

Jesolo nuova meta enogastronomica: 11 ristoranti da provare

scritto da Enzo Radunanza | 14/06/2022



Il progetto Taste Jesolo ha assecondato un fiorente movimento di valorizzazione della ristorazione del litorale veneziano e si propone di attirare una nuova tipologia di visitatori, destagionalizzando l'offerta turistica

Negli ultimi anni, la ristorazione del litorale veneziano è protagonista di un importante processo di valorizzazione che ha trasformato **Jesolo e le vicine località balneari** in una **destinazione apprezzata** anche per un'**offerta enogastronomica di qualità**.

Molti ristoratori e chef giovani e audaci, infatti, hanno intuito che le ottime materie prime locali di terra e di mare, nonché la consolidata vocazione vitivinicola veneta, rappresentassero una risorsa su cui costruire una cucina di alto profilo, che non tradisse i sapori e le tradizioni ma li rilanciasse in una chiave più contemporanea e creativa, con un occhio verso le tendenze internazionali.

Taste Jesolo: mare, divertimento e ristorazione di qualità

Per sostenere questo impegno è nato [Taste Jesolo](#), un progetto del **Consorzio di imprese turistiche JesoloVenice**, con il sostegno e il patrocinio del Comune di Jesolo, il supporto di **Associazione Jesolana Albergatori** e di **Confcommercio San Donà-Jesolo** e in collaborazione con **Hostaria Verona** e il **Consorzio Asolo Prosecco**.

Tra le azioni messe in campo, anche una campagna di promozione digitale basata su video, immagini e narrazioni che coinvolgono gli chef e i patron di 11 ristoranti a Jesolo.

Ristoranti Jesolo: 11 indirizzi per mangiar bene

Fermento, contaminazioni, valorizzazione e devozione per la materia prima, gestita con sapiente creatività, sono i tratti distintivi dell'**alta ristorazione jesolana** che, attraverso i propri piatti, sa farsi interprete del territorio. Spicca anche la cura per la carta dei vini, talvolta sobria e con una selezione mirata, altre volte più nutrita e sempre improntata all'eccellenza.

Taste Jesolo racconta i buoni ristoranti Jesolo attraverso le storie, le idee e i sapori di 11 templi del gusto da visitare per arricchire una vacanza balneare o semplicemente per viaggiare tra i sentieri sempre appassionanti del cibo e del vino: **Da Omar, Jolà, Terrazzamare, I Barbabolle, Da Guido, Al Torcio, Al Traghetto, Amarmio, Flora, Michelangelo e Rossi Restaurant**.

Da Omar: l'essenzialità che evolve in alta cucina

Tra i ristoranti Jesolo, Da Omar è un'istituzione che si identifica con la figura carismatica di **Augusto Zorzetto**, da tutti conosciuto come Omar. Aperto tutto l'anno, il locale ha una lunga storia iniziata come attività di pizza al taglio e rivoluzionata negli anni Novanta con una proposta di alta cucina di mare.

Legno e luci soffuse, eleganza e cura dei dettagli caratterizzano sia gli interni che il dehors, meta di buongustai che sanno di dover prenotare in anticipo per trovare posto, soprattutto in estate.

Quella di Omar è una cucina territoriale che punta sulla sostanza piuttosto che sugli effetti speciali, esattamente come il padrone di casa, di poche parole ma essenziali. «*Puoi mentire ai tuoi gusti, ma non puoi mentire al tuo stomaco*», ci dice per semplificare il concetto di buona cucina. E infatti, qualità e freschezza della materia prima vengono esaltate con cotture e condimenti che lasciano intatti i sapori del mare.

Ottima la scelta dei crudi, in alcuni casi serviti senza alcun condimento perché esprimano la naturale completezza organolettica, come nel caso degli *Scampi crudi della Croazia*. Mare e terra si incontrano divinamente nella *Parmigiana al pesto servita con la volpina*, nei *Garusoli su maionese di seppia*, nella *Canocchia con asparagi* e nella *Seppia con polenta e ricotta fresca*.

Nei primi, la perfetta cottura della pasta (da provare le *Linguine con astice blu* e gli *Gnocchi di zucca con crostacei e asparagi verdi*) fa a gara con il buonissimo *Risotto con la volpina, la sua tartare e la sua bottarga*, dall'avvolgente e sensuale aromaticità.

