Facchin
Via Triestina, 616
30022 Ceggia (VE)
Cell. 347 998 6107

MAPPA DEI RISTORANTI DOVE MAGNAR BEN



PER ACQUISTARE LE ECCELLENZE DELLA LIVENZA
ONLINE DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE

WWW.LIVENZAKMZERO.IT

LEGENDA

-  Ristoranti aderenti
-  Eccellenze Torresane



IL BISAT DELLA LIVENZA IN TAVOLA



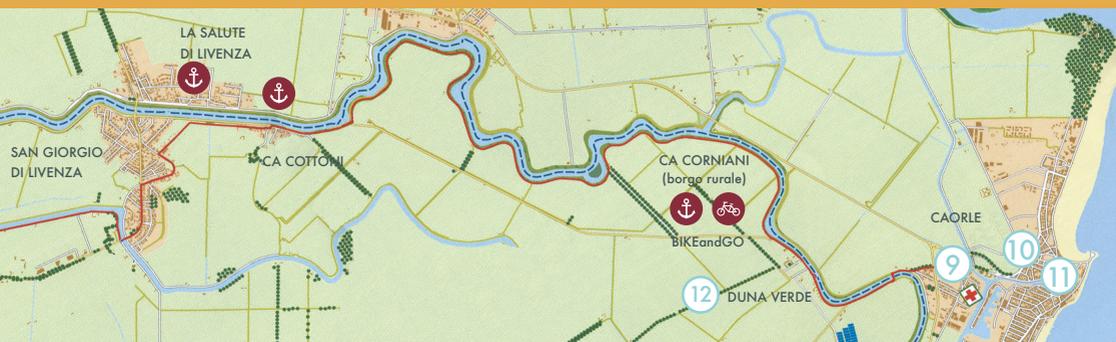
Itinerario naturalistico GIRALIVENZA



Approdo per barche



Noleggio biciclette



UN ITINERARIO ALLA SCOPERTA DEL LISON CLASSICO D.O.C.G. DEL TAI D.O.C. DEL LINGUAL E DELLA SOPRESSA VENETA DI PRAMAGGIORE

1 - Az. Agricola
Tenuta San Giovanni
Via Postumia, 58
Tel. 0421 799078

2 - Az. Agricola
Ai Galli
Via Loredan, 28
Tel. 0421 799314

3 - Az. Agricola
Le Carline
Via Carline, 24
Tel. 0421 799741

4 - Az. Vitivinicola
Grispan
Via Belfiore, 15
Tel. 0421 200103

13 - Macelleria
Macello Marson
Via Belvedere, 88
Tel. 0421 799076

14 - Macelleria
Calgaro Ivano
Via Roma, 6
Cell. 339 616 0044

5 - Az. Agricola
Braida Comugne
Via Comugne, 85
Tel. 0421 799375

6 - Az. Agricola
Poderi Salvarolo
Via Stradatta, 30
Tel. 0421 200162

7 - Az. Agricola
Borgo Stajnbach
Via Belfiore, 109
Tel. 0421 799929

8 - Az. Vitivinicola
Bellia Ornella
Via Roma, 117
Tel. 0421 200679

15 - Macelleria e salumificio Mio
Via Roma, 39
33076 Pravidomini
Tel. 0434 644904

9 - Podere
Roverat
Via Lison, 64
Tel. 0421 287021

10 - Az. Vitivinicola
Collovini Stefano
Via Pordenone, 194
Tel. 0421 799213

11 - Az. Agricola Pivetta
Giuseppe Valter
Via Giuseppe Verdi, 51
Tel. 0421 799145

12 - Tenuta Polvaro
Via Polvaro, 35 - 30020
Annone Veneto
Cell. 331.126.1618



UN ITINERARIO TRA I VIGNETI E I VINI BIO DI ANNONE VENETO

16 - Azienda Agricola
Disegna
Via Zovatto, 15
Loncon
Cell. 338 395 9517

17 - Azienda Agricola La
Baratta
Via Gai di Pracurte, 21
Tel. 0422 863753

18 - Azienda Agricola Piazza
Antonio Giorgio Stefano
Viale Vittoria, 10
Tel. 0422 864150

