

# Trattoria alla Cima

## Ristorante

Nel cuore della zona di produzione del Prosecco DOCG, dalla collina su cui si trova il locale, un vecchio cascinale ristrutturato, si gode di una vista straordinaria, impareggiabile: si domina un panorama di vigne e campi a perdita d'occhio, praticamente per tutta la valle del Piave.

La Trattoria "Alla Cima" una volta saziati gli occhi, d'estate si mangia nella grande terrazza panoramica, soddisfa egregiamente anche i vostri appetiti. Siamo nella frazione di San Pietro di Barbozza. Nel 1969 Antonio Rebuli aprì un'osteria, un posto di ristoro dove far merenda con pane, salame e sopressa. Negli ultimi anni la passione del figlio Isidoro per l'ospitalità e la cucina, sempre supportato dal padre che lavora alla griglia, ne ha dato qualità fino a creare un rinomato ristorante.

### La nostra cucina

Proposte diverse ogni giorno, che rendono valida e più ampia la scelta, arricchiscono il menù, che conserva ancora un ricordo del passato: "La merenda del mazarol", ovvero la sopressa di Valdobbiadene cotta in tegame, amalgamata con ricotta e servita con radicchio e aceto balsamico. Altri antipasti molto tipici sono: il pollo "in saor", il magatello di manzo all'olio e limone, il timballo di polenta ai funghi e montasio, le ottime lumache.

I primi piatti sono vari perché rappresentano l'alternarsi delle stagioni e dei loro frutti: gnocchi di ricotta affumicata o di zucca, gocce di pasta al gorgonzola, tagliolini con finferli e crescenza, zuppe e risotti vari con porcini o radicchio o asparagi.

I secondi prevedono un'ampia gamma di carni: manzo, cavallo, capretto e cacciagione, pollo e agnello, gustosi allo spiedo, ottimi alla brace. La materia prima è di qualità; una prova è data dalle tagliate o dalle fiorentine. Raccomandabili sono anche il filetto in conza e la faraona disossata all'aceto balsamico. Non mancano i piatti che rivalutano i prodotti locali come la sopressa con polenta, i porcini crudi, i formaggi di malga e, d'inverno, il radicchio di Treviso fa da padrone, nelle più svariate versioni.

Anche tra i dolci l'offerta è copiosa e straordinaria: la torta di mele, il tiramisù e i dolci caserecci sono solo alcuni esempi. Il Valdobbiadene Prosecco docg di produzione propria accompagna le ottime portate.

Il Valdobbiadene Prosecco docg di produzione propria accompagna le portate.

Visita la nostra pagina Facebook

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*www.coneglianovaldobbiadene.it*