



Marca Amica

GUIDA AGRITURISTICA
ENOGASTRONOMICA

FARMHOUSE FOOD & WINE
ECOTOURISM GUIDE





Marca Amica

GUIDA AGRITURISTICA
ENOGASTRONOMICA

FARMHOUSE FOOD & WINE
ECOTOURISM GUIDE



Un racconto autentico

An Authentic Story

Giorgio Polegato

Presidente
di Coldiretti Treviso
*President
of Coldiretti Treviso*

La guida Marca Amica nasce come strumento di promozione del turismo enogastronomico trevigiano e veneto. Racconta un territorio autentico, attraverso esperienze di vacanza, ristorazione e degustazione che permettono al turista e al visitatore di conoscerne l'anima agricola, ambientale e culturale. Gli agriturismi, le cantine, i mercati contadini, i punti vendita e le fattorie didattiche della rete di Campagna Amica rappresentano oggi una realtà consolidata, capace di accogliere con professionalità e passione chi desidera vivere la campagna e i suoi sapori. Un percorso di crescita che valorizza il buon cibo a chilometro zero e l'eccellenza agroalimentare locale, ma soprattutto i nostri agrituristi che di anno in anno hanno aumentato la qualità della loro offerta, forti in alcuni casi anche del riconoscimento della certificazione di Agrichief o Cuochi contadini, diventando testimoni di una Marca Trevigiana che sa unire tradizione, qualità e accoglienza.

Created to spotlight the food-and-wine trails of Treviso and the wider Veneto, the Marca Amica guide introduces travellers to a territory that still feels genuine. It explores the area through its holidays, meals and tasting stops, opening a window onto the agricultural landscapes, local traditions and rural culture that shape everyday life here. The agriturismi, wineries, farmers' markets, farm shops and educational farms in the Campagna Amica network now form a close-knit circuit, welcoming visitors with a mix of professionalism and real enthusiasm-ideal for anyone keen to get a feel for the countryside and its flavours. The project also champions zero-kilometre produce and local specialties, but above all celebrates the people behind them: hosts who have steadily raised their standards, with some earning Agrichief or Cuochi Contadini (Farmer Chefs) qualifications. Their work has helped make the province of Treviso a byword for tradition, quality and warm hospitality.



Un invito a vivere le eccellenze della Marca Trevigiana

An Invitation to Experience
the Excellence of the province
of Treviso

Mario Pozza

Presidente della Camera
di Commercio di
Treviso-Belluno/Dolomiti
President of the Treviso
& Belluno Chamber
of Commerce

Il turismo è uno dei pilastri dell'economia trevigiana: genera valore, promuove il territorio e racconta l'identità autentica della nostra Marca. Accogliere i visitatori significa guidarli in un'esperienza fatta di paesaggi, sapori, tradizioni e persone. Marca Amica nasce come guida alla scoperta delle ricchezze turistiche ed enogastronomiche della Marca Trevigiana. È un percorso emozionale tra natura, arte e gusto, che valorizza agriturismi, cantine, fattorie didattiche, mercati e aziende agricole. Evoluzione della storica Guida Agriturismi di Terranostra, Marca Amica amplia lo sguardo e si presenta come uno strumento moderno e accessibile, pensato per promuovere la qualità dell'accoglienza rurale e la sostenibilità del nostro turismo. Un invito, che la Camera di Commercio sostiene con forza e fa proprio, a conoscere da vicino le eccellenze della Marca Trevigiana e a vivere un territorio che, con passione e autenticità, sa accogliere e sorprendere.

Tourism is one of the cornerstones of the Treviso economy generating value, promoting the land and conveying the true identity of our region. To welcome visitors is to guide them through an experience woven from landscapes, flavours, traditions and people. Marca Amica was created as a guide to discovering the cultural and food-&wine treasures of the province of Treviso - a journey through nature, art and flavour that brings together farm stays, wineries, educational farms, farmers' markets and the authentic world of local farming. Evolving from the long-established Guida Agriturismi di Terranostra, Marca Amica aims to be a modern, accessible tool designed to promote the quality of rural hospitality and the sustainability of local tourism. With the strong support of the Chamber of Commerce, this guide is an invitation to discover up close the finest expressions of the Province of Treviso - a land where passion and authenticity thrive, offering visitors a heartfelt welcome and an experience that continually delights and surprises.



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

L'agriturismo è il presidio del territorio

Agriturismi:
guardians of the land

Giulia Casagrande

Presidente Fondazione
DMO Marca Treviso
President, Fondazione
DMO Marca Treviso

Siamo entusiasti di poter aggiungere questa rinnovata e storica guida nel materiale a disposizione di Fondazione DMO Marca Treviso per la promozione della Destinazione. Gli agriturismi, in virtù del loro potente legame con la terra di cui sono espressione economica, gastronomica e culturale, fanno parte di un'eredità territoriale che è ricchezza irripetibile e inimitabile per la definizione dell'unicità della proposta turistica della Destinazione. Le aziende agricole sono presidio di cura della terra e l'attività connessa dell'agriturismo permette loro di accogliere in modo normato e sicuro gli ospiti che cercano esperienze genuine e contatto con la natura. Ringraziamo quindi Coldiretti per l'energia profusa nel realizzare quest'opera, che diventerà per la nostra Fondazione uno strumento di comunicazione con il turista e gli stakeholder che operano nella destinazione.

We are delighted to include this updated and historically important guide among the materials used by Fondazione DMO Marca Treviso to promote the area.

Agriturismi, with their deep and enduring connection to the land from which they draw their economic, gastronomic and cultural identity, represent a form of heritage that is both distinctive and impossible to replicate. They are a defining element in shaping an authentic and recognisable tourism offer.

These farms play a vital role in caring for the landscape, tending the land on a daily basis. At the same time their agriturismo activities allow them to welcome guests in a regulated and secure way, responding to what many travellers are increasingly seeking: genuine experiences and close contact with nature. For this reason, we would like to thank Coldiretti for their commitment and dedication in the creation of this guide, which will serve as an important communication tool for our Foundation, both for visitors and for the many stakeholders working across the area.



Alla scoperta di ricchezze genuine

Discovering Genuine Treasures

Loris De Miranda

Presidente
Agriturismi Terranostra
President
Agriturismi Terranostra

Marca Amica vi dà il benvenuto! State leggendo la guida ufficiale che accompagna il visitatore nazionale e internazionale alla scoperta delle ricchezze turistiche ed enogastronomiche della Marca Trevigiana. Un originale percorso emozionale e sensoriale tra itinerari del gusto, bellezze artistiche e naturali, prodotti e cucina locale. Marca Amica è l'evoluzione della Guida Agriturismi di Terranostra, consolidata da anni, e si pone come uno strumento innovativo sia nei contenuti che nella diffusione. Marca Amica saluta gli eventi locali e internazionali che nei prossimi anni animeranno i nostri territori a cominciare dalle Olimpiadi Invernali.

La guida, bilingue (ita/eng), è suddivisa per zone turistiche di maggior attrazione territoriale:

- Montello, Colli Asolani e Monte Grappa;
- Conegliano Valdobbiadene ed il territorio Unesco;
- Dalle Prealpi al mare lungo Il Piave;
- Il Sile e le risorgive.

In queste pagine troverete un'offerta molteplice di servizi turistici e di soluzioni ottimali capaci di rispondere ad ogni vostra esigenza.

Ben arrivati e buon viaggio nella Marca Amica.

Welcome to Marca Amica, the official guide to the cultural and food-and-wine treasures of the province of Treviso - La Marca Trevigiana. This is your entry point to an area best explored through the senses: a journey that threads together flavour-packed routes, artistic and natural highlights, local produce and age-old cooking traditions. Marca Amica builds on Terranostra's long-running Agriturismi Guide, reworked here as a more flexible, more user-friendly companion for today's travellers. It also looks ahead to major local and international events set to energise the region in the coming years, starting with the Winter Olympics.

This bilingual (Italian/English) guide is divided into the province's main tourist areas:

- Montello, the Asolo Hills and Monte Grappa
- Conegliano Valdobbiadene and the UNESCO-listed Prosecco Hills
- From the Prealps to the sea along the River Piave
- The Sile and its spring-fed waters

Inside, you'll find a wide choice of services, tips and practical information to suit every kind of visitor. Welcome and enjoy your journey through Marca Amica!



COLLINECONEGLIANOVALDOBBIADENE.IT

QUESTO PATRIMONIO È TUO VIVILO

THIS IS YOUR
HERITAGE
LIVE IT

LE COLLINE DEL PROSECCO DI
CONEGLIANO E VALDOBBIADENE



LE COLLINE DEL PROSECCO DI
CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

20-78

80-147

150-177

180-214

Le ricette
dei Cuochi
Contadini
pag. 218

1

2

3

4

**Il Monte Grappa,
i Colli Asolani
e il Montello**

Paesaggi che raccontano
Storied landscape

Tra pascoli, orti e calici
Among pastures, gardens and wines

**Conegliano
Valdobbiadene
e il territorio Unesco**

L'armonia di natura e memoria
Harmony of nature and memory

**Un mosaico di vigne,
sapori e tradizioni**
*A mosaic of vines,
flavours and traditions*

**Dalle Prealpi
al mare,
lungo il Piave**

Il fiume che disegna città e memorie
*A river that shapes towns
and memories*

Il Raboso e le memorie del fiume
Raboso and river memories

**Il Sile
e le risorgive**

Un corridoio verde verso la laguna
A green corridor to the lagoon

Orti d'acqua e vini di pianura
Water gardens and wines of the plain

CMB.
Insieme a Te
per costruire il futuro.



cmbanca.it



Banca

CMB

















GRUPPO BCC ICCREA

Legenda Servizi

Legend

In ogni struttura che aderisce alla guida troverai segnalati da una specifica icona i seguenti servizi:

Each property listing in this guide features icons indicating the services available:

-  Orari di apertura
Opening hours
-  Parcheggio
Parking available
-  Visite e degustazioni guidate su prenotazione
Guided tours, wine tasting sessions, booking required
-  Spedizioni a domicilio
Shipping available
-  Vendita diretta
Direct sale
-  Carte di credito/Bancomat
Credit and debit cards accepted
-  Contanti
Cash accepted
-  Biciclette a disposizione (noleggio o gratuite)
Bicycles available (free of charge or for hire)
-  Wi-Fi
Wi-Fi available
-  Spa
Spa
-  Ristorazione
Restaurant
- Fascia di prezzo nella ristorazione, vino e bevande escluse
Restaurant price range, drinks not included
-  fino a € 25 *Up to €25*
-  da € 26 a € 35 *From €26 to €35*
-  oltre € 35 *Over €35*
-  N° coperti
No. of seats
-  Ospitalità
Hospitality

-  Piscina
Swimming pool
-  Colonnina ricarica elettrica
EV charging available
-  Accesso per disabili
Disabled access
-  Aperture
Openings
-  Animali piccola taglia
Dog-friendly
-  Serate a tema
Theme evenings
-  Agricampeggio
Rural camping
-  Azienda che aderisce a SQNPI
A SQNPI certified company
-  Visita guidata su prenotazione
Guided tours, booking required
-  PayPal
PayPal accepted
-  Bar
Bar
-  Tv Sat
Satellite TV
-  Parcheggio biciclette
Bike parking available
-  Smart tv
-  Colonnina ricarica bici
Electric bike charging
-  Bagni per disabili
Disabled bathroom facilities

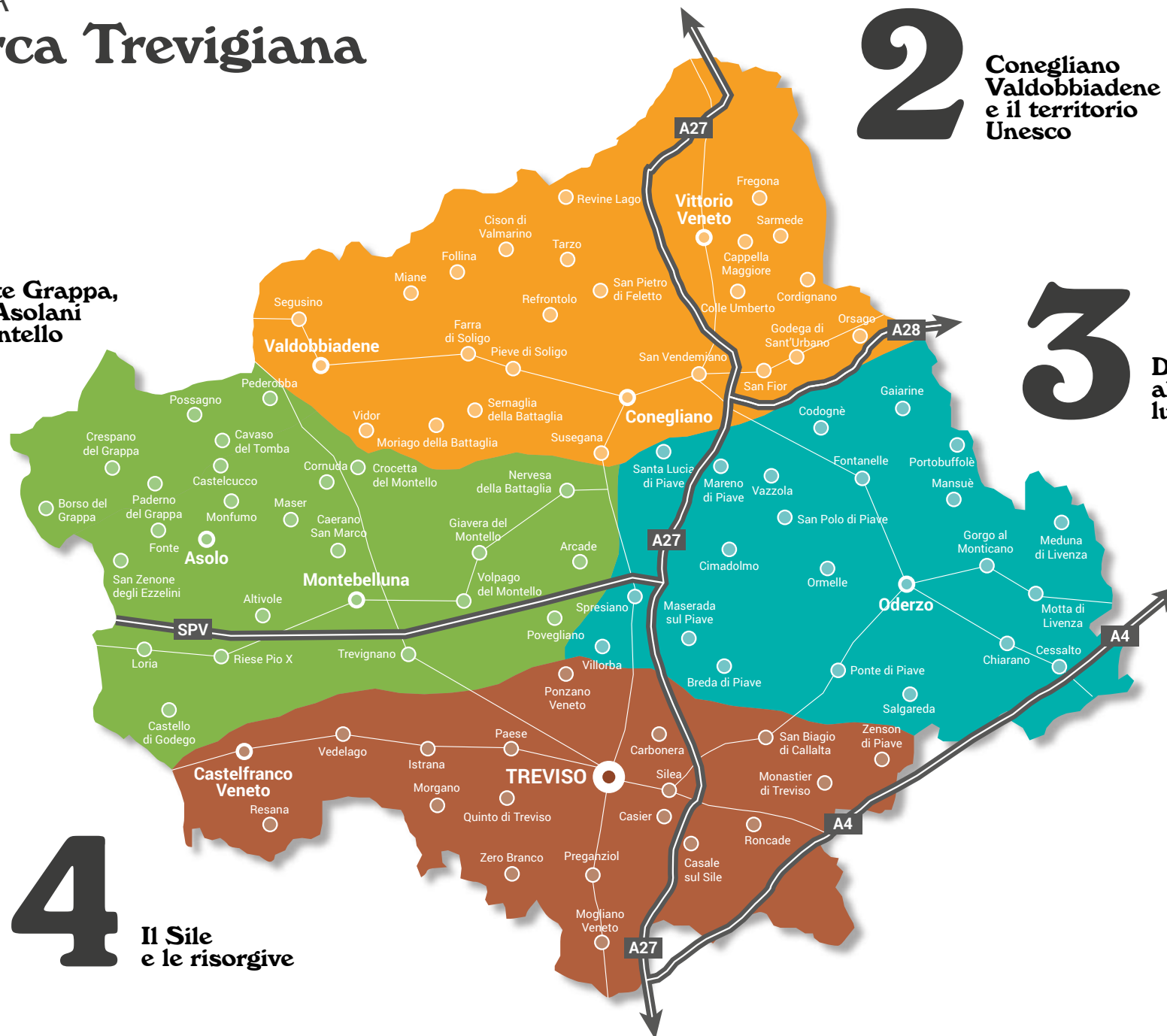
VIVI E GUSTA

La Marca Trevigiana

1 Il Monte Grappa, i Colli Asolani e il Montello

2 Conegliano Valdobbiadene e il territorio Unesco

3 Dalle Prealpi al mare, lungo il Piave



CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

DA OLTRE 150 ANNI UN MONDO DI OPPORTUNITÀ PER...



