

Un itinerario alla scoperta del delizioso bisat

Livezza fiume di Sapori 2023



*e delle più pregiate tipicità enogastronomiche e culturali
del Basso Livezza*



4 CARATTERISTICHE LOCATION - 4 DELIZIOSI CICHETTI - 4 CALICI DI VINO

1 - Trattoria da Soro

Sarda in saòr
+
Pinot Grigio
Veneto I.G.T.
Bosco Levada

2 - Trattoria Isetta

Crostino con ricotta di Campobernardo, tartare di pomodoro marinda e polpa di Granchio Blu
+
Tai TreVenezie
I.G.P. Borgo Stajnbach

3 - Centro Civico / Approdo fluviale

Cicchetti tipici selezionati dalla Confraternita del Bisàt
+
Prosecco D.O.C. Extra Dry Biodinamico
Fidora Tenuta Civranetta

4 - Ristorante al Puntiglio

Crostone con filetto di Cefalo e julienne di zucchine marinate
+
Lison Classico D.O.C.G. Casonato

Accompagnati da proposte musicali acustiche e elettroniche

Piazza indipendenza ospiterà per tutta la giornata la classica mostra mercato delle ciliegie promossa dalla Pro loco di Torre di Mosto, e una ricca programmazione di giochi per i più piccoli organizzati da scuole, oratorio e scout

Acquistando in piazza il ticket per il tour dei cicchetti e dei vini al prezzo di 12 €, in omaggio ci saranno:

- Il collegamento tra il municipio di Torre di Mosto e Biverone per mezzo di barca o bicicletta elettrica

- Dei tour culturali guidati (solo su prenotazione):

“Ernest & Agnes in love” alla scoperta dei luoghi torresani della prima amata di Hemingway (con il fotografo Renzo Vedovo)

I segreti del bisàt della Livenza (con il pescatore “Canarìn”)