19 - Azienda Vinicola Savian
Le Contrade
Via Vittoria, 22 - Loncon
Tel. 0422 864068

20 - Azienda Agricola
Verona
Via Melonetto, 21
Tel. 0422 864037

GLI AGRITURISMI DI CEGGIA

HOTEL B&B RISTORANTE LA CASA DEI RACCONTI

Via Formighè, 1053 - Tel. 0421 323182
www.casadeiracconti.it

AGRITURISMO PRA D'ARCA

Via Cal Torta, 18 - Tel. 0421 329755
www.pradarca.it

FATTORIA GIULIA

Via Prà d'Arca, 583 - Cell. 347 752 8689

AGRITURISMO MALISO

Via Venezia, 1490 - Tel. 0421 322206
www.agriturismomaliso.it

LEGENDA

Zona D.O.C. Lison Pramaggiore

Zona D.O.C.G. Lison Classico

Itinerario Zona Classica

Itinerario Zona della Livenza



GIRA LIVENZA GREEN EXPERIENCE

TRA BICICLETTA, BARCA, PAESAGGIO ED ENOGASTRONOMIA

SABATO 12 GIUGNO TORRE DI MOSTO

PIAZZA DELLA CHIESA

- Per tutta la giornata consegna materiale informativo e gadget gratuiti Gira Livenza fino ad esaurimento
- 10 / 17.30 su prenotazione - Partenza Itinerario guidato con barca e bici elettrica
- Mostra Mercato delle Ciliegie e dei prodotti della Livenza



PONTILE RIVA GRANDA

9:30-12:00 / 15:00-17:30 - Prove Kayak con istruttori



BOCCAFOSSA

- 11:30 • Bilancia di Boccafossa – chiacchierata con il pescatore Canarin
- Bar Migotto – aperitivo Liventino con salumi della casa e vino Bosco Levada
- Museo del Paesaggio – 2 mostre visitabili dalle 15.30 alle 18.30: Terre d'acqua / La serena inquietudine del territorio

RISTORANTI DELLA LIVENZA

- Pranzo e cena con i menu speciali degli chef liventini



SABATO 26 GIUGNO SAN STINO DI LIVENZA

- Eco Treasure Trail

SABATO 10 LUGLIO ANNONE VENETO E
PRAMAGGIORE

- Bike and Wine Tour

DOMENICA 5 SETTEMBRE CEGGIA

- Fishing & Bike

VENERDI 27 AGOSTO CAORLE – CA' CORNIANI

- Enjoy the Rivers

PER INFORMAZIONI SUI PROGRAMMI DI OGNI
APPUNTAMENTO E PRENOTAZIONI FINO
AD ESAURIMENTO POSTI:

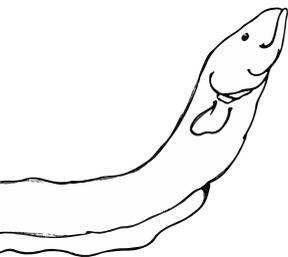
- GIRALIVENZA@GMAIL.COM •
- WWW.GIRALIVENZA.IT •



Non hai un tuo mezzo per fare l'itinerario?
INFORMAZIONI PER NOLEGGIO BICI E BARCHE ELETTRICHE
LUNGO IL PERCORSO GIRA LIVENZA

livenzafood@gmail.com

- Cell. 3394342066 •



CONTRIBUTO
REGIONE del VENETO



Comune di
Torre di Mosto



Comune di
Pramaggiore



Comune di
San Stino di Livenza



Comune di
Ceggia



Comune di
Annone Veneto



I ristoratori
della Livenza



Confraternita
del Bisàt



Slow Food
Veneto Orientale



Pro Loco di
San Stino di Livenza



Pro Loco di
Annone Veneto



Pro Loco di
Torre di Mosto



Pro Loco di
Ceggia



Pro Loco di
Caorle

Foto del territorio liventino di Renzo Vedovo e Giuseppe Ave