PER IL MONDO AGRICOLO

32 SEDI NEL TERRITORIO PER
SODDISFARE LE ESIGENZE
DEGLI AGRICOLTORI



22 NEGOZI TUTTOGIARDINO
APERTI A TUTTI CON PRODOTTI
PER ANIMALI E GIARDINAGGIO

PER I CONSUMATORI PRIVATI



La Casa degli Agricoltori

CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO
Via Feltrina 56, 31038, Castagnole di Paese (TV)

Tel: +39 0422 4561 | Sito web: consorzioagrariotreviso.it

Seguici sui nostri social



1

Il Monte Grappa, i Colli Asolani e il Montello

Area 1 • Il Monte Grappa, i Colli Asolani e il Montello

- agriturismo
- cantina
- punto vendita
- Campagna Amica
- museo
- chiesa/abbazia
- castello
- villa
- monumento
- parco naturalistico
- mulino

- 1 AL CAPITELLO
- 2 AL CASEL
- 3 AL CASTAGNO
- 4 AL GIRASOLE
- 5 ARTEMIDE RELAIS
- 6 BARCO
- 7 BORGO D'ASOLO
- 8 BOSCO DEL FALCO
- 9 CA FOSSA'
- 10 CASA ALBARIA
- 11 COL MAOR
- 12 COL PIEN

- 13 CRODA BIANCA
- 14 DA ANDREINA
- 15 DA GABRIELE
- 16 DA GINO
- 17 DA NOEMI
- 18 DA PARADISO
- 19 DA PORTA
- 20 DAI CARONI
- 21 DELLA BELLA
- 22 DOLCE COLLE
- 23 GENERAL FIORONE
- 24 IL GALLETO

- 25 LA BAITA
- 26 MALGA ARCHESSET
- 27 MALGA CASON VECIO
- 28 MALGA COL SERAI
- 29 MALGA PAT
- 30 MEZZO CIEL
- 31 NAPINTA
- 32 OSELLAME
- 33 PARADISO
- 34 PAT DEL COLMEL
- 35 PETRA RUBLA
- 36 RIVE ROSSE

- 37 TENUTA AMADIO
- 38 VALLE IN PIANO
- 39 VILLA SERENA
- 40 ZANELLA
- 1 BEDIN
- 2 COMM. POZZEBON
- 3 TENUTA LA CARPENA
- 4 CA MONDIN
- 5 GIUSTI WINE

- 1 IL GERMOGLIO
- 2 TERRE CARTUSIAE
- 3 ZARDO
- 4 LATTERIA S. ANDREA
- 5 MICHELE CALLEGARI
- 6 PAJARIN /CHIOCCIOLIAMO



Monte Grappa, Asolo, Montello: paesaggi che raccontano

Luoghi da scoprire

Dal 2021 il **Monte Grappa** e il suo ampio territorio pedemontano, che comprende massiccio, colline e alta pianura tra le province di Belluno, Treviso e Vicenza, sono riconosciuti Riserva della Biosfera UNESCO. Un titolo che unisce natura, memoria e comunità in un paesaggio vivo, dove la tutela ambientale dialoga con la storia e con le attività tradizionali. L'antica "Alpe Madre", divenuta "Monte Sacro alla Patria" per il ruolo decisivo nella Grande Guerra, conserva trincee, postazioni e il grandioso Sacrario militare sulla cima. Oggi i sentieri che risalgono pascoli e boschi intrecciano la memoria con panorami che spaziano dalle Dolomiti alla laguna. La salita principale parte da **Borso del Grappa**, da cui si raggiungono le malghe ancora attive. Più a valle, da **Pieve del Grappa**

e da **Possagno** - dove nacque Antonio Canova - si diramano altri percorsi: la casa natale e la Gipsoteca dell'artista dialogano con l'imponente Tempio Canoviano che domina la valle. Sul versante occidentale si apre **San Zenone degli Ezzelini**, "porta della Pedemontana", dove la torre medievale testimonia il dominio esercitato per secoli dalla potente famiglia degli Ezzelini. Da qui si distendono i Colli Asolani: **Monfumo**, **Fonte e Castelfucchio**, punteggiati da borghi e vigneti, fino ad **Asolo**, tra i borghi più belli d'Italia. Fu regno di Caterina Cornaro e città delle "tre signore": la regina, l'attrice Eleonora Duse e la scrittrice-viaggiatrice Freya Stark. Poco distante, ad **Altivole**, sorge il Memoriale Brion di Carlo Scarpa, bene FAI. Nella vicina **Maser** si ammira Villa Barbaro, capolavoro di Andrea Palladio affrescato da Veronese, mentre **Cornuda** custodisce il Bosco Fagarè e manufatti della Grande Guerra. Più a est si allunga il **Montello**, colle boscato e fitto di memorie belliche, attraversato dalle 21 prese, l'antica suddivisione per la gestione del bosco. A valle si trova **Montebelluna**, che con le sue attività produttive - dal vino alla calzatura sportiva - rappresenta il principale centro urbano di quest'area.



Monte Grappa, Asolo, Montello: a storied landscape

Places to discover

Since 2021 **Monte Grappa** and its broad foothills, spanning massif, hills and upper plain across the provinces of Belluno, Treviso and Vicenza, has been recognised as a UNESCO Biosphere Reserve. This recognition binds nature, memory and community in a living landscape where environmental stewardship engages with history and traditional work. The ancient Alpe Madre, later Monte Sacro alla Patria (Sacred Mountain) for its decisive role in the Great War, still keeps trenches, positions and the grand military Sacrario at the summit. Today the paths rising through pastures and woods weave remembrance with views that stretch from the Dolomites to the lagoon. The main ascent starts at **Borso del Grappa**, from which you reach working malghe (mountain dairies). Lower down, from **Pieve del Grappa**

and **Possagno** - birthplace of Antonio Canova - other routes branch out: the artist's birth house and Gipsoteca converse with the imposing Tempio Canoviano that rules the valley. On the western side we find **San Zenone degli Ezzelini**, the Gateway to the Pedemontana, where the medieval tower recalls centuries of rule by the powerful Ezzelini family. From here the Colli Asolani unfold - **Monfumo**, **Fonte** and **Castelcuoco** - dotted with villages and vines, up to **Asolo**, among the borghi più belli d'Italia. It was the realm of Caterina Cornaro and city of the three ladies: the Queen Mother, the actress Eleonora Duse and the writer-traveller Freya Stark. Nearby at **Altivole** stands Carlo Scarpa's Memoriale Brion, a FAI property. Close by in **Maser** you can admire Villa Barbaro, Palladio's masterpiece frescoed by Veronese, while in **Cornuda** we find the Bosco Fagarè and artefacts from the Great War. Farther east stretches the **Montello**, a wooded hill dense with wartime memory crossed by the 21 prese, the old divisions for managing the forest. In the plain sits **Montebelluna** which, with its industries from wine to sports footwear, is the area's main urban centre.



Tra pascoli, orti e calici

Sapori da gustare

Nei pascoli d'alta quota del Grappa nascono formaggi di malga come il **Morlacco**, aromatico e a breve stagionatura, e il **Bastardo**, dal gusto dolce che si fa più deciso con la maturazione. La ricchezza della flora sostiene anche una diffusa produzione apistica: i mieli cambiano a seconda della quota e della stagione, mentre in alcune zone è tornato a diffondersi il tartufo nero, già raccolto nel Settecento e scomparso dopo le devastazioni ambientali della Grande Guerra. La sua recente ripresa restituisce oggi al massiccio un ingrediente che lega natura, memoria e cucina. Accanto a questi prodotti resiste la tradizione norcina, con sopresse, salami e pancette lavorati nei piccoli laboratori di valle. Tra le colture agricole spiccano i **Bisi di Borso**, celebrati già ai tempi della Serenissima e

protagonisti della festa di giugno; i **Marroni del Monfenera IGP**, che maturano nella propaggine meridionale del massiccio e sono festeggiati a Pederobba in ottobre; e il **Borlotto Nano di Levada**, apprezzato per la buccia sottile e la digeribilità. A questi si affianca la **Patata del Montello**, coltivata nei terreni che trattengono l'umidità e celebrata a settembre a Montebelluna, mentre nei Colli Asolani si raccolgono la **Mela di Monfumo**, disponibile solo in autunno, e la **Ciliegia di Maser**, la prima sui mercati grazie al clima mite delle colline. La coltivazione dell'olivo, già attestata in età romana, è stata ripresa con decisione negli ultimi decenni e ha portato al riconoscimento della **DOP Veneto del Grappa**, con un olio delicato e di bassa acidità, da cui si distingue la **DOP Asolo**, legata alla pedemontana trevigiana. Chiude il quadro la viticoltura. L'**Asolo Prosecco Superiore DOCG** nasce da vigneti che guardano la pianura e si affacciano sulle Prealpi, dove la ventilazione e i suoli collinari donano freschezza ed eleganza. Il **Montello Rosso DOCG**, invece, raccoglie l'eredità degli antichi impianti di Cabernet e Merlot introdotti a fine Ottocento, trasformando vitigni internazionali in un vino strutturato, capace di raccontare la forza del colle boscato da cui prende il nome.

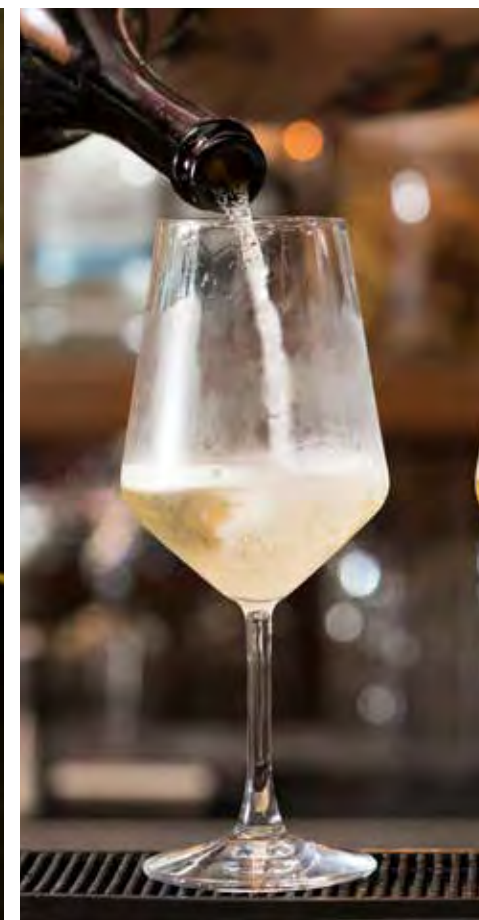


Among pastures, gardens and wines

Flavours to enjoy

Monte Grappa's high pastures are where we find malga cheeses such as **Morlacco**, aromatic and briefly aged, and **Bastardo**, sweet at first then firmer with time. Rich flora also sustains widespread beekeeping: honeys that change with altitude and season, while in some zones the black truffle has returned, gathered since the 18th century then lost after the environmental damage of the Great War. Its revival restores to the massif an ingredient that binds nature, memory and cuisine. Traditional butchery endures too, with sopresse, salami and pancette crafted in artisanal workshops across the valley. Among field crops stand the **Bisi (peas) di Borso**, praised since the Serenissima and celebrated at the June festival; Marroni (chestnuts) del Monfenera IGP, ripening on the massif's southern spur and feted

in Pederobba in October; and **Borlotto (beans) Nano di Levada**, valued for its thin skin and easy digestion. Alongside these is the **Patata (potato) del Montello**, grown in moisture-retentive soils and celebrated in September at Montebelluna, while in the Colli Asolani you will find the **Mela (apple) di Monfumo**, available only in autumn, and the **Ciliegia (cherry) di Maser**, first to hit the markets thanks to the mild climate. Olive growing, documented since Roman times, has surged in recent decades and earned **DOP Veneto del Grappa** certification for its delicate, low-acidity oil, with the **DOP Asolo** recognised as the pinnacle in the Treviso foothills. Completing the picture we have the area's wines. **Asolo Prosecco Superiore DOCG** comes from vineyards that face the plain and look toward the Prealps, where airflow and hillside soils bring freshness and elegance. **Montello Rosso DOCG** gathers the legacy of Cabernet and Merlot plantings introduced in the late 19th century, turning these international varieties into a structured wine that evokes the strength of the wooded hill from which it takes its name.



Al Capitello



Al Capitello ti aspetta per offrirti un'esperienza indimenticabile con i vini bio della cantina, l'ottima cucina del ristorante e la confortevole accoglienza in appartamenti e camere private. La nostra cucina offre piatti della tradizione con un tocco di modernità. Il menù varia a seconda della stagione per avere sempre prodotti freschi, provenienti dal nostro orto o da aziende agricole vicine e include opzioni senza glutine, vegetariane e vegane. Brunch e colazioni sono pensate per deliziare i tuoi sensi e iniziare la giornata con gusto e piacere. Scopri inoltre i nostri appartamenti indipendenti o le camere private, completi di tutti i servizi, dove l'atmosfera si fonde con il comfort. Vi aspettiamo!

Al Capitello awaits you with an unforgettable experience: organic wines from the cellar, fine cooking in the restaurant and the comfort of private rooms and apartments. The menu offers traditional dishes with a touch of modernity and changes with the seasons to guarantee fresh products, either from our own garden or from nearby farms. Gluten-free, vegetarian and vegan options are available. Brunches and breakfasts are designed to delight the senses and start the day with flavour and pleasure. Guests can also choose from independent apartments or private rooms, fully equipped with every service, where atmosphere and comfort blend seamlessly.

Via Sassetti, 5a • Monfumo
Tel. 0423 545167
info@ghisolana.com • www.ghisolana.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven cena - sab e dom pranzo e cena
Open all year round, Fri dinner - Sat and Sun lunch and dinner



60 Posti/seats - Prezzo/price €€€



Aperto tutto l'anno - Open all year
11 camere/rooms 60 € a persona



Seguici/follow us



Al Casel



L'agriturismo Al Casel è un locale a conduzione familiare situato in località Castelli di Monfumo, sulla sommità di un colle che consente, a nord, di avere un'ampia panoramica sulle Prealpi Trevigiane e una visuale dal Massiccio del Grappa al Cansiglio e, a sud, sui Colli Asolani. Il fabbricato deriva da una attenta ristrutturazione di un vecchio stabile. Il luogo è silenzioso, immerso nel verde, facilmente raggiungibile dai centri urbani della pianura trevigiana. Il ristoro è aperto tutti i fine settimana e i giorni festivi e propone piatti con ingredienti di propria produzione: salumi, formaggi, verdure stagionali dell'orto e tagliate di carne di sorana. Il vino proviene dai vigneti circostanti l'agriturismo.

Agriturismo Al Casel is a family-run farmhouse inn in Castelli di Monfumo, on the crest of a hill with sweeping views northwards over the Treviso Prealps, from Monte Grappa to the Cansiglio plateau, and southwards over the Colli Asolani. The building is the result of a careful renovation of an old structure using local materials and techniques, creating warm and rustic interiors. The setting is quiet, surrounded by greenery, yet easily accessible from the towns of the Treviso plain. Open at weekends and public holidays, it offers dishes made with its own produce: cured meats, cheeses, seasonal vegetables and sorana beef steaks. The wine comes from the vineyards that surround the agriturismo.