Si prosegue con il tenero *Tonno dell'Alto Adriatico con cavolo viola e pistacchi* e nel piatto *Adoro i latticini*, una mini porzione di tre tipi di uova (gallina e pesce) dall'aspetto candido e dal gusto particolarissimo. Il *fritto di barena* non delude per leggerezza e croccantezza così come l'*anguilla trattata in umido* per eliminare l'eccessiva grassezza.

Se la carta dei dolci conferma la semplicità e l'artigianalità della preparazione, più ragionata è la carta dei vini con una selezione di etichette provenienti da ogni regione italiana con bollicine nazionali e d'Oltralpe.

Ristorante Da Omar

Via Dante Alighieri, 21 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Jolà: Emotional Cuisine a cinque stelle

Il **J44** è uno degli alberghi a cinque stelle più belli e lussuosi di Jesolo, pensato e creato per trasmettere una forte personalità e coinvolgere il pubblico con uno stile ricercato e internazionale.

Tecnologia avanzata e attenzione alla sostenibilità si esprimono con arredi e suppellettili ecosostenibili. Giganteschi giardini verticali di piante vere, che vengono monitorate, gestite e irrigate da un avanzato sistema digitale, creano uno scenario naturale che ispira serenità. Vetrate e specchi si accostano a bolle di vetro con diverso diametro e sfumature cromatiche che illuminano interni arredati con pezzi di design e illustrazioni jungle style.

Al quinto piano c'è il bar, spazioso sia nella parte interna che nella spettacolare terrazza con vasche idromassaggio panoramiche e divanetti per ordinare da una carta dei cocktail ben costruita.

Al piano terra l'Hotel J44 ospita il **Ristorante Jolà**, la cui **Emotional Cuisine** «*Vuole rappresentare un concetto di esclusiva inclusività*». E in effetti nulla è scontato al Jolà in cui la tecnica dello chef è attenta a non sovrastare le peculiarità naturali di un'eccellente materia prima. Si può scegliere un **menù degustazione "a sorpresa"** oppure ordinare alla carta, con alternative di terra e mare, senza trascurare piatti vegetariani e vegani.

Ristorante Jolà c/o J44 Lifestyle Hotel

Via Dante Alighieri, 46 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Terrazzamare, cenare sull'acqua con la vista sul faro di Jesolo

Siamo nella zona del faro di Jesolo, a pochi passi dalla spiaggia e con una terrazza panoramica che rende il **Ristorante Terrazzamare** un luogo suggestivo soprattutto di sera, quando la luna si specchia sull'acqua.

Appartenente alla stessa famiglia di imprenditori che gestisce anche il [Marcandole di Salgareda](#), uno dei migliori ristoranti di pesce della provincia di Treviso, il Terrazzamare è un locale a due anime armoniosamente accomunate dall'attenzione per la cucina e per la professionalità del servizio.

All'arrivo si trova il dehors, illuminato da brillanti fili di luce che illuminano uno spazio ampio con tende e candidi divanetti. Un luogo perfetto per un aperitivo, un cocktail o un calice di vino da scegliere su una carta ben fornita, il tutto in abbinamento a ottimi assaggi.

Il ristorante offre un bel colpo d'occhio per l'eleganza e la cura dei dettagli ma, soprattutto, per la vetrata su tutto il perimetro che fornisce l'impressione di cenare sull'acqua.

Se la cucina è un tributo a ingredienti scelti con attenzione e “trattati” con meticolosità per onorarne la freschezza, la **carta dei vini** spazia tra Champagne e altre ottime etichette italiane ed internazionali.

Al **Terrazzamare**, piatti dalla geometrica pulizia giocano su caldo e freddo, su terra e mare, su bianco e colori, su vellutate e bocconi più consistenti e croccanti. Conferma con evidenza lo stile elegante percepito fin dall’inizio della nostra esperienza.

Da provare il *Trittico di crudi con tartare di tonno, scampo marinato e gambero rosso all’insalata di mare tiepida* ma anche gli antipasti come la *Piovra cotta a bassa temperatura con topinambur arrosto e puntarelle*.