Domenica 11 Giugno

Torre di Mosto e Biverone



Per informazioni livenzafood@gmail.com
Whatsapp 339.434.2066

La Comunità dei pescatori e dei ristoratori della Livenza presenta



legenda

Itinerario natura-
listico
GIRALIVENZA



Ristoranti
aderenti



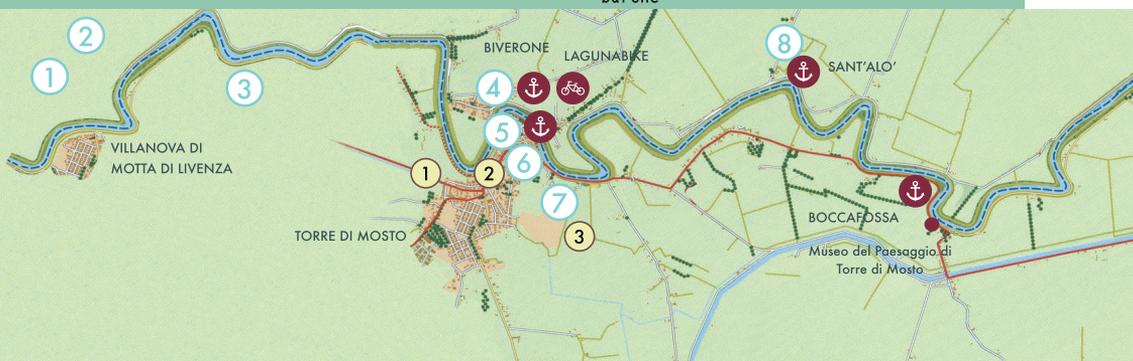
Approdo per
barche

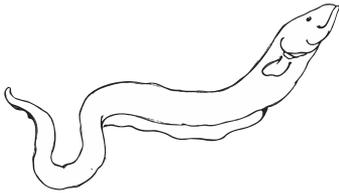


Eccellenze
Torresane



Noleggio biciclette





Il bisat della Livenza in tavola

Venerdì 14 Luglio

SANT'ALÒ di SAN STINO DI LIVENZA
Serata inaugurale presso
Trattoria La Gassa

Venerdì 1 Settembre

TORRE DI MOSTO
Seconda Serata presso
Trattoria Isetta di Marco Frare

Venerdì 15 Settembre

VILLANOVA di MOTTA DI LIVENZA
Terza Serata presso
Trattoria Al Mulino

Venerdì 29 Settembre

DUNA VERDE di CAORLE
Quarta Serata presso
Ristorante Il Carro

Venerdì 13 Ottobre

ANNONE VENETO
Quinta Serata presso
Osteria Da Ninetta

Novembre

a partire dalle ore 19.00
GRAN FINALE a TORRE DI MOSTO con
CENA DI GALA E ASSEGNAZIONE DEL
PREMIO BISAT D'ARGENTO
Presso Villa O'Hara



per maggiori informazioni
su menù e costo delle cene
consultare i profili Facebook



ConfraternitaDelBisat

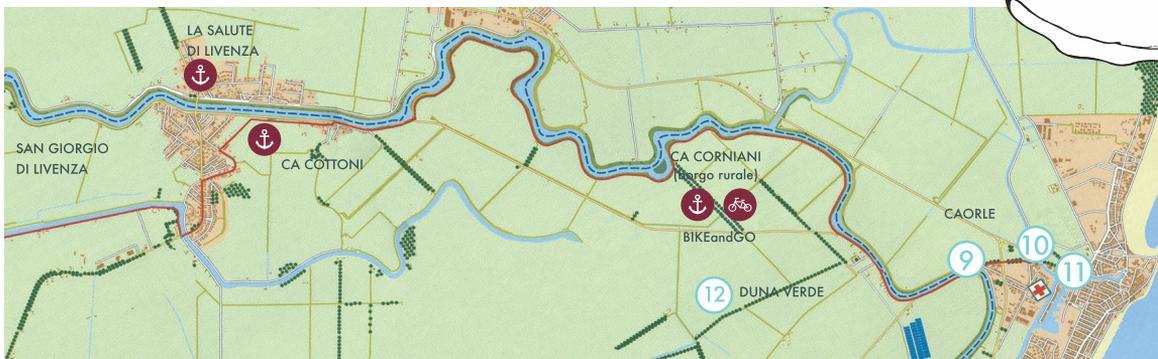
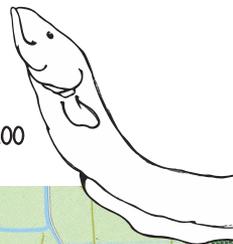


Ristoratorilivenza

livenzafood@gmail.com
Cell. 339.434.2066



inizio eventi ore 20.00



Osteria da Ninetta

1



**Ospita la cena con Il Bisàt della
Livenza Venerdì 13 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, tutto accompagnato da una vasta scelta di vini del territorio. Delle 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 e il martedì.

Via Postumia, 19 - 30020 Annone Veneto (VE)

Tel. 0422.1696116
info@osteriadaninetta.it
www.osteriadaninetta.it

 Osteria "Da Ninetta"

Trattoria Al Mulino

3



Via Riviera Pompeo Molmenti, 46 Località Villanova, 31045
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422.766159 o 333.746.4546

 TRATTORIA AL MULINO

Ristorante Al Belvedere

2



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)
Tel. 349.836.0192
info@ristorantealbelvedere.it
www.ristorantealbelvedere.it

 Al Belvedere Ristorante Pizzeria

**Ospita la cena con Il Bisàt della
Livenza Venerdì 15 Settembre**

Caratteristico edificio dalle foggie villerecce situato lungo le rive del fiume tra i vigneti Mottensi, 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 Menù di Bisàt che gli sono valsi numerosi premi, e la vedono protagonista assoluta, preparata nella tipica ricetta Livenzina, in umido coi òmoi o con i cipollotti, e in altre varianti quali il rollè 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.

Ristorante Al Puntiglio



4

Via Biverone, 94 - Località Biverone,
30029 San Stino di Livenza (VE)
Tel. 0421.324462 o 338.371.6539
info@ristorantealpuntiglio.it
www.ristorantealpuntiglio.it

 Ristorante Al Puntiglio

Celebre nome della gastronomia nel Basso Livenza che, da quasi quarant'anni, offre un'ampia selezione di specialità marinare; gli esterni, recentemente rinnovati, dispongono di un plateatico che, durante la bella stagione, affianca gli ampi ambienti interni, 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 Capelònghe 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 tutto il lunedì e il martedì sera.