Via Collibert, 1/A • Castelli di Monfumo
Tel. 0423 545313
andreamartignago31@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Al Castagno



Dal 1989 la nostra famiglia vi accompagna nelle esperienze da vivere sul Montello, allietandovi con i sapori genuini e gustosi di piatti preparati principalmente con i prodotti della nostra azienda agricola. Condividerete la quiete e la serenità di questi luoghi con i nostri servizi di alloggio in camere, monolocali ed appartamenti. Potrete andare alla scoperta della storia e della cultura di questi luoghi, dalla memoria all'arte, passando per i prodotti tipici che il Montello e la provincia di Treviso offrono, anche con serate dedicate ed eventi. Potrete portare con voi un assaggio dell'esperienza trovando nei nostri punti vendita aziendali una nutrita varietà di prodotti genuini che, seguendo la stagionalità delle materie prime e le lavorazioni di un tempo, sapranno evocare i bei momenti passati sul Montello.

Since 1989, our family has been introducing guests to the splendour of the Montello Hill. We'll delight you with tasty traditional fare, prepared almost exclusively using ingredients home grown here on our farm. Come and share the peace and tranquillity of our land, and stay in one of our rooms, studios or apartments. You can explore the local history and culture of our area, from war memorials to art, including the gastronomic delights the Montello Hill and Province of Treviso have to offer, including a calendar of evenings and events. Take home a tasty souvenir from one of our farm shops, where you can choose from a large selection authentic products. All are traditionally made and vary according to the seasonal availability of the ingredients. A perfect memento to remind you of your stay on the Montello Hill.

Via della Vittoria (presa XIV), 5 • Fraz. Ciano, Crocetta del Montello • Tel. 0423 84648
info@vecchioolivo.it • www.vecchioolivo.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Aperto tutto l'anno
Open all year
15 camere/rooms



Seguici/follow us



Al Girasole



L'agriturismo è collocato alle pendici del Montello, sulla presa 18, comodamente raggiungibile sia da sud che dal versante nord. Siamo immersi nel verde, nel nostro spazioso giardino estivo e nella nostra sala potrete gustare i caratteristici piatti veneti anche con qualche rivisitazione studiata per voi. Non fatevi scappare la possibilità di vivere una giornata all'insegna della buona tavola, del buon vino e perché no di un bel panorama nel silenzio della natura. Per le vostre caratteristiche cene avrete a disposizione anche la vista del suggestivo caminetto, dove si cuoceranno le carni da voi scelte. Per i più sportivi la possibilità di percorrere due itinerari situati nel noto bosco Montello dove ad accogliervi, tra alberi e cinguettii, troverete la pace di una sana camminata all'aria aperta.

Our agriturismo is set atop the Montello Hill, along Presa 18. This road provides easy access from both the south and north sides of the hill. Set amid lush countryside, we have a large summer garden and dining room where you can taste our range of classic Veneto dishes, some also given a special twist just for you. Don't miss your opportunity to spend a truly memorable day sampling good food and wine, all within a peaceful setting filled with the sounds of nature. You're assured a truly memorable dinner, seated with a view of our cosy fireplace, where you can see your chosen meats being cooked right before you. For outdoor types, choose from two itineraries that lead off into the famous woodland atop the Montello Hill. You'll enjoy a healthy, peaceful walk, lulled by birdsong and the gentle breeze blowing through the trees.

Via General Fiorone, 97 A • Crocetta del Montello
Tel. 340 5292161
frassettobianca57@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



30 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Artemide Relais



La prima collina che trovi arrivando dal Mare. È in questa fantastica collina che i Dogi e gli antichi Romani villeggiavano durante i periodi estivi. Alle pendici del Montello occidentale nasce nel 1960, l'azienda agricola Alle Campagnole con una superficie di 7 ha di vitigni DOCG. Nel 2000 viene implementata l'attività trasformando un vicino casggiato in un agri-alloggio dotato di 10 camere poste in pendio al Montello. La location gode di una fantastica veduta di tutta la pianura Trevigiana, e, nelle giornate più chiare, si possono vedere i Monti Berici e i riflessi del sole nella Laguna Veneta. Ideale come punto di partenza per escursioni nel Montello e nei Colli Asolani. Il soggiorno include ricche colazioni a buffet.

The Montello is the first hill you encounter when arriving from the sea and it was here that the Doges and the ancient Romans once spent their summers. At the foot of western Montello, the Alle Campagnole farm was founded in 1960 with seven hectares of DOCG vineyards. In 2000 the activity was expanded by converting a nearby farmhouse into an agri-lodging with 10 rooms set against the slopes. The location enjoys a splendid view across the Treviso plain, and on clear days you can see the Berici Hills and the reflections of the sun on the Venetian Lagoon. It is an ideal base for excursions on the Montello and in the Colli Asolani. Stays include a generous buffet breakfast.

Via Casagrande Donato, 5 • Montebelluna
Tel. 0423 609381 • 350 5112945
info@artemiderelais.it • www.artemiderelais.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
10 camere/rooms 70 €



IT EN DE FR



Seguici/follow us



Artemide Relais
Relais di Compagna

Barco



L'agriturismo Barco è immerso in un ambiente rustico. La colazione è preparata con cura dalla famiglia con i propri prodotti e quelli di altre aziende del territorio. Ideale per chiunque voglia immergersi nella tranquillità della pianura, ai piedi delle Prealpi. Offre la possibilità di vivere l'ambiente di fattoria, conoscere come si svolge il lavoro dell'agricoltore, visitare luoghi culturali e centri storici facendo un giro in bicicletta tra i Colli Asolani. Nelle vicinanze è possibile visitare la cittadina di Asolo, il Monte Grappa - dove ancora molto vivi sono i ricordi della Grande Guerra -, Possagno dove non può mancare una visita alla Gipsoteca del Canova.

The Barco agriturismo is set in a rural idyll full of rustic charm. Our family carefully prepare breakfast using our home-grown farm produce and locally-sourced ingredients. This is an ideal location for a relaxing retreat and a quiet break at the foot of the Prealps. Experience an authentic farm environment, learn about life on a working farm, and see cultural attractions and historic towns. Explore the splendid Asolo hills by bike. Nearby, you can visit Asolo, Monte Grappa, with its many memorials to the Great War, and Possagno, where a visit to the Gipsoteca - a museum dedicated to the sculptor Canova - is a must.

Via Cornere, 5 • Altivole
Tel. 340 5776184
mariodefaveri@alice.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
5 camere/rooms



IT EN

Seguici/follow us



Borgo d'Asolo



All'Agriturismo Borgo d'Asolo, un angolo di pace immerso nella natura ai piedi dei Colli Asolani, potrete rilassarvi in un ambiente autentico e familiare, tra il fascino della campagna veneta e il calore dell'ospitalità. Il nostro casale in stile rustico veneziano offre un soggiorno all'insegna del comfort, con camere eleganti e una ricca colazione a buffet e pietanze espressive, realizzate al momento. Scoprite le meraviglie del territorio: la nostra posizione strategica vi permette di esplorare borghi storici, ville venete e paesaggi mozzafiato. Dalle colline del Prosecco ad Asolo, uno dei borghi più belli d'Italia, fino ai percorsi naturalistici e culturali che arricchiranno la vostra esperienza di viaggio.

Agriturismo Borgo d'Asolo is a haven of peace in the midst of nature at the foot of the Colli Asolani. Here you can relax in an authentic, family setting, between the charm of the Venetian countryside and the warmth of true hospitality. The rustic Venetian farmhouse offers comfortable accommodation with elegant rooms, a rich buffet breakfast and freshly prepared dishes. From this strategic location you can explore historic villages, Venetian villas and breathtaking landscapes, from the Prosecco hills to Asolo, one of Italy's most beautiful villages, along with the natural and cultural trails that enrich every journey.

Via Asolana, 54 • San Vito di Altivole
Tel. 333 4853418
info@borgodasolo.com • www.borgodasolo.com



Aperto tutto l'anno - Open all year round,
8 camere/rooms e/and
1 appartamento/apartment 75 €



Seguici/follow us



Bosco del Falco



Elena e Paolo s'innamorano di un'antica casa rurale dell'800 collocato in una radura nel famoso Bosco della Serenissima sul Montello e decidono di trasformarla in un'oasi di prodotti a km 0, protagonisti di una cucina che esalta i sapori del territorio. L'azienda si sviluppa in 4 ettari di terreno, con un bellissimo parco, l'orto, il frutteto, l'allevamento di animali ruspanti. Una filosofia "naturale" che si evince anche nell'accurata scelta dei fornitori locali e nel metodo di cottura tradizionale. La generosa formula del menù degustazione fisso cambia ogni giorno in base alla disponibilità dei prodotti freschi, offre piatti ricchi e gustosi: il gallo in "tecia" al Prosecco, il risotto di zucca e rosmarino, il tortino con cuore caldo e lamponi. Grande attenzione anche all'offerta vegetariana e vegana. Nella bella stagione un magnifico giardino vi invita a mangiare sotto gli alberi.

Elena and Paolo fell in love with an old 19th-century farmhouse and decided to transform it into an oasis where they use the finest fresh zero-mile ingredients to craft culinary delights that showcase the very best in local cuisine. Situated in a clearing in the Serenissima forest atop the Montello Hill, the farm sits on four hectares of land. The couple's natural philosophy can be seen in the special care paid to selecting the finest local suppliers and using traditional cooking methods. The abundant tasting menu changes every day according to the availability of fresh produce. It includes sumptuous, tasty dishes such as rooster with Prosecco and tomatoes, pumpkin and rosemary risotto, and soft-centred puddings with fresh raspberry sauce. A selection of vegetarian and vegan options is always available. In the summer, come and dine in the magnificent shaded garden.

Via C. Battisti, 25 • Volpago del Montello
Tel. 0423 619797 • 340 5049742
info@boscodelfalco.com • www.boscodelfalco.it



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



120 Posti/seats - Prezzo/price €€€



Seguici/follow us







Cà Fossà



La scelta della famiglia Andriollo è stata di preservare e seguire un'agricoltura tipica del territorio alle pendici del Monte Grappa, non concentrata in un unico settore ma sviluppata in più settori: allevamento bovino, caprino, ovino, suino, equino, animali di bassa corte e apicoltura. Coltivazione di frutta, piccoli frutti e ortaggi tra cui l'asparago bianco e il Biso de Borso. L'azienda inoltre possiede vigneti e oliveti per la trasformazione di vino e olio extravergine di oliva della Pedemontana veneta. I prodotti aziendali vengono poi lavorati e trasformati per la vendita diretta e proposti nel menù stagionale dell'agriturismo. Nella calda accoglienza del locale si possono degustare piatti tipici che rispecchiano ed esaltano i sapori della vecchia tradizione contadina ma con un occhio di riguardo alle innovazioni culinarie.

The Andriollo family have chosen to remain faithful to time-honoured farming methods practised on the slopes of Monte Grappa. This means not concentrating on any one product, but many, ranging from raising cattle, goats, sheep, pigs, horses, farmyard animals and beekeeping. We grow a large selection of fruit and vegetables including white asparagus and Borso peas. We also have our own vineyards and olive groves and make our own distinctive wine and extra virgin olive oil, right here in the Veneto foothills. We process all our farm produce ourselves, which we then sell direct to the public and use to prepare the seasonal cuisine served in our agriturismo. In our warm, welcoming restaurant you can enjoy tasty local specialties showcasing traditional farmhouse cooking, oftentimes enhanced with an innovative culinary twist.

Via Molinetto, 155 • Fraz. Semonzo del Grappa,
Borso del Grappa
Tel. 0423 542145 • 346 8302412
kristian.andriollo@gmail.com

 Pranzi/cene - Lunch/dinner
 Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
 60 Posti/seats - Prezzo/price €€
 Aperto tutto l'anno - Open all year
3 camere/rooms

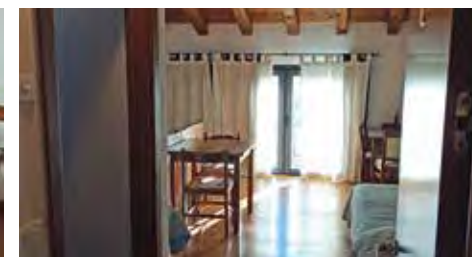


IT EN FR

Seguici/follow us




Casa Albaria



L'azienda agrituristica Casa Albaria sorge a Venegazzù, sulle pendici del Montello, in posizione panoramica di facile accesso da tutta la provincia di Treviso, ad un'ora dal mare e ad un'ora dalla montagna. L'agriturismo è composto da 5 camere doppie, di cui 3 al primo piano e 2 al secondo, tutte con bagno indipendente e climatizzazione. Da tutte le camere, si può apprezzare una cornice mozzafiato, una vista che domina il paesaggio sottostante e consente, nelle giornate limpide, di scorgere i colli Euganei da un lato e Venezia dall'altro. Nelle vicinanze è possibile visitare diverse realtà agricole vocate alla produzione di vini di qualità, la cittadina di Montebelluna, Asolo con i suoi colli, il Monte Grappa.

The Casa Albaria agriturismo is located in Venegazzù on the slopes of the Montello Hill, in a panoramic position. It's your perfect base for exploring the Province of Treviso and is just one hour's drive from the seaside or mountains. Our agriturismo has five double rooms, three located on the first floor and two on the second, all ensuite and air conditioned. All rooms offer truly breathtaking views of the plain below. On clear days, views stretch as far as the distant Euganei Hills and even to Venice itself. Nearby, you can visit numerous estates producing quality wines, the towns of Montebelluna and Asolo and its surrounding hills, and Monte Grappa.

Via Fra Giocondo, 11 • Fraz. Venegazzù,
Volpago del Montello
Tel. 340 9161263
info@casaalbaria.it • www.casaalbaria.it

 Aperto tutto l'anno
Open all year round
5 camere/rooms 40 €



IT EN

Seguici/follow us



Col Maor



L'Agriturismo Fattoria Didattica Col Maor è posto su una collina nello splendido scenario dei colli asolani. La sua posizione esclusiva, immersa nel verde dei prati e dei boschi, vi permetterà di godere della tranquillità della natura. Con il restauro della casa colonica, la stalla è stata trasformata in sala da pranzo e punto vendita, il fienile in sala riunioni, aula didattica e museo del contadino, il granaio in camere per ospiti. Dal 1991 abbiamo concretizzato le idee di sviluppo rurale sostenibile, di conservazione e di divulgazione della biodiversità, anche realizzando il parco didattico. Offriamo Asolo Prosecco DOCG, confetture di antiche varietà di frutta, una cucina tipica della pedemontana del Grappa, sempre attenta alla stagionalità, tutta da godere anche nel giardino estivo.

The Col Maor Agriturismo and Educational Farm is located amid the stunning scenery of the Asolo hills. Surrounded by green meadows and woodland, its commanding position ensures you enjoy the unspoilt natural beauty that abounds here. When the farmhouse was restored, the stable was transformed into a dining room and shop, the barn was converted into a meeting room, classroom and museum, and the granary was made into guest rooms. Since 1991 we've embraced the philosophy of sustainable rural development, conservation and biodiversity, which included creating our educational park. We offer Asolo Prosecco DOCG, jams made from heirloom fruit varieties, traditional cuisine from the foothills of Monte Grappa using only seasonal produce, all of which can be enjoyed within our summer garden.

Via Boschi di Onigo, 71 • Fraz. Onigo, Pederobba
Tel. 0423 560105 • 334 2327957
agriturismocolmaor@libero.it • www.colmaor.it

✕ Pranzi/cene, spuntini - Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
100 Posti/seats - Prezzo/price € - €€
Aperto tutto l'anno
Open all year
3 camere/rooms



Seguici/follow us



Col Pien



L'agriturismo Col Pien è un caratteristico locale collocato lungo la salita del Mostaccin nel comune di Monfumo. La cucina è molto semplice, casalinga e l'accoglienza è molto cordiale. Col Pien, si presenta come il luogo ideale per chi cerca un momento di convivialità in un ambiente "spartano" ma piacevole e allegro. Aperto tutto l'anno nei fine settimana, è gestito da Giuseppe Leone che vi aspetta per gustare i salumi e gli ortaggi di produzione aziendale e le pietanze della tradizione locale, preparate direttamente al momento. È un luogo di sosta perfetto per i ciclisti e gli escursionisti che frequentano i colli asolani e vogliono concedersi una pausa rigenerante.