Tra i primi, ottimi i *Paccheri di Gragnano con gamberi rossi, pomodoro datterino, burrata e pesto di basilico* e *I fusilli integrali con tartare di mazzancolla, nduja e lamelle di bottarga di muggine*.

Anche nei secondi piatti è evidente una mano sicura e pragmatica, capace di conquistare il palato ma anche la testa con profumi e sapori autentici e mai sovrastrutturati. Le *Seppie e calamari grigliati, serviti con purea di rapa, carota marinata in aceto di mirtillo e miele* sono una carezza inaspettata così come il *Rombo scottato con purè di patata affumicata e carciofo di Sant’Erasmus*. Essenziale ma ragionevole, la carta dei dolci con un ottimo *Gelato alla nocciola con nocciole caramellate e cioccolato caldo*.

Ci ha compiaciuto scoprire che una parte della brigata è composta da giovanissimi diplomati all’istituto alberghiero che vengono coinvolti nella preparazione ma anche nella presentazione dei piatti. Un modo per formare questi ragazzi sotto il profilo tecnico ma anche per insegnare loro a raccontare la propria cucina e acquisire sicurezza e orgoglio.

Terrazzamare -Marcandole al Mare

Piazzetta Faro, 1 - Lido di Jesolo (VE)

[Sito web](#)

I Barbabolle, bollicine e cucina contemporanea di fronte al mare

Non lasciatevi ingannare dall’aspetto di uno chalet estivo che offre una cucina turistica. **I Barbabolle** è un raffinato ristorante di alta cucina, situato di fronte alla spiaggia e aperto tutto l’anno grazie ad una protezione per i mesi più freddi.

Nato dall’amicizia e dall’intesa professionale di **Andrea Bergantin, Alan Tradati e Giovanni Ballarin, I Barbabolle** si è recentemente trasferito in viale Venezia 2 dalla vecchia sede di via Bafile. Il nome del ristorante jesolano deriva dalla passione per le bollicine dei tre barbuti soci che uniscono all’efficace capacità comunicativa l’estro e l’attenzione per una cucina fine e contemporanea, in cui è protagonista un pesce freschissimo, spesso reperito a poca distanza da Jesolo.

A un’ottima carta dei vini, comprendente anche circa **trecento etichette di Champagne**, si possono abbinare tanto dei cicchetti da gustare con le mani quanto ostriche e crudi di mare provenienti dai mercati di Caorle e Chioggia.

Il piatto più rappresentativo del ristorante è lo *Spaghettono freddo* in varie versioni, come quella con crema di piselli, battuto di scampi, limone candito ed emulsione al wasabi. Sempre tra i primi piatti,

ci sono i *Maccheroncini con salsa al nero di seppia, seppie confit, aglio e peperoncino fermentato*.

Deliziosa la *Battuta di manzo con avocado marinato, cipolla agrodolce e pesto di foglie di ravanelli* e i *Tentacoli di piovra scottati con curry verde thai, asparagi saltati e in tempura*. Si osa con sentori esotici nel caso del *Carpaccio di cappasanta con leche de tigre, latte di cocco e gel di lime* e si gode con il *Trancio di branzino con rosti di patata, cozze in escabeche, maionese all'erba cipollina e cozze in tempura*".

Ristoranti Jesolo: I Barbabolle

Viale Venezia, 2 - Jesolo

[Sito web](#)

Da Guido, eleganza e alta cucina da due generazioni

Dal 1991 il **Ristorante Da Guido** ha costruito la propria credibilità puntando sulla qualità della proposta e l'efficienza del servizio ma il valore aggiunto è dato dall'affabilità e dal garbo di **Andrea Fasan** che ha preso in mano le redini dell'attività fondata dai genitori e che vede sua madre Giovanna ancora al suo fianco.

Situato a Jesolo in via Roma Sinistra 25, fuori dal traffico cittadino, il locale è preceduto da un bellissimo giardino arredato con cura e dove è piacevolissimo mangiare in estate. Non meno eleganti sono gli interni, con un arredamento scelto con gusto e con vetrate che creano un proseguimento del giardino.

Come gli altri ristoranti a Jesolo che abbiamo selezionato, anche Da Guido è massimo il rigore per la materia prima che lo **chef Alessio Carretta** fa arrivare dal mercato di Caorle o dalle coste della Croazia, per quanto riguarda il pesce.