Trattoria Isetta di Marco Frare



5

**Ospita la cena con il Bisàt della
Livenza Venerdì 1 Settembre**

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, che le sono valse numerosi premi, vedono la rinomata anguilla del fiume Livenza preparata in varie rivisitazioni della caratteristica ricetta autoctona coi àmoi o cotta alla brace con polenta morbida di San Martino, servite anche in un Menù 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. Chiuso tutto il lunedì e il martedì sera (da metà luglio e nel mese di agosto, sempre aperto).

Piazza Indipendenza, 17 - 30020
Torre di Mosto (VE)
Tel. 0421.322898
isetta.trattoria@gmail.com
www.ristorantedaisetta.it

 Trattoria Isetta

Trattoria Da Saro



6

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 brace, specialità di stagione e alcune delle più 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 àmoi, frita e cotta alla brace. Chiuso il martedì sera e tutto il mercoledì.

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

 trattoria da sarò

Locanda Gioia Di...

7



Location distintiva che coniuga con estremo buon gusto il fascino architettonico bucolico di un antico casale in stile toscano alla funzionalità delle più moderne e raffinate facility nell'ambito dell'accoglienza e del relax. La struttura ricettiva, immersa nella tranquilla e lussureggiante campagna liventina, è in grado di fornire alloggi a misura di famiglia, e ha un ulteriore fiore all'occhiello nella cucina di Chef Vincenzo, capace di essere fedele tanto ai tipici ricettari nostrani quanto agli scrupolosi dettami della nouvelle cuisine, con menu diversi al variare delle stagioni e piatti sia a base di carne che di pesce da gustarsi nei curatissimi ambienti interni o nella fresca verza del parco giardino a bordo piscina, accompagnati dalle numerose etichette di pregio della fornitissima cantina allestita dalla sommelière Neli. Da maggio a settembre la cucina e la piscina sono aperte tutti i giorni dalle 9.30 a tarda serata, terminata l'alta stagione il servizio ristorante rimane attivo il venerdì e il sabato sera e la domenica a pranzo.

Via Rotta, 8/A - 30200 Torre di Mosto (VE)
Cell. 329.927.7821
info@locandagioiadi.com
www.locandagioiadi.com

 Locanda Gioia di Torre di Mosto

Trattoria La Gassa

8



Ospita la cena con il Bisàt della Livenza Venerdì 14 Luglio

Ambiente molto accogliente sito in un fascinoso angolo bucolico 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 verza agreste. La cucina presenta soprattutto specialità 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, tutte qualità che hanno promosso la recente inclusione del locale nella prestigiosa guida Slow Food alle Osterie d'Italia. Aperto dal mercoledì alla domenica.

Via Sant'Alò, 6 - Località
Sant'Alò, 30029 San Stino di
Livenza (VE)
Cell. 333.281.2050
trattorialagassa@gmail.com

 Trattoria La Gassa

Ristorante Duilio

9



Via Strada Nuova, 19 - 30021 Caorle (VE)
Tel. 0421.81087
www.aqapalace.com/bar-restaurant/

 Ristorante Duilio - Caorle

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 4 stelle superior 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.

Ristorante Allo Scoglio

10



Corso Giovanni Chiggiano, 18 -
30021 Caorle (VE)
Tel. 0421.82233 o 348.559.7199
mateidaniel144@gmail.com

 Ristorante Allo Scoglio Caorle

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 sempre fornitissima di ogni specialità dell'Alto Adriatico. Da provare l'anguilla proposta in tutte le svariate declinazioni della cucina Caorlotta. Il locale è 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"

Popolare locale sito alle porte della cittadina litoranea divenuto la nuova dimora balneare di chef Daniel Matei, ultimo vincitore del premio Bisàt d'Argento; si caratterizza per gli interni lindi e funzionali e la fresca veranda. In cucina è naturalmente 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.