Agriturismo Col Pien is a rustic spot on the Mostaccin hill road in the municipality of Monfumo. The cooking is simple and homely, the welcome warm and friendly. It is the perfect place for those seeking convivial moments in a straightforward yet cheerful atmosphere. Open at weekends throughout the year, it is run by Giuseppe Leone, who invites visitors to enjoy his farm's own cured meats and vegetables, together with traditional local dishes prepared to order. A popular stop for cyclists and hikers exploring the Asolo hills, it offers a refreshing and restorative pause.

Via Vittorio Emanuele, 16 • Monfumo
Tel. 333 3636279
giuseppeleone465@gmail.com

✕ Pranzi/cene
Lunch/dinner
Aperto tutto l'anno, ven sera, sab pranzo
e cena, dom tutto il giorno
OPEN Open all year round, Fri evening, Sat lunch
and dinner, Sun all day
20 Posti/seats - Prezzo/price €



Croda Bianca



La nostra cucina offre piatti tipici trevigiani preparati con i prodotti della nostra terra e cucinati secondo le tradizionali ricette di famiglia. Le nostre specialità sono lo spiedo di coniglio o maiale e lo spezzatino d'asino o di cinghiale, tutte carni di nostra produzione. Squisiti i dolci casalinghi e ottimo il vino, proveniente dalla nostra vigna. D'estate c'è la possibilità di mangiare anche all'esterno. Disponiamo inoltre di 3 camere matrimoniali e 2 singole, tutte con bagno indipendente. Ci troviamo sul Monte Tomba, ad 800 mt di altitudine, e la nostra struttura offre area barbecue, area giochi per bambini, terrazza e bar. Il magnifico panorama invita a praticare attività sportive, come il golf o il ciclismo, ed escursioni che permettono di apprezzare il paesaggio in ogni stagione.

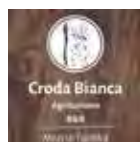
The kitchen serves traditional Treviso dishes prepared with products from the estate, following family recipes. Specialities include rabbit or pork spit-roast and stews of donkey or wild boar, all from the farm's own livestock. The homemade desserts are exquisite, and the wine-grown in the estate's vineyard-is excellent. In summer, meals can also be enjoyed outdoors. The agriturismo offers three double and two single rooms, each with a private bathroom, and stands on Monte Tomba at 800 metres above sea level. Facilities include a barbecue area, children's playground, terrace and bar. The magnificent panorama invites visitors to enjoy sports such as golf and cycling or walks that reveal the beauty of the landscape in every season.

Via G. Angelica, 28 • Loc. Monte Tomba,
Cavaso del Tomba
Tel. 331 1735643
crodbianca@virgilio.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
60 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
5 camere/rooms



Seguici/follow us



Da Andreina



Ci troviamo a Sant' Eulalia, piccolo paesino ai piedi del Monte Grappa. Proponiamo un menù fresco e genuino, impiegando materie prime derivanti dalla nostra azienda e da altre aziende agricole locali. I nostri piatti, in particolare il pollo e il coniglio in umido, le lumache e la trippa sono preparati seguendo antiche ricette di famiglia. I primi sono fatti in casa: gnocchi ripieni al formaggio Morlacco, tagliatelle al ragù d'anatra e lasagne o zuppe alle erbe spontanee. Inoltre, nel mese di giugno, proponiamo gustose ricette sia dolci che salate con il "Biso di Borso". Immacabili i dolci, anche questi rigorosamente fatti in casa. Offriamo pure la possibilità di soggiornare presso una delle nostre confortevoli camere, e di assaggiare, al vostro risveglio, la nostra deliziosa colazione preparata al momento.

Da Andreina is in Sant'Eulalia, a small village at the foot of Monte Grappa. Our menu is fresh and authentic, using ingredients from our own farm and nearby agricultural producers. Each dish reflects the flavours of tradition - chicken and rabbit stews, snails and tripe prepared according to old family recipes. The first courses are all homemade: cheese-filled gnocchi with Morlacco, tagliatelle with duck ragù, lasagne and soups with wild herbs gathered in season. In June we celebrate the Biso di Borso with both sweet and savoury recipes. Desserts, naturally, are all made in-house. Guests can also stay overnight in one of our comfortable rooms and enjoy a delicious freshly prepared breakfast in the morning.

Via Duca, 11 • Fraz. Sant'Eulalia, Borso del Grappa
cell: 329 4156903 • 340 3343082
agritur.daandreina@libero.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
70 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno
Open all year
2 camere/rooms 110 €



Seguici/follow us



Da Gabriele



Vi aspettiamo in un luogo incantevole, alle pendici del borgo di Cassanigo, dove natura e storia agricola si incontrano, tra le colline di Borso del Grappa. Il cuore dell'agriturismo è la nostra cucina. Offriamo cibo casalingo in atmosfera familiare. Tutti i piatti sono preparati con ingredienti freschi e stagionali, provenienti in gran parte dalla nostra azienda agricola. Da Gabriele potrete trovare: piatti della tradizione veneta accompagnati da verdure direttamente da noi coltivate, pane cotto a legna come un tempo, dolci fatti in casa e non di meno la nostra allegra compagnia! Ci piace accogliere i nostri ospiti come amici, condividendo con loro non solo un luogo ma un modo di vivere conviviale e mondano, con un sorriso e un gogo di ottimo vin!

You will find us in a delightful spot at the foot of the village of Cassanigo, where nature and agricultural history meet, on the rolling hills of Borso del Grappa. The beating heart of the agriturismo is the kitchen, where home-style cooking is offered in a warm and friendly atmosphere. Every dish is prepared with fresh, seasonal ingredients, most of them drawn directly from our own farm. Guests will find traditional Venetian recipes accompanied by vegetables we cultivate ourselves, bread baked in a wood-fired oven as in days gone by, homemade desserts, and of course our cheerful company. We like to welcome guests as friends, sharing with them not only a place but a convivial way of life, always with a smile and a glass of good local wine in hand.

Via Cassanigo, 3/A • Borso del Grappa
Tel. 333 6144758
simone.mares1995@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks

Aperto tutto l'anno, Ven e Sab a cena,



Dom pranzo e cena
Open all year round, Fri and Sat for dinner,
Sun for lunch and dinner



40 Posti/seats - Prezzo/price €-€€

P



IT



Da Gino



L'agriturismo "da Gino" si trova immerso nelle verdeggianti colline di Asolo ed è conosciuto in tutto il territorio circostante dai veri amanti del turismo rurale e della cucina a base di prodotti locali. Vi aspettiamo per farvi vivere un'esperienza di gusto in un'atmosfera informale e rilassata. Iniziamo con gli antipasti: formaggi di capra e salumi locali, come la sopressa e l'ossoccolo trevigiano. I primi: bigoli con l'anatra e al radicchio, gnocchi, tagliatelle, pasta e fagioli. I secondi: grigliata mista, carne di cavallo, fegato alla veneziana. Non mancano naturalmente i dolci in chiusura con il tiramisù e la fregolotta. Il tutto accompagnato dai vini del Montello e dei Colli Asolani.

Agriturismo Da Gino lies in the green hills of Asolo and is well known among lovers of rural tourism and local cuisine. Guests are welcomed to enjoy authentic flavours in a relaxed, informal setting. Starters include goat's cheeses and local cured meats such as sopressa and ossoccolo trevigiano. Among the first courses are bigoli with duck or radicchio, gnocchi, tagliatelle and pasta e fagioli. Main dishes feature mixed grills, horse meat and Venetian-style liver, while desserts include tiramisù and fregolotta. Everything is paired with wines from the Montello and Colli Asolani.

Via Loreggia, 22 • Asolo
Tel. 0423 529467
info@agriturismodagino.it • www.agriturismodagino.it



Pranzi/cene
Lunch/dinner

Aperto tutto l'anno, Ven a cena, Sab a cena,



Dom a pranzo
Open all year round, Fri for dinner,
Sat for dinner, Sun for lunch



Prezzo/price €€

P



IT

EN

Seguici/follow us



Da Noemi



Dal 1992, ai piedi del Montello, l'Agriturismo Da Noemi custodisce il segreto di una cucina che nasce direttamente dalla sua terra. Qui, la tradizione è viva: l'orto fornisce le verdure, il cortile alleva gli animali e in cucina si trasforma tutto in piatti genuini, con pasta e pane fatti in casa ogni giorno. Aperto tutto l'anno (venerdì, sabato, domenica e festivi e gli altri giorni su prenotazione), accoglie gli ospiti in un'atmosfera familiare, con 80 posti e due camere rustiche. Servizi come parcheggio, Wi-Fi e accesso per disabili rendono il soggiorno comodo e autentico. Un luogo dove il sapore della campagna trevigiana si gusta in ogni boccione.

Since 1992, at the foot of the Montello Hills, Agriturismo Da Noemi has preserved the secret of a cuisine that springs directly from its land. Tradition is alive here: the vegetable garden supplies the produce, the courtyard rears the animals, and in the kitchen everything is transformed into wholesome dishes. Pasta and bread are made fresh every day. Open all year (Friday to Sunday and by reservation), the agriturismo welcomes guests in a familial atmosphere, with seating for 80 and two rustic rooms for overnight stays. Services such as parking, Wi-Fi and disabled access ensure a comfortable and authentic stay. This is a place where the flavour of the Treviso countryside can be savoured in every bite.

Via Luigi Pastro, 185 • Volpago del Montello
Tel. 0423 871163 • 327 5959276
agridanoemi@live.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
80 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
2 camere/rooms 70-90 €



Seguici/follow us



daNoemi
agriturismo

Da Paradiso



Sorto nel 1997 per volontà ed intuito di nostro padre che, pazientemente e amorevolmente ha recuperato l'antico casolare del Nonno Paradiso trasformandolo in un accogliente agriturismo immerso nella campagna. Qui si possono riscoprire i buoni sapori di una volta, con una sana e genuina cucina casalinga tipicamente veneta. Noi figli portiamo avanti la tradizione, che è quella che ci permette di accogliere il cliente, che noi amiamo definire ospite, con l'ospitalità e familiarità che da sempre ci contraddistingue. Una porta sempre aperta sul mondo agricolo, conservando le nostre tradizioni, producendo i nostri prodotti o semplicemente per una scampagnata tutta natura. Una porta sulla quale si può leggere a caratteri cubitali "benvenuti".

The antique Nonno Paradiso farm building was lovingly and painstakingly renovated in 1997 by our father. Thanks to his dream and intuition it's now a cosy agriturismo, tucked away in the countryside, where guests can discover the authentic flavours of the very best in traditional, wholesome Veneto home cooking. Today it's us, his children, who carry on the tradition of welcoming visitors as our guests - not mere clients. A tradition of friendly hospitality that's always been our hallmark. Ours is a gateway to our farming world, where guests can learn about our traditions, sample the fruits of our labours, or simply take a gentle stroll through our stunning countryside... an open door upon which one word is writ large: welcome!

Via Vollone, 38 • Fraz. Ca' Rainati,
San Zenone degli Ezzelini
Tel. 0423 567456 • 347 0542414 • 349 5663431
info@agriturismodapadiso.it
www.agriturismodapadiso.it

✕ Pranzi/cene - Lunch/dinner
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



daParadiso

Da Porta



Il nostro agriturismo vi accoglie nel cuore del Veneto per farvi sentire come a casa: buon cibo, aria pulita e ospitalità sincera. La nostra cucina nasce da ingredienti a km 0 e dalle tradizioni di famiglia, con ortaggi e sapori genuini provenienti da selezionate aziende agricole locali. Proponiamo pranzi e cene tutti i weekend e degustazioni dei nostri insaccati. Siamo anche attrezzati per il servizio di vendita diretta. Organizziamo eventi in occasioni speciali, menù dedicati in occasione delle festività e proponiamo le tripe tutte le domeniche! Qui troverete il ritmo lento della campagna e la bellezza autentica del nostro territorio.

Our agriturismo welcomes you to the heart of Veneto with good food, fresh air and genuine hospitality. The cuisine is based on zero-kilometre ingredients and family traditions, featuring vegetables and produce from selected local farms. We offer lunches, dinners and tastings of our own cured meats every weekend, as well as direct sales. Events are organised for special occasions, with dedicated menus for holidays, and every Sunday features traditional tripe. Here you'll find the unhurried rhythm of the countryside and the authentic beauty of our land.

Via Caberlotto, 12 • Montebelluna
Tel. 0423 301062



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, Ven a cena, Sab a cena,
Dom pranzo e cena
Open all year round, Fri dinner, Sat dinner,
Sun lunch and dinner



50 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Dai Caroni



Azienda agricola a conduzione familiare affacciata alle pendici del Monte Grappa, specializzata nella produzione di trasformati in agrodolce: radicchio, asparagi, composte e conserve in genere e nella produzione di insaccati. Inoltre nel piccolo laboratorio interno, l'azienda produce biscotti di vario genere da farine aziendali. All'azienda agricola è inoltre affiancata l'attività agrituristica con possibilità di gustare direttamente i prodotti a km 0 aperto nei fine settimana (sabato sera, domenica e festivi) e per cene o pranzi su prenotazione. Nei mesi di Aprile e Maggio produzione e vendita di asparagi, con possibilità di cene e pranzi tutti a base di asparagi. Offriamo inoltre alloggio con la disponibilità di 3 camere da 2,3,4 posti letto.

Dai Caroni is a family-run farm at the foot of Monte Grappa specialising in sweet-and-sour preserves-radischio, asparagus, compotes and jams-as well as cured meats. In our small workshop, we also produce a variety of biscuits made from our own flours. The agriturismo offers the chance to taste these zero-kilometre products, open at weekends (Saturday evening, Sunday and holidays) and by reservation for lunches and dinners. In April and May the farm produces and sells fresh asparagus, with seasonal menus entirely dedicated to it. Accommodation is also available, with three rooms for two, three or four guests.

Via Bosco, 30 • San Zenone degli Ezzelini
Tel. 0423 567891
agriturismodaicaroni@libero.it
www.agriturismodaicaroni.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, Sab a cena e Dom a pranzo
Open all year round, Sat for dinner and Sun for lunch



100 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
3 camere/rooms 30 €



Seguici/follow us



Della Bella



L'agriturismo Della Bella si trova nel cuore del bosco del Montello immerso nel verde, in un luogo ricco di natura incontaminata. La cucina, rigorosamente a km 0, offre piatti semplici nel rispetto della stagionalità, tipici del territorio, ottenuti dalle coltivazioni e allevamenti dell'azienda: tagliolini al sugo di lepre, fagottini alle erbe, risotti con asparagi, cacciagione, faraona, coniglio e dolci e crostate a base di marmellate fatte in casa. Presente anche un parco giochi per bambini e una veranda per le serate estive in cui godersi pienamente la frescura del bosco.

Agriturismo Della Bella is located in the heart of the Montello woods, surrounded by unspoiled nature. The strictly zero-kilometre cuisine offers seasonal local dishes made with the farm's own produce and livestock: tagliolini with hare sauce, herb-filled fagottini, risottos with asparagus, game, guinea fowl, rabbit and homemade desserts and tarts with house jams. There is also a playground for children and a veranda for summer evenings, perfect for enjoying the cool of the forest.