Bello da vedere e ottimo da mangiare lo scenografico **antipasto ricco di crudità e ostriche** accompagnati da salsine dedicate o ancora la **deliziosa insalata di seppie con castraure e patate** leggermente piccante.

Tra i primi vanno assaggiati gli *spaghetti con spugnole e tartare di scampi* e pure l'*ottima zuppa di pesce*. Buone alternative per i secondi tra cui si può scegliere, ad esempio, la *bistecca di branzino alla brace con patate arrostiti e carciofi "in tecia"* oppure l'*anguilla alla brace con cipollotto, crema di peperone e spuma di patate e rafano*.

Due i dolci che ci hanno colpito: il *tiramisù Guido con caffè espresso* e l'*hamburger di mele con crema pasticcera e salsa di fragola*. Validi anche la cantina che degnamente accompagna una cucina fresca, espressiva ed elegante.

Ristoranti Jesolo: Da Guido

Via Roma Sinistra, 25 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Al Torcio, cucina veneta nel cuore di Jesolo

Il ristorante Al Torcio ha il fascino dell'antica casa veneta, con sale di diverse dimensioni a cui si

aggiunge una bella terrazza per mangiare all'aperto.

Se il pesce è giustamente predominante nel menù di tradizione veneta, Al Torcio c'è anche una buona alternativa di carne e verdure e si può ordinare anche la **pizza cotta nel forno a legna**. Interessante la cantina, con etichette italiane e francesi.

Crudità, degustazione di tartare e sashimi ma anche un ottimo antipasto misto, aprono il pranzo che può proseguire con un **cicchetto veneziano** proposto con dentice e baccalà mantecato, accompagnato dalle schie fritte e polenta. Per gli amanti della carne, buona la *tartare di Sorana al coltello con uovo poché*. *Carbonara di pesce spada* e *amatriciana di tonno* spiccano tra i primi piatti come il fritto misto e la grigliata di pesce sono i secondi da non perdere.

Varia la **carta delle pizze**, sia sotto il profilo delle farciture che degli impasti che prevedono quello con farina di frumento e uno più friabile e leggero alla soia. Sul fronte dolci, oltre a una convincente versione del tiramisù, si può assaggiare "*Sfera!!*", mousse al pistacchio di Bronte con glassa croccante al cioccolato fondente del Madagascar.

Ristorante Pizzeria Al Torcio

Via Silvio Trentin, 80 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Al Traghetto, un'istituzione tra il blu del mare e il verde della pineta

Al **Ristorante Al Traghetto** della famiglia Capiotto si mangia a pochi passi dall'inizio della spiaggia di Jesolo. Siamo a Cortellazzo, un'area verde poco distante da Jesolo Pineta e lontana dalla confusione cittadina.

Un'attività con sessant'anni di storia in cui si sono alternate tre generazioni che hanno costruito la reputazione di un ristorante che mantiene un approccio familiare nella gestione e nella cucina ma che, tuttavia, non perde di vista le nuove esigenze della clientela.

L'area dedicata alle cotture alla griglia emana il vero profumo del pesce fresco che ogni giorno arriva dal mercato di Caorle e che si accosta ad altre specialità locali o più moderne, come il *sashimi di ricciola adriatica con crema di piselli, latte di cocco e nocciole*, tra gli antipasti.

Ottimo il *Risotto con gamberi rosa, agretti e bottarga di volpina* o *l'Anguilla alla brace servita con verdure in agrodolce*. Artigianali e meritevoli di essere assaggiati, i dolci.

Ristorante Al Traghetto

Via Massaua, 33 - Cortellazzo - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Amarmio, una terrazza sull'Adriatico

Con la sua bella terrazza sull'Adriatico, Amarmio è uno dei ristoranti più panoramici di Jesolo. Gestito dalla famiglia Menazza, unitamente all'albergo Casa Bianca al Mare, Amarmio si affida alla cucina di **Paolo Businaro**, la cui esperienza si è costruita con tante esperienze maturate anche all'estero. In sala si viene accolti dalle premure dei fratelli Montagner che curano anche una valida

carta dei vini.

