

ZU TISCH IM „DAL VERO“ A TAVOLA “DAL VERO”

Badoere und Ivano Mestriners fantasievolle Küche

A Badoere l'estrosa cucina di Ivano Mestriner

GIOVANNI CHIADES



Die Küche ist vom Feinsten, wie auch der Kontext in dem sich das Restaurant befindet, der runde Platz von Badoere bei Treviso. Architekt Giuseppe Scattolin ist es gelungen moderne Formen in ein historisches Umfeld einzufügen und auch Koch Ivano Mestriner ist diesem Beispiel gefolgt und hat ein geniales Angebot ausgearbeitet, das auch auf lokalen Gerichten basiert, die modern neuinterpretiert werden. Dies ist die kurze und bündige Beschreibung des Restaurants „Dal Vero“, das sich in etwas mehr als einem Jahr mit einem ganz eigenen Stil durchgesetzt hat, der vor allem jenen gerecht wird, für die ein Abend im Restaurant eine Suche nach neuen Aromen und Geschmäckern darstellt. Schon beim Lesen der Speisekarte wird Ivanos Talent, der hinter einer Glaswand in direktem Kontakt mit dem Speisesaal wirkt, deutlich. Im Saal selbst ist Gabriella Leone voller Gastfreundlichkeit am Werk. Unter den Vorspeisen der Herbstkarte finden wir Kalbskopf mit jungem gemischtem Salat und Kreneis (einfach lecker), Kalbsniere in Portwein mit Orangenfenchel oder auch frittierte Krebse mit Polenta. Erste Gänge sind: Garganelli (Nudeln) mit Ayacupfeffer und gebratenem von Hand geschnittenen Ochsenchwanz, Kartoffelgnocchi mit einer Füllung von „flüssigem Kalb“ mit Radicchio (fantastisch). Zweite Gänge sind: Brust und Schenkel von der Stokente mit Ravioli, gekochte Taube mit Birnen und Glühwein, Schnitzel mit foie gràs und einem Stück Pinza. Nicht zu vergessen ist das originelle Menü „Frattagialonga“ (Innereien) mit Tellern wie „mit Herz“ und „Die Brühe, die dich anschaut“ bis hin zum „frittierten Hirn mit Kraut“. Danach wird das Diplom „Legionario della frattaglia“ (Innenlegenlegionär) ausgehändigt.

La cucina è dotata di una raffinatezza che è di sostanza, prima che forma, proprio come il contesto in cui il ristorante è inserito, la rotonda di Badoere, nel Trevigiano. E se l'architetto che ha realizzato quest'intervento, Giuseppe Scattolin, ha saputo inserire perfettamente la modernità delle forme nel contesto architettonico, il cuoco - Ivano Mestriner è il suo nome - ha seguito quest'esempio con altrettanta intuizione, costruendo una proposta gastronomica che pesca anche dal territorio, per elaborarsi poi con risultati di modernissima personalità. Ecco raccontato, nella sua essenza, il ristorante “Dal Vero”, che in poco più di un anno di vita ha saputo proporsi e imporsi con uno stile proprio, capace di soddisfare soprattutto chi fa della visita al ristorante un momento di ricerca e di degustazione. Già la lettura del menu, del resto, racconta il talento di Ivano, che lavora dietro alle vetrate, a contatto con la sala, dove invece opera con abilità e cortesia Gabriella Leone. Ecco, tra gli antipasti nella carta novembrina, la testina di vitello con misticanza e gelato al cren (deliziosa), il rognone di vitello al Porto con finocchio all'arancio, ma anche le moeche fritte con polenta. Primi piatti: garganelli al pepe Ayacu con brasato di coda di bue sfilacciata a mano, gnocchi di patate ripieni di “vitello liquido” con radicchio saltato (straordinari). Secondi: petto e coscia di germano reale con il suo raviolo, piccione cotto con pera al vin brulé, scaloppa al foie gràs e fazzoletto di pinza. Senza dimenticare l'originalissimo menu “Frattagialonga”, con le parti meno nobili e piatti come “Con il cuore...” e “Il brodo che ti guarda...” fino al “Cervello fritto con cappuccio”, che si conclude con tanto di consegna del diploma personalizzato di “Legionario della frattaglia”.



Ristorante Dal Vero
Piazza Indipendenza 24
31050 Badoere di Morgano
(Treviso) Italia
Tel. + 39 (0) 422 739614