Via U. Sacco, 59 • Nervesa della Battaglia
Tel. 0422 773269



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



30 Posti/seats - Prezzo/price €€



Dolce Colle



Un'oasi di benessere nel Montello con un incredibile panorama esclusivo. Dolce Colle è un edificio di nuova costruzione dotato di un parco privato di 6000 mq con sauna, piscina, idromassaggio, barbecue e solarium tra gli ulivi. È suddiviso tra la struttura principale e lo Chalet. Il primo dispone di 5 stanze dotate di vetrate panoramiche, bagno privato e un'ampia e luminosa area living con cucina e bagno di servizio. Lo Chalet rappresenta la depandance della struttura principale ed è composta da 4 stanze in stile moderno e ricercato, anch'esse con ampie vetrate panoramiche con bagno privato, una cucina e una veranda. Entrambe le strutture sono prenotabili anche in esclusiva. È un ottimo punto di partenza per visitare i luoghi più incantevoli del Veneto.

An oasis of wellbeing on Montello with an extraordinary panoramic view, Dolce Colle is a newly built residence surrounded by a private park of 6,000 square metres, complete with sauna, swimming pool, whirlpool, barbecue and sun terrace among the olive trees. It consists of a main house and a chalet. The main building has five rooms with large panoramic windows, private bathrooms and a bright living area with kitchen and guest bathroom. The chalet, a stylish modern annex, offers four rooms with private bathrooms, a kitchen and a veranda, all with wide glass fronts opening onto the view. Both properties can also be booked for exclusive use. It is a perfect starting point for visiting the most enchanting places in Veneto.

Via Medaglie d'Oro, 7/A • Volpago del Montello
Tel. 0423 604886 (anche WhatsApp)
info@dolcecolle.it • www.dolcecolle.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
8 camere/rooms 120 €



Seguici/follow us



General Fiorone



L'Azienda Agricola General Fiorone sorge nel cuore del Montello. Il nostro agriturismo offre pranzi e cene su prenotazione, ideali per eventi speciali o semplicemente per gruppi numerosi che desiderano trascorrere momenti conviviali in un ambiente accogliente. La nostra sala, rustica e luminosa, crea l'atmosfera perfetta per celebrare con stile e gusto. A disposizione degli ospiti c'è un'area giochi immersa nelle colline, uno spazio all'aperto dove bambini e famiglie possono trascorrere il tempo circondati dalla natura. Il General Fiorone è anche una fattoria didattica e, con l'arrivo della bella stagione, vi aspettiamo con Agry, il nostro aperitivo nel cortile immerso nel verde. Il menù Agry e quello dell'agriturismo propongono piatti tipici del territorio, preparati con i prodotti della nostra azienda agricola.

The Azienda Agricola General Fiorone stands in the heart of the Montello offering lunches and dinners by reservation, ideal for special occasions or large gatherings in a warm, rustic setting. The agriturismo's bright dining hall provides the perfect atmosphere for celebrating with style and flavour. Outside, guests will find a play area nestled among the hills, where families can enjoy time together in nature. General Fiorone is also a Fattoria Didattica: when the fine weather arrives, we welcome you to Agry, our open-air aperitivo in the courtyard surrounded by greenery. Both the Agry and restaurant menus feature traditional local dishes prepared with products from our own farm.

Via General Fiorone, 10
Fraz. Biadene, Montebelluna
Tel. 333 8744936
info@generalfiorone.com • www.generalfiorone.com



Pranzi/cene - Lunch/dinner
Aperitivo/Appetizer

Agriturismo, Dom a pranzo, su prenotazione.

Sun lunch, by reservation

Aperitivi estivi, da Mer a Dom.

Summer aperitifs from Wed to Sun



100 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



General Fiorone
azienda agricola - agriturismo - fattoria didattica - agry

Il Galletto



Un locale immerso nel verde del bosco del Montello dove si respira aria buona, coccolati dal cinguettio degli usignoli in un ambiente rustico e familiare vi faremo gustare pietanze fatte con prodotti stagionali tipici del luogo che con orgoglio produciamo nella nostra azienda agricola, la maggior parte degli ingredienti che usiamo provengono infatti dai nostri orti, cucinati poi con semplicità così da mantenere intatta la qualità dei buoni prodotti culinari. La nostra filosofia di cucina naturale si basa principalmente su tre concetti ben fondati: l'utilizzo di prodotti stagionali locali ma per la maggior parte di produzione propria, preparazione di piatti mediante ricette semplici in modo da mantenerne intatte le proprietà ed infine la devozione per la nostra buona cucina veneta.

Set in the woods of the Montello, Il Galletto welcomes guests in a rustic, family atmosphere surrounded by pure air and birdsong. Here you can enjoy dishes prepared with seasonal local products, most of which come directly from the farm's own gardens and are cooked simply to preserve their genuine flavour. The philosophy of natural cuisine is based on three solid principles: using local, mostly home-grown ingredients, preparing dishes according to simple recipes that maintain their properties, and a deep devotion to the authentic cuisine of the Veneto.

Via Sernaglia, 39/a • Volpago del Montello
Tel. 331 8812292
agriturismo.ilgalletto@gmail.com
ilgalletto.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno (chiuso Agosto), Sab - Dom
Open all year round (closed in August), Sat - Sun



Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Il Galletto
azienda agricola - agriturismo - fattoria didattica - agry

La Baita



L'azienda agrituristica La Baita nasce nel 2003 per iniziativa di Maurizio Torresan e della moglie Nicoletta. Con il massiccio del Grappa, candidato a diventare Riserva della Biosfera UNESCO, come sfondo e la vista panoramica sulla pianura sottostante, la struttura è un vero gioiellino. L'offerta culinaria - di produzione propria - consiste sia nella degustazione di piatti tipici della zona come la soppressa del Grappa, le grigliate miste, lo spezzatino di carne d'Angus, sia di accurate rivisitazioni "gourmet" dei grandi classici veneti, ad esempio il risotto porcini, tartufo, zucca e morlacco o le pappardelle tassativamente fatte a mano con ragù di cinghiale, tartufo nero del Grappa pomodorini confit e miele di castagno. Inoltre in loco si possono acquistare i salumi di produzione aziendale.

La Baita agriturismo was founded in 2003 by Maurizio Torresan and his wife Nicoletta. The building is beautiful with panoramic views of the plain below and the Monte Grappa massif as our backdrop; a splendid area which is a candidate to become a UNESCO Biosphere Reserve. We offer homemade traditional local specialties such as sopressa from Monte Grappa, mixed grills, Angus beef stew, as well as faithful gourmet reinterpretations of some great Veneto classic dishes, such as porcini mushroom risotto, truffles, pumpkin with Morlacco cheese or hand-crafted pappardelle with wild boar ragù, black truffles from Monte Grappa, tomato preserves and chestnut honey. You can also purchase the cured meats we produce on our farm.

Via Santa Lucia, 47 • Fraz. Crespano del Grappa,
Pieve del Grappa
Tel. 0423 930475 • 333 3568738
info@agriturismolabaita.eu



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Malga Archeset



La Malga agriturismo Archeset è collocata a 1458 mt slm nei pressi del Salto della Capra, ribattezzato come il "Mortirolo del Veneto", con i suoi 30 tornanti che accompagnano gli escursionisti nella prima parte del tragitto, per poi lasciare spazio al paesaggio inconfondibile dei pascoli d'alpeggio del massiccio Monte Grappa. Offre una cucina semplice con prodotti tipici del territorio. È raggiungibile attraverso sentieri percorribili a piedi, in bicicletta ed a cavallo, ed anche in auto tramite via carrabile. Gianni e Silveria vi attendono per offrire ospitalità e ristoro in modo genuino e casalingo. La malga ben si presta quale base di appoggio per gli escursionisti desiderosi di esplorare il Monte Grappa ed i luoghi della Grande Guerra, su tutti l'imponente Sacrario del Monte Grappa (1718 mt slm).

Malga Archeset lies at 1,458 metres near the Salto della Capra, known as the "Mortirolo of Veneto", with its 30 hairpin bends that challenge cyclists before opening onto the unmistakable alpine pastures of Monte Grappa. The malga serves simple dishes made with local products and can be reached on foot, by bike, on horseback or by car via a mountain road. Gianni and Silveria welcome guests with genuine, home-style hospitality. It is also an ideal base for those wishing to explore Monte Grappa and the Great War sites, above all the imposing Sacrario del Monte Grappa at 1,718 metres.

Strada delle Malghe, 3 • Possagno
Tel. 334 2076026



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto da marzo ad ottobre, tutti i giorni
Open from March to October, every day



25 Posti/seats - Prezzo/price €



Malga Cason Vecio



A 1.300 metri, lungo i pendii del Monte Grappa, la Malga Cason Vecio custodisce segreti caseari tramandati da generazioni della famiglia Brotto. Qui, tra pascoli incontaminati, il latte si trasforma in autentici sapori: Morlacco, Bastardo del Grappa e ricotta affumicata conquistano il palato. L'atmosfera è rustica e sincera, il servizio essenziale, e i pochi piatti - genuini e generosi - ripagano ogni viaggio. Ideale come sosta rigenerante dopo una camminata, offre grigliate squisite e formaggi straordinari a prezzi onesti. Aperta da maggio a settembre, è una piccola chicca per chi cerca l'autenticità della montagna veneta.

At 1,300 metres on the slopes of Monte Grappa lies Malga Cason Vecio, where the Brotto family has handed down cheesemaking secrets for generations. Here, amidst unspoilt pastures, milk is transformed into flavours of true character: Morlacco, Bastardo del Grappa and smoked ricotta. The atmosphere is rustic and unpretentious, the service simple, and the few dishes on offer - honest and generous - make every visit worthwhile. Grilled meats and outstanding cheeses, all at fair prices, make this a rewarding stop after a mountain walk. Open from May to September, it is a small gem for those in search of the authenticity of the Venetian mountains.

Località Val Poise • Borso del Grappa
Tel. 0423 54205 • 368 3654887
annam.guidolin@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Da Maggio a Settembre, tutti i giorni
From May to September, everyday



Prezzo/price €-€€



Malga Col Serai



Azienda zootecnica con alpeggio e trasformazione del latte nel piccolo, visitabile, caseificio aziendale. Malga Col Serai è situata in località omonima a circa 1000 metri di altitudine, grazie alla sua collocazione è possibile godere di un paesaggio mozzafiato sulla pianura che spazia dalla laguna veneta ai Colli Euganei e Berici. L'ambiente tranquillo, con parco giochi e campo da calcio, è adatto a famiglie ed è accessibile a portatori di handicap. La cucina propone piatti tipici di montagna: polenta e soppressa, grigliata mista e tosella alla piastra. Il casaro, nel periodo di alpeggio, vende direttamente la ricotta e i formaggi: Bastardo e Morlacco. La filosofia è valorizzare i prodotti locali, genuini e di origine certa, derivati dall'azienda agricola, in un'atmosfera accogliente e intima.

Our alpine dairy farm is set amid mountain pastures and guests are welcome to visit us to learn about our craft. Malga Col Serai is located in the locality of the same name at about 1000m above sea level. The stunning location provides guests with breathtaking views of the plain below, which stretches all the way to the Venetian lagoon and Euganean and Berici Hills. Our tranquil, family-friendly retreat features a children's play area, football pitch, and wheelchair access. We offer traditional alpine fare, including polenta and soppressa, mixed grilled meats and grilled tosella cheese. When our cows are grazing the high pastures, guests can buy our ricotta, Bastardo and Morlacco cheeses straight from our dairy. Our philosophy is to showcase authentic farm-fresh produce of the highest quality in a friendly, welcoming atmosphere.

Loc. Col Serai, Borso del Grappa
Tel. 338 6968637
cristina.pistorello@libero.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto in primavera e estate, lun - dom
Open in Spring & Summer, Mon-Sun



100 Posti/seats - Prezzo/price €



Aperto in primavera e estate
Open in Spring & Summer
3 camere/rooms 40 €



Seguici/follow us



Azienda Agrituristica
Malga Col Serai

Malga Pat



Malga Pat svolge attività agrituristica con ristoro e vendita di prodotti caseari durante la stagione estiva. Sorge a quota 1250 metri, a pochi minuti di auto da Cima Grappa. È aperta da maggio a settembre tutti i giorni, dalle 8.30 alle 18.30. Terminato il periodo estivo di alpeggio, rimane attiva l'attività di sola vendita diretta di prodotti a Borso del Grappa, in via Appocastello 4. Viene gestita dalla famiglia Battilana che utilizza i pascoli per le mucche per la produzione dei formaggi tipici della zona: il Morlacco e il Bastardo. Oltre a questi si producono caciotta, burro, ricotta fresca e ricotta affumicata. Per raggiungere il ristoro, da Romano di Ezzelino si imbocca la 148 per Cima Grappa: Malga Pat è collocata sulla destra, superata località "Val dea Giara".

Malga Pat offers agritourism with dining and dairy sales in the summer season. Set at 1,250 metres, a few minutes by car from Cima Grappa, it is open daily from May to September, 8.30 to 18.30. After the summer pasture season the direct sales activity of products remains active only at Borso del Grappa, in via Appocastello 4. Managed by the Battilana family, it uses the high pastures for cows to produce the local cheeses Morlacco and Bastardo, as well as caciotta, butter, fresh ricotta and smoked ricotta. To reach the mountain inn, from Romano di Ezzelino take the 148 to Cima Grappa: Malga Pat is on the right after the hamlet of Val dea Giara.

Strada Cadorna per Cima Grappa • Borso del Grappa
Tel. 0423 542127 • 336 502274
malgapat57@gmail.com



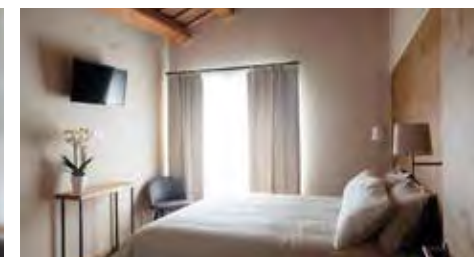
Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto da Maggio a Settembre, tutti i giorni
Open from May to September, every day



Mezzo Ciel



Immerso nella quiete delle colline venete, Mezzo Ciel si erge all'apice di una collina e regala una vista mozzafiato sui paesi sottostanti, creando un panorama che incanta in ogni stagione. La struttura dispone di camere accoglienti e luminose, dotate di aria condizionata, TV a schermo piatto e bagno privato. Ogni mattina, gli ospiti possono gustare una colazione inclusa nel soggiorno, servita nella zona dedicata, per iniziare la giornata con energia e sapori locali. All'interno, un ampio salotto con divani e camino crea un'atmosfera calda e conviviale, ideale per momenti di relax e lettura. All'esterno, un portico arredato con divanetti invita a godere della tranquillità e della vista panoramica, mentre l'ampia area verde circostante offre spazio per passeggiate e momenti di contemplazione.

Set in the quiet of the Veneto hills, Mezzo Ciel crowns a hilltop with breathtaking views over the villages below, enchanting in every season. Rooms are bright and welcoming, with air conditioning, flat-screen TV and private bathroom. Each morning a breakfast included in the stay is served in the dedicated area to begin the day with energy and local flavours. Inside, a large lounge with sofas and a fireplace creates a warm, convivial atmosphere for reading and relaxation. Outside, a furnished porch invites you to enjoy the peace and panorama, while the broad green grounds offer space for walks and quiet contemplation.