Tra pesce, carne e vegetali, un menù tradizionale valorizza il pescato dell'Adriatico anche se non mancano ingredienti provenienti da altre regioni e dall'estero.

Partendo da una base classica, lo chef Businaro si concede spunti creativi mai eccessivi ma adeguati a sorprendere una clientela sempre più esigente e "social". Pensiamo alla *Tartare di ricciola con ricotta affumicata, emulsione di aneto, lime e pepe Jamaica* oppure alle *Sarde impanate con mais pan*, accompagnate da maionese alla salicornia e insalatina di primizie.

Tra i primi di Amarmio, buoni i *Paccheri con dentice, carciofi viola di Sant'Erasmo e olio al prezzemolo* e il *Risotto alla Mirandolina con frutti di mare*. Ben eseguiti l'*Anguilla marinata ai tre pepi con spinaci, brodo dashi e funghi shiitake* e il *Pesce spada in porchetta, con asparagi verdi e maionese al peperone crusco*.

Ristorante Amarmio

Piazzetta Casa Bianca, 1 - Lido di Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Ristoranti Jesolo: "Flora" è Cucina, cocktail e cicchetti

"**Cucina, bottega, vino**" è il biglietto da visita con cui si presenta il Flora, locale recentemente avviato ma che già fa parlare di sé per una proposta contemporanea di qualità, seppure improntata ad uno stile informale.

La cucina attinge al territorio sia per il pesce, servito crudo o cotto, che per gli ortaggi. Da provare, i *Gamberi viola con hummus di melanzana, pomodoro grigliato, burrata e crumble di tarallo* o i *Fiori di zucca con ricottina di capra e velo di zucchine*.

Spicca la carta dei cocktail con preparazioni ideate dai bartender del **Tommy's Restaurant di San Francisco**, accompagnati da cicchetti definiti "gourmet". Promettenti anche i dolci e la carta dei vini.

Flora è anche una bottega in cui trovare particolarità enogastronomiche e prodotti di design.

Flora - Bottega, Cucina e Vino

Largo Tempini, 13 - Lido di Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Michelangelo: mercato e stagionalità nella cucina di Tino Vettorello

Tino Vettorello firma la cucina del **Ristorante Michelangelo** all'interno del Resort Michelangelo Yachting Club, nella pineta tra la foce del fiume Sile e il mare.

La cucina a vista e le vetrine con le materie prime selezionate dallo chef, coinvolgono visivamente l'ospite nel lavoro di una brigata ben coordinata, artefice di piatti di impostazione classica in cui il pesce ha un posto di primo piano.

Il "*Gran crudo di mare*" comprende scampi della Croazia, gamberi di Sicilia, mazzancolle, ostriche

Kristal, salmone e tonno, accompagnati da frutta fresca. Vellutato e tenerissimo, il *Carpaccio di corba rossa, pesce del Gargano, con asparagi verdi e bianchi, lamponi e un crumble di olive nere* mentre l'ottimo *Gransoporo* è l'antipasto caldo da provare.

Tra i primi, la carta comprende gli *Spaghetti alla busara di scampi*, i *Ravioli ripieni di melanzana, serviti con pomodori datterini e gamberi*. Il pescato del giorno viene accompagnato dalle verdure di Cavallino mentre il *Gran fritto dell'Adriatico*, abbinato alle bollicine, è un altro must da inserire nell'esperienza. Buoni i dolci e ben composta la carta dei vini, con etichette italiane ed estere.

Ristorante Michelangelo

Via Dragan Cigan 3 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Rossi Restaurant, stagionalità e sostenibilità

Stagionalità e sostenibilità sono i cardini su cui si basa la filosofia di **Nicola Rossi** che, attraverso la sua cucina, ambisce a far conoscere i cicli naturali della laguna veneta. Il suo **Rossi Restaurant** è un locale luminoso e accogliente sulla centralissima via Bafile e, nella bella stagione, si trova fronte mare sulla Terrazza Parioli.

Un menù abbastanza trasversale, capace di accontentare ogni tipologia di cliente, dalla cucina di mare a quella di terra, passando per la pizza e senza trascurare l'attenzione alla carta dei vini.

Buone le *capesante scottate servite con chips di guanciale e maionese fresca ai piselli* oppure la *carne affumicata di Black Angus con misticanza e scaglie di formaggio Pecorino dolce*.