Ristorante Il Carro



12

**Ospita la cena con il Bisàt della
Livenza Venerdì 29 Settembre**

Un locale che da anni è sinonimo di eccellenza gastronomica ed ospitalità a 360 gradi in prossimità del noto polo balneare di Duna Verde, si caratterizza per la presenza degli ariosi ambienti interni e di un ampio parco giardino munito di gazebo, tavoli all'aperto e parco giochi. La cucina vanta una ricca eredità culinaria in grado di spaziare tra una vasta e dettagliata selezione di pietanze a base di pesce, ma anche carne, pizze, gelateria e pasticceria artigianali, garantendo l'utilizzo esclusivo di ingredienti freschi e d'alta qualità, il tutto accompagnato da un'attenta selezione dei vini più pregiati. Le specialità della casa a base di Bisàto (secondo l'accezione Caorlotta) sono: bigoli caserecci con anguilla affumicata, pomodorini secchi e olive taggiasche, oppure Bisàto fritto e in umido. Sempre aperto nel corso della stagione estiva.

Viale Selva Rosata, 4 - Località
Duna Verde, 30021 Caorle (VE)
Tel. 0421.299478 o 389.694.9623
ilcarro.dunaverde@gmail.com
www.ristoranteilcarro.com

Un itinerario alla scoperta del Lison classico D.O.C.G., del Tai D.O.C. del linguàl e della sopressa veneta di Pramaggiore

1 - Az. Agricola
Tenuta San Gio-
vanni
Via Postumia, 58
Tel. 0421.799078

2 - Az. Agricola
Ai Galii
Via Loredan, 28
Tel. 0421.799314

3 - Az. Agricola
Le Carline
Via Carline, 24
Tel. 0421.799741

4 - Az. Vitivi-
nicola
Grispan
Via Belfiore, 15
Tel. 0421.200103

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. Vitivi-
nicola
Ornella Bellia
Via Roma, 117
Tel. 0421.200679

9 - Podere
Roverat
Via Lison, 64
Tel. 0421.287021

10 - Az. Vitivi-
nicola
Collovini Stefano
Via Pordenone, 194
Tel. 0421.799213

11 - Az. Agricola
Pivetta
Giuseppe Valter
Via Giuseppe Ver-
di, 51
Tel. 0421.799145

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

13 - Macelleria
Macello Marson
Via Belvedere,
88
Tel. 0421.799076

14 - Macelle-
ria e
salumificio Mio
Via Roma, 39
33076 Pravidso-
mini
Tel. 0434.644904

Un itinerario tra i vigneti e i vini Bio di Annone Veneto

15 - Azienda
Agricola
Dissegna
Via Zovatto, 15
Loncon
Cell.
338.395.9517

16 - Azienda
Agricola La Ba-
ratta
Via Gai di Pra-
curte, 21
Tel. 0422.863753

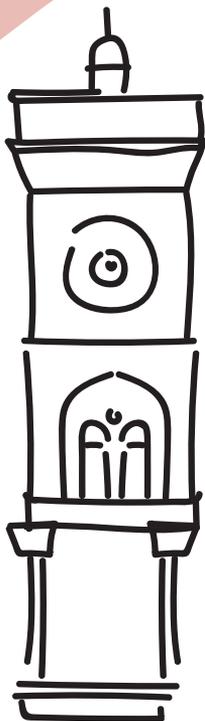
17 - Azienda Agricola
Piazza
Antonio Giorgio Stefano
Viale Vittoria, 10
Tel. 0422.864150

18 - Azienda Vinicola
Savian
Le Contrade
Via Vittoria, 22
Tel. 0422.864068



- legenda*
- Zona D.O.C. Lison Pramaggiore
 - Zona D.O.C.G. Lison Classico
 - Itinerario Zona Classica
 - Itinerario Zona della Divenza

Le eccellenze Torresane



1

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 salaminico 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.



2

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.

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 - Ceggia (VE)
Cell. 347.998.6107



3

Agriturismo Casa vecchia

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.

Livenza fiume di sapori 2023



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



Comune di
Motta di Livenza



Comune di
Caorle



Confraternita
del Bisat



I ristoratori
della Livenza



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