Via Madonna del Covolo, 131 • Crespano del Grappa
Tel. 0423 1917072
agriturismo.mezzociel@gmail.com
www.agriturismomezzociel.it



Aperto tutto l'anno, Febbraio - Dicembre
Open all year round, February - December
5 camere/rooms 100 €



Seguici/follow us



Napinta



L'Agribirrificio Napinta è una Società Agricola fondata nel 2015 da Fabio e Stefano, due soci con la passione per la produzione della birra e la voglia di creare un prodotto a Km 0. Il nostro orzo viene coltivato direttamente nei nostri campi e la nostra sede comprende una sala di produzione e un'area interna di degustazione per dare la possibilità al cliente di assaggiare i nostri prodotti. Le nostre birre sono studiate per esaltare al massimo il sapore naturale del malto e del luppolo, sempre con un occhio di riguardo per la massima qualità. In accompagnamento alle birre proponiamo dei taglieri di affettato misto e degli stuzzichini.

Agribirrificio Napinta is an agricultural brewery founded in 2015 by Fabio and Stefano, two partners united by their passion for brewing and their ambition to create zero-kilometre beers. The barley is grown directly in their own fields and the brewery includes both a production room and an indoor tasting space where visitors can sample the beers. Each recipe is carefully crafted to enhance the natural flavours of malt and hops, always with an unwavering commitment to quality. To accompany the beers, generous platters of mixed cold cuts and a selection of appetising snacks are served, turning every tasting into an authentic celebration of local flavours.

Via Sant'Andrea, 50/a • Montebelluna
Tel. 340 3378030
agrinapinta@gmail.com • www.napinta.it



Spuntini
Snacks



Aperto tutto l'anno, da Mar a Dom
Open all year round, from Tue to Sun



30 Posti/seats - Prezzo/price €



Seguici/follow us



Osellame



Alle pendici del Montello sorge l'azienda agricola Osellame. Situata a Venegazzù nell'area di produzione del famoso vino Rosso è una piccola realtà a conduzione familiare. Contadini da sempre, ristoratori dal 1996, innamorati di questi luoghi cerchiamo di trasmettere la gioia, la fatica e i sapori della nostra terra a chi ha voglia di tenerli con sé. Grazie ad un'accurata e precisa gestione, l'agriturismo Osellame propone piatti tipici della cultura veneta con materie prime derivate dall'azienda agricola in un'atmosfera accogliente e intima.

The Osellame farm sits at the foot of the Montello Hill. Our family-run business is located in Venegazzù in the heart of a famed red wine producing area. Life-long farmers, and restaurateurs since 1996, we have a deep love for our land and are dedicated to creating lasting memories for our guests by showing them the joy, the toil and the flavours of our land. Our meticulous management ensures that Agriturismo Osellame offers quality traditional Veneto cuisine prepared using the finest ingredients straight from our farm, all served in a cosy, welcoming atmosphere.

Via Levada, 38 • Fraz. Venegazzù,
Volpago del Montello
Tel. 0423 871047 • 338 3920468
info@agriturismo-osellame.com
www.agriturismo-osellame.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto in autunno e inverno, sab - dom
Open in Autumn & Winter, Sat - Sun



50 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Paradiso



La buona cucina veneta e il clima familiare sono gli elementi chiave su cui l'agriturismo Paradiso punta fin dalla sua nascita. Il locale, abbracciato dai boschi e adagiato sul pendio del Montello che volge alla laguna, offre all'ospite più attento un panorama invidiabile che in giornate clementi può fare scorgere il campanile di Venezia. Nato dall'attenta ristrutturazione di una storica casa colonica, il Paradiso mantiene il suo colore rosso e il nome storicamente attribuito al luogo. La passione e la cura dei titolari hanno portato alla valorizzazione di due vitigni autoctoni, il Verdiso e la Recantina: rigorosamente vendemmiate a mano sono l'ideale accompagnamento a piatti stagionali montelliani, preparati per voi con i nostri prodotti a km 0.

Good, wholesome Veneto cuisine and a welcoming, family atmosphere have been at the heart of our philosophy in agriturismo Paradiso right from the start. Set amid woods on the southern slopes of the Montello Hill, we have outstanding views. On a clear day, eagle-eyed guests can even glimpse the distant bell tower in Piazza San Marco in Venice. Paradiso is the result of the meticulous restoration of an antique farmhouse, maintaining both its original red colour and name. With great care and passion we've developed two native vines, Verdiso and Recantina. We rigorously hand harvest the grapes and produce wine which is the ideal accompaniment to seasonal dishes from the Montello Hill, prepared using exclusively home-grown ingredients.

Via Guido Alessi, 39 • Fraz. Bavaria,
Nervesa della Battaglia
Tel. 0422 882122
agriparadisonervesa@gmail.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Pat del Colmèl



L'agriturismo, immerso nella natura rigogliosa e circondato da vigneti che si estendono all'orizzonte, offre un'esperienza culinaria unica, arricchita dall'amore per la genuinità. Qui è possibile gustare i piatti più emblematici della tradizione veneta: dagli sfiziosi antipasti con salumi e formaggi, con dal pane fatto in casa nel forno a legna, ai bigoli al sugo d'anatra e alle zuppe di verdure, dalle crespelle e i risotti di stagione ai secondi come coniglio, pollo, faraona e brasato al Recantina fino ai dolci casalinghi. Ogni ingrediente, che proviene sempre dall'orto della tenuta o da produttori locali selezionati, è scelto con cura privilegiando la qualità e la freschezza. Inoltre, passeggiate tra le vigne, degustazioni tra i filari e banchetti avvolti da uno splendido panorama.

Surrounded by lush nature and vineyards stretching to the horizon, this agriturismo offers a unique culinary experience inspired by authenticity. Guests can savour the most emblematic dishes of Venetian tradition: appetisers of cured meats and cheeses with wood-fired bread, bigoli with duck sauce, vegetable soups, seasonal crêpes and risottos, and main courses of rabbit, chicken, guinea fowl or beef braised in Recantina wine, followed by homemade desserts. Every ingredient, sourced from the estate's garden or trusted local producers, is chosen for its freshness and quality. Visitors can also enjoy vineyard walks, tastings among the vines and banquets framed by breathtaking views.

Via Costeselle, 5 • Castelvucco
Tel. 0423 545292
colmello_ss@libero.it • www.patdelcolmel.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto da Novembre a Luglio, ven - dom
Open from November to July, Fri - Sun



30 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Petra Rubla



Petra Rubla è un agribirrificio, ma a noi piace chiamarlo famiglia: condividiamo con voi i nostri prodotti artigianali con vera passione, dal 2005. Produciamo birre crude non filtrate e non pastorizzate di otto tipologie diverse, utilizzando materie prime coltivate in azienda e le serviamo in abbinamento a spuntini con pane casereccio da lievito madre: bruschette, tostoni, piadine e taglieri di salumi della casa, prodotti scrupolosamente nella nostra azienda. Ma proponiamo anche qualche piatto più elaborato, primi e secondi della tradizione. Siamo aperti il giovedì, venerdì, sabato e domenica sera, e prossimamente il sabato e la domenica a mezzogiorno. Disponiamo inoltre di un'importante area esterna verde dove far poter divertire i bambini.

Petra Rubla is an agribirrificio — but we like to call it a family. Since 2005, we've shared our craft beers with genuine passion. We produce eight varieties of unfiltered, unpasteurised beers using ingredients grown on our own land, served with homemade sourdough bread in bruschette, toasted sandwiches, piadine and platters of our own cured meats, all made with care on the farm. We also prepare more elaborate dishes including traditional first and second courses. Open Thursday to Sunday evenings, and soon also at lunchtime on weekends. A large green outdoor area lets children play freely while parents relax.

Via della Martinella, 12 • Pederobba
Tel. 338 5021979
adridn@libero.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, gio - dom
Open all year round, Thu - Sun



150 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Rive Rosse



A Volpago del Montello, immerso tra boschi e vigneti, l'agriturismo Rive Rosse racconta il legame della famiglia Favero con la terra e la tradizione. Nato nel 2009 dal sogno di Antonio e Alessandra, unisce autenticità rurale e cura dei dettagli in un ambiente caldo e accogliente. La cucina, genuina e stagionale, spazia dai grandi classici quali lo spiedo, gli gnocchi fatti in casa e i dolci tradizionali, sempre accompagnati da ottimi vini locali. Tra caminetti accesi, una suggestiva cantina scavata nella roccia e serate tra i filari, Rive Rosse è un luogo dove sentirsi a casa, accolti dalla bellezza, dal calore e dai sapori del Montello.

Agriturismo Rive Rosse is located in Volpago del Montello amid woods and vineyards and tells the story of the Favero family's deep bond with their land. Founded in 2009 from the dream of Antonio and Alessandra, it blends rural authenticity with thoughtful detail in a warm, inviting setting. The cuisine is genuine and seasonal, featuring classics such as spiedo, handmade gnocchi and traditional desserts, always accompanied by excellent local wines. With glowing fireplaces, a wine cellar carved into the rock and evenings among the vines, Rive Rosse is a place where guests feel at home, embraced by the beauty, warmth and flavours of the Montello.

Via del Fante, 6 • Volpago del Montello
Tel. 335 5313396
ag.riverosse@gmail.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner

Aperto tutto l'anno, Sab e Dom a pranzo -



Mer, Ven, Sab e Dom a cena
Open all year round, Lunch on Saturday and Sunday
- Dinner on Wednesday, Friday, Saturday, and Sunday



100 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Tenuta Amadio



Tenuta Amadio non è solo vino. È un'azienda giovane ed innovativa dove il vino si sposa con il piacere dello stare assieme, dove agricoltura e agri-cultura si incontrano per creare un prodotto unico. Collaboriamo con le iniziative culturali del territorio, mirate a promuovere questa terra e i suoi prodotti. Una terra dove il Prosecco Asolo DOCG rappresenta l'eccellenza. Proponiamo degustazioni anche nel fine settimana per gruppi numerosi o per poche persone. È possibile effettuare la visita guidata alla cantina, ammirare i vigneti ed il giardino didattico, scoprire le varietà autoctone dei colli trevigiani. Ospitiamo gruppi provenienti dall'estero che vogliono toccare con mano una realtà produttrice di Prosecco, radicata nelle tradizioni storiche familiari e nel territorio per scoprire le particolarità del Prosecco Asolo DOCG.

Tenuta Amadio is more than wine. Ours is a young and innovative company where wine is married to the pleasures of being together among friends, where agriculture and the culture of the land come together to create a unique product. We are active in the cultural life of the area which aims to promote this land and its products, a land where Prosecco Asolo DOCG is the pinnacle. We offer tastings for groups large and small, including at weekends. Visitors may visit the winery, admire the vines and see the teaching garden to discover varieties which are native to the Treviso hills. We welcome groups to provide first-hand experience of a company that produces Prosecco, deeply rooted in the historic traditions of the family and the territory, and to uncover the secrets of Prosecco Asolo DOCG.

Via Longon, 74 • Monfumo
Tel. 0423 560099 • 338 2249814
info@tenutamadio.com • www.tenutamadio.com



Aperto tutto l'anno
Open all year round



lun-ven 9-13/14.30-18,
Sab e dom su appuntamento
Mon-Fri 9am-1pm/2.30pm-6pm,
Sat 10am-1pm. Sat and Sun by appointment only



Seguici/follow us



Valle in Piano



Il nostro agriturismo a gestione familiare nasce nel 2003 in un piccolo borgo nella località la Valle di Cornuda. Proponiamo piatti tipici della tradizione veneta rispettando la stagionalità dei prodotti che utilizziamo e prestando particolare attenzione alla qualità delle materie prime. Le nostre specialità sono lo spiedo di carni miste ed il pollo rustichello in umido. Nella nostra azienda produciamo uva atta ad Asolo Prosecco DOCG. Alleviamo all'aria aperta anatre, polli rustichelli, galline e conigli. Con i nostri maiali produciamo salumi che potrete degustare tutto l'anno. Coltiviamo l'orto per garantirvi verdure a km 0 e i nostri alberi da frutto per ottenere deliziose confetture, in particolare quella di mele cotogne. Vi accogliamo con il sorriso e vi facciamo sentire a casa.

Founded in 2003, our family-run agriturismo sits in the locality of La Valle, near the town of Cornuda. We offer traditional Veneto cuisine using exclusively seasonal produce of the highest quality. Our specialties include mixed-meat spit roast and Rustichello chicken stew. On our farm we grow grapes suitable for producing Asolo Prosecco DOCG, as well as raising free-range ducks, Rustichelli chickens, hens and rabbits. We offer a range of pork cured meats available for sampling all year round. We grow all our own vegetables - your guarantee of maximum sustainability - and use the fruit from our trees to make delicious jams, with quince jam one of our specialties. We welcome you with a smile and ensure you feel right at home!

Via Valle in Piano, 72 • Cornuda
Tel. 351 8445899
agriturvalleinpiano@libero.it



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri-Sun



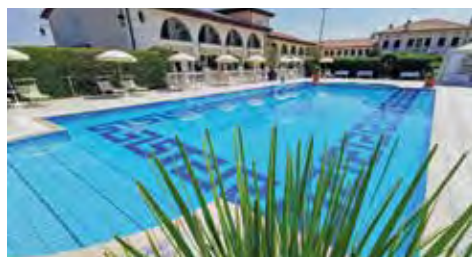
50 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Villa Serena



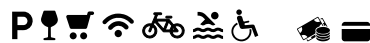
Villa Serena è una dimora in stile settecentesco, immersa nel verde della pianura Trevigiana, a Montebelluna. Da anni ci impegniamo perché i nostri ospiti trovino nel nostro agriturismo il luogo ideale per soggiorni di cultura, lavoro o relax, in un ambiente confortevole e familiare. Vi ospitiamo in accoglienti camere, in tipico stile veneto, ed al mattino una ricca colazione a buffet viene servita nella luminosa sala, mentre in estate nel cuore del nostro parco. Grazie alla posizione centrale nella Regione, le principali città d'arte Venete sono facilmente raggiungibili e, nella bella stagione, dopo una giornata di lavoro, una visita culturale, o un giro in bicicletta, i nostri ospiti possono rilassarsi a bordo della piscina adiacente all'agriturismo, degustando un bicchiere di Prosecco.

Villa Serena is an 18th-century style house immersed in the Treviso countryside in Montebelluna. For many years we have dedicated our energies to offering guests to our agriturismo an ideal place for work trips, cultural mini-breaks or a relaxing holiday in a warm, family-run environment. We welcome you with comfortable rooms decorated in traditional Veneto style and in the morning a sumptuous buffet breakfast is served in our bright dining room or, in summer, outside in our gardens. Our central position means that the main Veneto Cities of Art are all within easy reach and, in summer, after a day of work, sightseeing or cycling, guests can enjoy the swimming pool next to the Agriturismo while sampling our own Prosecco.

Via Cal di Mezzo, 107 • Montebelluna
Tel. 0423 300210 • 348 0454106
info@villaserena.eu • www.villaserena.eu



Aperto tutto l'anno
Open all year round
19 camere/rooms 80-120 €



Zanella Franco



Siamo un'azienda agricola a conduzione familiare situata a Pederobba, tra il Tempio del Canova a Possagno, il borgo storico di Asolo e le colline di Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Alleviamo suini e trasformiamo direttamente la carne nel nostro laboratorio, producendo insaccati e salumi artigianali. Coltiviamo vigneti dai quali ricaviamo il nostro vino, espressione del territorio. Accanto a tali attività, abbiamo anche un laboratorio artigianale dedicato ai lieviti da ricorrenza. Nel nostro agriturismo proponiamo una cucina tipica veneta, genuina e stagionale, realizzata con i prodotti della nostra azienda: dalla carne ai salumi, dal vino ai dolci. Ogni piatto racconta il legame con la terra, la famiglia e le tradizioni. L'ambiente è semplice, familiare e autentico.