Le *tagliatelle alla carbonara di gamberi con bottarga di muggine* gareggiano, per succulenza con le *pappardelle al ragù d'anatra con Castelmagno*. Non mancano la *frittura di pesce* e il *baccalà alla vicentina con polenta bianca alla griglia*.

Rossi Restaurant

Via Bafile, 183 - Jesolo

[Sito web](#)

Pinel: Pasticceria, Panificio e Cioccolateria a Jesolo

Non si può visitare Jesolo senza fare tappa da **Pinel**, storica e pluripremiata realtà che da tre generazioni porta avanti l'arte della panificazione artigianale e della pasticceria.

Era il 1894 quando, negli stessi locali dove si svolge oggi l'attività, nacque il primo panificio di Jesolo. Negli anni Settanta venne acquistato dal Signor Finotto che coinvolse tutta la famiglia nella gestione, compresa la figlia Monica. L'incontro di quest'ultima con **Mauro Pinel** costituì il germe della seconda generazione in quanto Mauro e Monica presero le redini dell'impresa dopo il pensionamento dei suoceri, portandola a diventare un'eccellenza a livello locale e nazionale.

Nei locali situati al centro di Jesolo, lavorano anche le figlie **Giulia e Aurora Pinel** (terza generazione) che hanno ereditato dai genitori, oltre alla passione e alla serietà, quella capacità di far sentire i clienti a casa con un semplice sorriso.

Tra profumi inebrianti e un eccellente caffè preparato con maestria, si possono scegliere squisite monoporzioni (da 2,80 a 3,80 €), soffici cornetti (1,40 €), colorati macaron (1,40 €) o mignon gustosissimi (1,10 €). Non mancano i classici della pasticceria come i grandi lievitati (colombe e panettoni) che si possono ordinare anche sullo shop online.

Dal pane a tutte le altre preparazioni, vengono rispettati i tempi lenti di lievitazione naturale e riposo degli impasti, con l'utilizzo di lievito madre.

Pinel

via Giusti, 6 - Jesolo (VE)

[Sito web](#)

Azienda Agricola La Fagiana: riso e biodiversità

Dopo l'obbligatoria fermata da Pinel, nel cuore di Jesolo, concludiamo questo tour tra la ristorazione jesolana con un altro consiglio gastronomico.

Se siete in zona, amate la natura e volete scoprire i segreti della coltivazione e lavorazione del riso, recatevi a pochi chilometri ed in particolare ad Eraclea per visitare l'**Azienda Agricola La Fagiana**.

Troverete una tenuta meravigliosa dove il rispetto della natura crea una biodiversità unica di cui beneficiano le coltivazioni. Ci accoglie **Michele Conte**, giovane e preparato agronomo che è cresciuto praticamente in questa realtà, dal momento che anche i suoi genitori ci hanno sempre lavorato.

Michele ha introdotto in azienda un **turismo rurale di qualità**, portando i visitatori a conoscere La Fagiana con tour in bicicletta. Mentre pedaliamo, ci spiega che la tenuta di proprietà della famiglia Bastianelli è stata acquistata nel 1920 e da circa trent'anni si coltiva riso.

460 sono gli ettari totali, di cui 160 coltivati a riso, ottenendo diecimila tonnellate di prodotto annuo. Ben il 50% è venduto all'interno dello spaccio aziendale mentre la parte rimanente è distribuita tra rivenditori selezionati oppure destinata alla vendita online.

Durante la visita abbiamo scoperto quanto sia importante la fase della coltivazione per creare quella qualità che sarebbe impossibile apportare con la lavorazione successiva del riso. E infatti a La Fagiana, dalla semina alla maturazione, ogni giorno ci si prende cura dei terreni e si gestisce con sapienza il flusso dell'acqua e lo sviluppo delle spighe. Un sistema tecnologico di irrigazione a goccia consente di rilasciare esclusivamente l'acqua di cui ha bisogno la pianta.

Il tour termina con una degustazione di salumi e formaggi artigianali, accompagnati da gallette di riso e da una birra, ovviamente di riso.

Azienda agricola la Fagiana

Via Fagiana, 13 - Torre di Fine - Eraclea (VE)

[Sito web](#)