We are a family-run farm in Pederobba, set between the Tempio del Canova in Possagno, the historic village of Asolo and the hills of Valdobbiadene, a UNESCO World Heritage Site. We raise pigs and process the meat directly in our workshop, producing artisanal cured meats and salumi. We also cultivate vineyards that yield our own wines, an expression of the territory. Alongside these activities, we have a workshop dedicated to traditional leavened products. At our agriturismo we serve genuine, seasonal Venetian cuisine prepared with our own products: meat, salumi, wine and desserts. Every dish tells of our bond with the land, the family and tradition, in a simple and authentic setting.

Via Santa Fosca, 4 • Pederobba
Tel. 0423 69214 • 335 6900949
agriturismosfosca@gmail.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Chiusi Luglio e Agosto/Closed July and August
Aperti ven-dom e festivi/Open from Fri to Sun and public holidays



100 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Bedin - Colli Asolani



La nostra storia inizia nel 1948 sui dolci pendii dei Colli Asolani. Oggi come allora, motivati dalla stessa passione, produciamo vini e spumanti di alta qualità, autentica espressione del proprio territorio di origine. Tradizione e innovazione si incontrano in una realtà dinamica, ormai giunta alla quarta generazione. La cantina Bedin si trova a Cornuda, dove è possibile effettuare visite guidate, degustare e acquistare i nostri vini. Il nostro secondo punto vendita, l'elegante Asolo Wine Shop, vi attende nel cuore dell'omonimo borgo storico. In entrambe le sedi offriamo esperienze di degustazione per scoprire l'eccellenza dell'Asolo Prosecco DOCG Superiore, seguito dal Prosecco DOC Treviso e altri vini fermi, frizzanti e spumanti.

Since 1948, the Bedin family has passionately cultivated vineyards on the Colli Asolani Hills, producing high-quality wines and sparkling wines that truly reflect the land of origin. Tradition and innovation come together in a dynamic winery, now in its fourth generation. Our winery is located in Cornuda, where visitors can tour the facilities, enjoy tastings, and purchase our wines. Our second location, the elegant Asolo Wine Shop, welcomes you in the heart of the medieval town of Asolo. Both locations offer tasting experiences to discover the excellence of Asolo Prosecco DOCG Superiore, followed by Prosecco DOC Treviso, and other still and sparkling wines.

Via Monte Pasubio, 22 • Cornuda
Tel. 0423 639411
welcome@colliasolani.it • www.colliasolani.it

Lun 14.30 - 19.00, Mar - Ven 9.30 - 12.30 e 14.30 - 19.00, Sab 9.30 - 19.00, Dom 10.00 - 12.00 / pomeriggio aperti su prenotazione
Mon 2.30pm - 7pm, Tue - Fri 9.30am - 12.30pm & 2.30 - 7pm, Sat 9.30am - 7pm, Sun 10am - 12pm / open in the afternoon by reservation



Seguici/follow us



Bedin

Commendator Pozzobon Rosalio



Chiudete un attimo gli occhi e immaginate di camminare tra i filari del Montello, al tramonto. L'aria profuma di uva matura, la luce si riflette sui grappoli, e tutto intorno regna un silenzio che sa di natura e di attesa. È da qui che nasce la nostra storia. Una storia di famiglia, fatta di mani che lavorano la terra, di vendemmie condivise, di passione che si tramanda di generazione in generazione. Oggi quella passione la ritrovate in ogni calice: nell'eleganza sottile dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG, che racconta la freschezza delle nostre colline, nella forza e nell'intensità dei rossi del Montello DOCG e DOC, che custodiscono il carattere della nostra terra e nell'innovazione della linea '58 Veneto, nata dai vitigni resistenti PIWI.

Close your eyes for a moment and imagine walking among the vines of the Montello Hill at sunset. The air is filled with the scent of ripe grapes, the light reflected in the plump berries and all around reigns a silence filled with nature and expectation. This is where our story begins - a family story, shaped by hands that work the land, by shared harvests, and by a passion passed down from generation to generation. Today that passion can be tasted in every glass, in the subtle elegance of Asolo Prosecco Superiore DOCG, which reflects the freshness of our hills, in the strength and depth of Montello DOCG and DOC reds, which capture the character of our land, and in the innovation of the '58 Veneto line, made from PIWI (fungus-resistant) grape varieties.

Via Madonna della Mercede, 58
Volpago del Montello
Tel. 339 7178436
info@cantinepozzobon.com
www.cantinepozzobon.com

Lun-Sab 8.30 - 12.00 e 14.30 - 18.00
Mon-Sat 8.30am-12pm & 2.30pm-6pm



Seguici/follow us



**COMMENDATOR
POZZOBON**

Tenuta la Carpena



Tenuta La Carpena è l'inizio di un sogno... quello di Chiara e Gaetano che vi aspettano per farvi scoprire ciò che la natura può donare, assaporando i suoi frutti, respirando i suoi profumi, osservando le sue sfumature, ascoltando i suoi silenzi e rendendo tangibile la sua infinita bellezza. Particolare attenzione è rivolta alla conservazione della biodiversità e per questo abbiamo ottenuto la certificazione Biodiversity Friend. A partire dalla primavera 2026, potremo accogliervi (previa prenotazione telefonica o mail) nella nuova sala degustazione, per farvi conoscere il nostro Asolo Prosecco Superiore DOCG, la Recantina DOC Asolo Montello e i nostri fantastici succhi di mela, consentendo, a chi lo desidera, di godersi un momento unico immerso nel verde.

Tenuta La Carpena is the beginning of a dream — the dream of Chiara and Gaetano, who invite you to discover what nature can offer: to taste its fruits, breathe its scents, observe its nuances, listen to its silences and perceive its infinite beauty. Great care is devoted to the preservation of biodiversity, for which the estate has been awarded "Biodiversity Friend" certification. From spring 2026, by advance booking, guests will be welcomed into a new tasting room to discover the estate's Asolo Prosecco Superiore DOCG, Recantina DOC Asolo Montello and its delicious apple juices, while enjoying the peace and beauty of this enchanting land.

Via Carpena, 6 • Castelvucco
Tel. 347 1615363 • 335 1277425
info@tenutalacarpaena.it
www.tenutalacarpaena.it

OPEN Tutti i giorni su prenotazione
Every day by reservation



Seguici/follow us



Ca' Mondin



Nel verde, tra il cielo delle Alpi e il mare di Venezia, adagiata sulla ghiaia si trova Signoressa, dove gli uomini, il tempo e la luna accudiscono le vigne. Qui coltiviamo le nostre uve e diamo vita ai nostri vini: varietà diverse che insieme dipingono un quadro di profumi e aromi variegati.

In the green countryside between the Alps and the Venetian lagoon lies Signoressa, a land where people, time and the moon tenderly care for the vines. It is here that we cultivate our grapes and give life to our wines: a range of varieties that together paint a vibrant canvas of fragrances and aromas, each expressing a facet of this generous terroir.

Via Sile, 24 • Trevignano
Tel. 342 3776155
info@camondin.it • www.camondin.it

🕒 Ven 15.00 - 18.30, Sab e Dom
9.00 - 12.30 e 14.30 - 18.30
Fri 3pm - 6.30pm, Sat and Sun
9am - 12.30pm & 2.30pm - 6.30pm

Seguici/follow us



Giusti Wine



Inaugurata a Luglio 2020, la nuova sede della nostra Cantina è un'opera architettonica perfettamente integrata con le colline del Montello. I nostri vini di punta: Asolo Prosecco Superiore DOCG e grandi rossi del Montello (Recantina, Cabernet, Merlot). Offriamo visite, degustazioni, soggiorni e suggestivi eventi in cantina e presso l'Abbazia di Sant'Eustachio.

Our winery, completed in 2020, is an example of contemporary architecture designed to blend harmoniously into the rolling hills of the Montello. Our flagship wines are Asolo Prosecco Superiore DOCG and the great reds of the Montello Hills - Recantina, Cabernet and Merlot. We offer guided tours, tastings, stays and events both in the winery and at the historic Abbey of Sant'Eustachio.

Via Ardit, 14a • Nervesa della Battaglia
Tel. 0422 720198
welcome@giustiwine.com • www.giustiwine.com

🕒 Lun-Ven 9.00 - 18.00.
Sab-Dom 10.00 - 18.00
Mon-Fri 9am-6pm.
Sat-Sun 10am-6pm

Seguici/follow us



Il Germoglio



Ortofloricoltura Il Germoglio è una realtà familiare situata ai piedi dei colli Asolani, nata nel 2002 dai fratelli Dalla Lana. Oggi la realtà è condotta con passione da Eugenio assieme alla moglie Oriella e al figlio Luigi. L'azienda si distingue per la coltivazione stagionale di verdure fresche e genuine a km0, con particolare attenzione alle fragole e al radicchio a strappo, peculiarità del territorio. Inoltre, grazie alla clientela internazionale, coltiva anche ortaggi etnici. Proponiamo un'ampia scelta di piantine da orto. Tradizione, qualità e apertura al mondo fanno del Germoglio un punto di riferimento per chi cerca sapori diversi e autentici. Ci trovate anche ai mercati di Campagna Amica a Casella d'Asolo il lunedì, a Pieve del Grappa il mercoledì, a Castelcucco il venerdì.

Il Germoglio Ortofloricoltura is a family-run farm located at the foot of the Asolo Hills, founded in 2002 by the Dalla Lana brothers. Today, Eugenio runs the business with his wife Oriella and their son Luigi. The farm is known for its seasonal cultivation of fresh, zero-kilometre vegetables, with a special focus on strawberries and radicchio a strappo, a distinctive local variety. Thanks to its international clientele, the farm also grows exotic vegetables. Visitors will also find a wide selection of vegetable seedlings for home gardens. Blending tradition with quality and a cosmopolitan spirit, Il Germoglio is a go-to destination for those eager to discover authentic, varied flavours. Their produce can also be found at the Campagna Amica farmers' markets in Casella d'Asolo on Mondays, in Pieve del Grappa on Wednesdays and in Castelcucco on Fridays.

Via Laguna, 10 / A • Asolo
Tel. 393 2354066
ilgermoglio.asolo@libero.it
ilgermoglioasolano.it

OPEN

Aperto tutto l'anno
Open all year round
Lun-Ven 8.00 - 12.00 e 14.30 - 19.00.
Sab 8.00 - 12.00 14.30 - 18.00
Mon-Fri 8am-12pm & 2.30pm-7pm.
Sat 8am-12pm & 2.30pm-6pm



Seguici/follow us



Terre Cartusiae



Terre Cartusiae è stata costituita nel 2021 a Caerano di San Marco, dove ha la propria sede, a metà strada tra il Montello ed i Colli Asolani. Il podere su cui svolge la propria attività è appartenuto per diversi secoli alla Certosa del Montello, espressione di quell'Ordine Certosino depositario di conoscenze botaniche uniche e di un rapporto simbiotico con la natura, con i suoi lenti cicli vitali, le sue regole invalicabili. Per tali ragioni e radici storiche, la nostra azienda agricola ha scelto di produrre mele, utilizzando il metodo biologico. Nei terreni adibiti alla coltivazione sono oggi presenti circa 200 varietà di mele antiche e/o resistenti a malattie fungine (per un totale di oltre 5.000 piante), con le quali sono prodotti alcuni trasformati, come succo e sidro di mela.

Founded in 2021 in Caerano di San Marco, midway between the Montello and the Asolo Hills, Terre Cartusiae stands on land that for centuries belonged to the Certosa del Montello monastery. The Carthusian monks who once lived here were known for their deep botanical knowledge and their almost spiritual bond with nature. Drawing inspiration from them, the estate has chosen to focus on organic apple growing. Around 200 ancient and naturally disease-resistant varieties now flourish across its orchards - more than 5,000 trees in all - yielding a range of simple, pure products such as apple juice and cider.

Via Paolo Veronese, 53/2 • Caerano di San Marco
Tel. 333 4733988
info@terrecartusiae.com
www.terrecartusiae.com

OPEN

Aperto tutto l'anno
Open all year round



Seguici/follow us



Zardo F.lli



La Società Agricola Zardo F.lli S.S. di Pieve del Grappa alleva e trasforma conigli e polli ruspanti, seguendo l'intero ciclo produttivo: dalla nascita alla vendita diretta. Fondata oltre quarant'anni fa da Gianfranco Zardo e oggi guidata anche dal figlio Carlo, l'azienda garantisce carni genuine, allevate all'aperto e senza uso sistematico di antibiotici. Nel punto vendita di Crespano, aperto venerdì e sabato, si trovano carni fresche e lavorate - rotoli, hamburger, salamelle, spiedini - accanto a prodotti locali come miele e salumi artigianali. Tradizione, qualità e rispetto per gli animali sono il cuore dell'azienda.

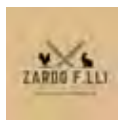
The Zardo Brothers Estate in Pieve del Grappa breeds and processes rabbits and free-range chickens, overseeing the entire production cycle from birth to direct sale. Founded over forty years ago by Gianfranco Zardo and now managed together with his son Carlo, the farm guarantees quality meats from animals raised outdoors avoiding systematic use of antibiotics. At the farm shop in Crespano, open on Fridays and Saturdays, customers can find both fresh and prepared products - rolls, burgers, sausages and skewers - alongside local specialties such as honey and artisanal cured meats. At Zardo, tradition, quality and respect for the animals are at the heart of everything.

Via Piave, 22 • Località Crespano - Pieve del Grappa
Tel. 328 2727289
gianfrancozardo9@gmail.com
zardo.fratelli@gmail.com

🕒 Ven-Sab 8.30-12.30 e 15-19.30
Fri-Sat 8.30am-12.30pm & 3pm-7.30pm



Seguici/follow us



Latteria Sant'Andrea



Latteria Sant'Andrea dal 1936 produce formaggi tipici: ogni giorno il latte che arriva dalle stalle dei propri soci, ubicate nel territorio trevigiano, viene trasformato dalle sapienti mani dei casari per ottenere prodotti di qualità lavorati, stagionati e affinati artigianalmente lungo una filiera sempre controllata.

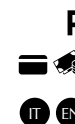
Since 1936 Latteria Sant'Andrea has crafted traditional cheeses with the skill that defines Treviso's dairy heritage. Every day, milk from member farms is transformed by expert cheesemakers into products of excellence, processed, aged, and refined by hand along a fully monitored, quality-guaranteed supply chain.



Via Capitello, 66 • Povegliano
Tel. 0422 870123
info@latteriasantandrea.it • www.latteriasantandrea.it

OPEN Aperto tutto l'anno - Open all year round
🕒 Lun-Sab. Mer pomeriggio chiuso
Mon-Sat. Closed Wednesday afternoon

Seguici/follow us



Michele Callegari



Facendosi carico di tutte le fasi di produzione, scegliendo solo olive sane e di alta qualità raccolte a mano, nel proprio frantoio aziendale Michele Callegari ottiene un olio extra vergine pregiato, con caratteristiche e sapori propri, molto apprezzati, di assoluta genuinità e più volte premiato a numerosi concorsi locali e nazionali.

Personally overseeing every phase of production and selecting only perfectly sound, high-quality olives hand-picked with care, Michele Callegari produces an exceptional extra virgin olive oil in his own mill. Distinguished by its authenticity, flavour and unmistakable character, the oil has received numerous local and national awards.



Via Raffaello Sanzio, 2 • Crespignaga di Maser
Tel. 335 6257437
oliocallegari@gmail.com • www.olioidimaser.it

OPEN Solo su prenotazione
By reservation only

Seguici/follow us



Pajarin/Chioccioliamo



Siamo una realtà a conduzione familiare legata alle tradizioni. Produciamo chioccioline in campo aperto, dal prodotto fresco a ricette già pronte. Sviluppiamo cosmetici e integratori alimentanti con bava di lumaca ed estratti naturali. Alleviamo suini e produciamo salumi senza conservanti artificiali. E poi, zafferano in stimmi, uova fresche e altro.

We are a small family-run business that has remained faithful to tradition. Our core activity is the open-field production of snails, offered both fresh and in ready-to-use recipes. From snail mucin we also develop cosmetics and dietary supplements combined with natural extracts. Alongside this we rear pigs and produce cured meats free from artificial preservatives. We also cultivate saffron in stigmas, collect fresh eggs daily, and much else besides.



Vicolo Belgiardino, 3 • Fraz. Santandrà, Povegliano
Tel. 340 7451348 • info@chioccioliamo.it • www.chioccioliamo.it

OPEN Aperto tutto l'anno - Open all year round
Sab 8.30 - 12.30. In inverno
anche Ven 8.30-12.30 e 15.00-18.30
Sat 8.30am - 12.30pm. In winter also
Fri 8.30am-12.30pm and 3pm-6.30pm



Seguici/follow us



Note/Notes



**Il Monte Grappa,
i Colli Asolani
e il Montello**

**CAMPAGNA
AMICA**



IL Mercato

Il Mercato Agricolo

Cose Buone, Persone Buone

Il mercato non è mai stato solo un luogo in cui fare acquisti: da sempre è stato occasione di svago e di incontro; lo scambio di merci ha sempre accompagnato lo scambio di conoscenze e di cultura. I mercati contadini aggiungono a questo prezioso clima di socialità la presenza in prima persona dei produttori agricoli, garanzia di competenza e rispetto per ogni singolo articolo venduto. Formaggio o vino, pane o pianta in vaso... ogni prodotto racconta dell'impegno e della passione di chi lo ha curato e portato al mercato, produttori contenti di condividere con i clienti le infinite storie dell'agricoltura trevigiana. Cose buone, persone buone: con l'adesione a Campagna Amica i produttori agricoli garantiscono il prodotto agricolo e italiano, offerto con massima competenza e perfetta cortesia, frutto della tradizione trevigiana e vicino alle esigenze moderne di consumo. Per la spesa quotidiana, per la grande cena di tradizione, per il souvenir del territorio agli ospiti, il mercato agricolo è il luogo giusto.



The Farmers' Market

Good Food and Good People

A market has never been just somewhere to shop. A market is a place for a leisurely stroll and chat with familiar faces where the exchange of goods naturally blends with an exchange of knowledge and culture. Our farmers' markets add to this vibrant social scene with the invaluable presence of the producers themselves, whose expertise and respect for every item on sale truly make the difference. Cheese or wine, bread or potted plants-each product reflects the care and passion that brought it to the stall, and the producers are always glad to share the stories behind Treviso's rich agricultural heritage. Good food and good people: by joining Campagna Amica, producers commit to offering Italian, farm-made products crafted with real expertise and presented with warm courtesy. This is Treviso's rural tradition at its most authentic, reinterpreted for modern tastes. So whether you're stocking up on everyday essentials, planning a classic meal, or hunting for the perfect gift, the farmers' market is the place to come to!

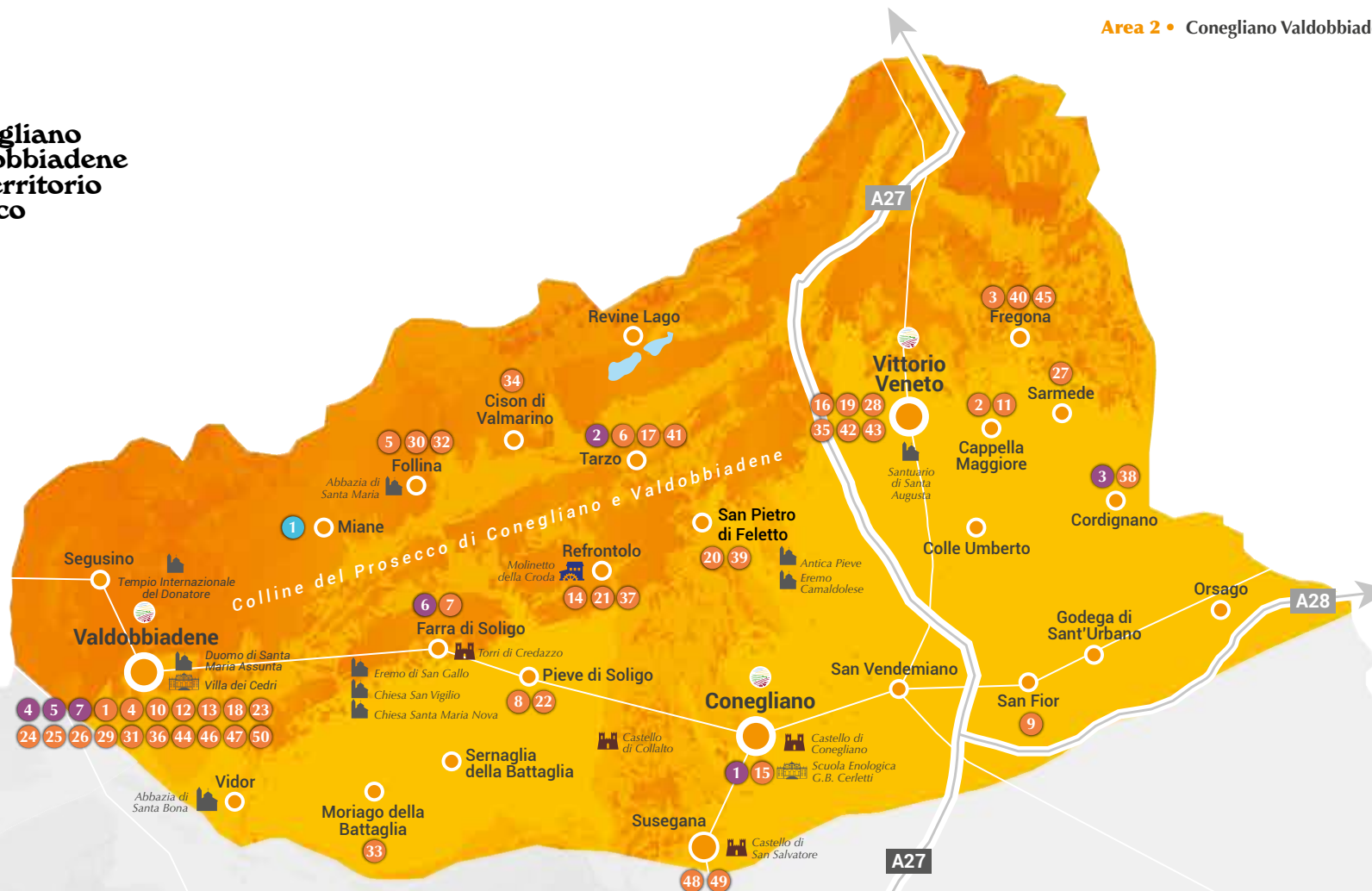
ASOLO - Piazzale Fermi, Lunedì pomeriggio/Monday afternoon
MONTEBELLUNA, Piazza Negrelli, Sabato mattina/Saturday morning

2 Conegliano Valdobbiadene e il territorio Unesco



Area 2 • Conegliano Valdobbiadene e il territorio UNESCO

- agriturismo
- cantina
- punto vendita
- Campagna Amica
- museo
- chiesa/abbazia
- castello
- villa
- monumento
- parco naturalistico
- mulino



- 1 AGRIALLOGGIO CANTINA PICCOLIN
- 2 AGRIALLOGGIO REGGENZA
- 3 AGRIBED QUIERTA
- 4 AL CARTIZZE
- 5 AL COL
- 6 AL COMAREL
- 7 AL CREDAZZO
- 8 AL MOIN
- 9 AL VECCHIO CONVENTO TEN. MALVOLI
- 10 BIRRIFICIO AGRICOLO VALDERON

- 11 BORGO PORTINOR
- 12 CA' DEI ZAGO
- 13 CAMPION
- 14 CASADESERGIO
- 15 CASA DEL MASSARO
- 16 CASALE CALDESORA
- 17 CASTAGNERA
- 18 CASTELET
- 19 CASTELLO DI FORMENIGA
- 20 CHALET NELLE VIGNE
- 21 DA GARBONIER
- 22 DA MUNER

- 23 DA OTTAVIO
- 24 DALLA AFRA
- 25 DALLA LIBERA
- 26 FASOL MENIN
- 27 HOUSE 58
- 28 IL BOSCO
- 29 IL FOLLO
- 30 LA BELLA
- 31 LA CASA VECCHIA
- 32 LA DOLZA
- 33 LA PIAVE
- 34 LA PILA

- 35 LA VIGNA DI SARAH
- 36 LE MESINE
- 37 LE PERVINCHE
- 38 LE VIGNOLE
- 39 LEMIRE
- 40 MALGA CORO
- 41 MONDRAGON
- 42 MONTICANELLO
- 43 MORO BAREL
- 44 PRA DELL'ORT
- 45 REGHET/ANTICA GASTALDIA
- 46 ROCCAT

- 47 TANORE'
- 48 TERRE BOSCARATTO
- 49 VECCHIO TORNIO
- 50 VIGNETO VECIO
- 1 BORGO ANTICO
- 2 MONDRAGONE
- 3 SALATIN
- 4 SANDRIN
- 5 BENOTTO
- 6 BRESSAN DANIELE
- 7 F.LLI GATTO CAVALIER

- 1 FATTORIA CURTO

Conegliano Valdobbiadene, l'armonia di natura e memoria

Luoghi da scoprire

Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, riconosciute dall'Unesco nel 2019, sono un paesaggio modellato da secoli di presenza umana. Vigneti, boschi e prati si alternano a borghi e architetture storiche. A **Conegliano**, i portici affrescati di Contrada Grande introducono al cuore storico della città, dove il Duomo custodisce opere di pregio e il Castello, posto su un rilievo, offre una vista ampia sulle colline circostanti. Poco distante, a **Susegana**, il trecentesco Castello Collalto domina l'area con le sue mura, i giardini e le rovine medievali, in un complesso che conserva resti di fortificazioni più antiche. Il territorio è punteggiato di pievi e luoghi di culto di grande interesse. La pieve romanica di **San Pietro di Feletto**, risalente al XII secolo, presenta una sobria

facciata e un portico affacciato sui rilievi. A **Rua**, l'eremo camaldolese del Seicento mantiene l'atmosfera raccolta del ritiro monastico. A **Soligo**, la chiesetta di Santa Maria Nova, datata 1359, conserva affreschi trecenteschi; nella vicina **Farra di Soligo**, l'eremo di San Gallo si affaccia su un ampio tratto della valle del Piave. Tra le architetture civili e testimonianze storiche si inserisce il Molinetto della Croda, a **Refrontolo**, costruito nel XVII secolo su un affioramento roccioso, dove pietra, legno e acqua formano un insieme armonioso. **Col San Martino** conserva le Torri di Credazzo, complesso medievale di rara imponenza, e la chiesa romanica di San Vigilio. A **Valdobbiadene** si trova Villa dei Cedri, sede dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline Unesco e il caratteristico Duomo edificato tra il 1790 e il 1799. Più a nord, **Follina** custodisce la sua abbazia cistercense, centro spirituale della vallata. **Vittorio Veneto**, con il quartiere storico di Serravalle, presenta palazzi e scorci che si sviluppano ai piedi del Santuario di Sant'Augusta. Tra le località più suggestive si annoverano **Combai** e **Cison di Valmarino**, con borghi in pietra e palazzi signorili, e **Revine Lago**, dove i bacini d'acqua e i boschi creano un paesaggio di quieta bellezza.



Conegliano Valdobbiadene, harmony of nature and memory

Places to discover

The Prosecco hills of Conegliano and Valdobbiadene, recognised by UNESCO in 2019, are a landscape shaped by centuries of human presence. Vineyards, woods and meadows alternate with villages and historic architecture.

In **Conegliano**, the frescoed porticoes of Contrada Grande lead into the historic heart, where the Duomo preserves notable works and the hilltop Castello offers wide views over the surrounding slopes. Nearby in **Susegana**, the 14th-century Castello Collalto commands the area with walls, gardens and medieval ruins within an older fortified complex. The territory is dotted with notable churches. The 12th-century Romanesque pieve of **San Pietro di Feletto** has a sober façade and a portico overlooking the ridges. In Rua, the 17th-century Camaldolese

hermitage keeps the quiet atmosphere of a monastic retreat. In **Soligo**, Santa Maria Nova, dated 1359, preserves Trecento frescoes; in nearby **Farra di Soligo**, the hermitage of San Gallo looks out across a broad reach of the Piave valley. Among the gems of historic civil architecture stands the Molinetto della Croda at **Refrontolo**, a 17th-century mill built on a rocky outcrop where stone, wood and water form a harmonious whole. In **Col San Martino** we find the Torri di Credazzo, a medieval complex of rare power, as well as the Romanesque church of San Vigilio. In **Valdobbiadene** we find Villa dei Cedri, headquarters of Association for the Protection UNESCO World Heritage Site and the impressive Duomo, which was built between 1790 and 1799. Further north, **Follina** holds its Cistercian abbey, spiritual centre of the valley. **Vittorio Veneto**, with the historic quarter of Serravalle, offers palaces and vistas rising toward the Santuario di Sant'Augusta. Among the most evocative places are **Combai** and **Cison di Valmarino**, with stone villages and noble houses, and **Revine Lago**, where lakes and woods shape a quiet landscape.



Un mosaico di vigne, sapori e tradizioni

Sapori da gustare

Le Colline di Conegliano e Valdobbiadene sono celebri per l'omonimo **Prosecco Superiore DOCG**, che qui trova una varietà di espressioni legata alla conformazione del territorio e ai diversi microclimi. Le Rive identificano vigneti particolarmente vocati, vinificati separatamente per esprimere le caratteristiche di un singolo versante o di un'area ristretta. Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**, limitato a poco più di cento ettari, rappresenta il vertice qualitativo, apprezzato per la finezza aromatica e l'equilibrio. Accanto a queste produzioni spumanti, i **Colli di Conegliano DOCG** offrono rossi e bianchi di struttura, e due passiti dal profilo ricco e persistente: il **Refrontolo Passito**, da marzemino, e il **Torchiato di Fregona**, frutto di un paziente appassimento e di

una vinificazione complessa. La cultura gastronomica locale si intreccia con la tradizione casearia, alimentata anche dal latte proveniente dai pascoli dell'Altopiano del Cansiglio. In questo contesto si colloca il **Grotta del Caglieron**, formaggio a latte crudo stagionato in cavità naturali di arenaria a Fregona, dove l'umidità costante e l'aria filtrata dalla roccia conferiscono alla pasta compatta e paglierina profumi lattici, venature minerali e una sottile nota di legno. La cucina riflette anche l'uso di risorse spontanee: in primavera compaiono bruscandoli, ortiche, tarassaco e radicchio di campo, raccolti nei prati e nei margini dei boschi, ingredienti di risotti, minestre e frittate. Lungo i corsi d'acqua non è raro trovare trote e altri pesci d'acqua dolce, impiegati in preparazioni semplici, spesso con erbe aromatiche locali. Il legume con la carne resta forte: sopressa, salame all'aglio e figalèt sono presenti in molte sagre e nelle botteghe tradizionali, ciascuno con varianti legate alla mano del norcino. In ottobre, a Pieve di Soligo, lo **Spiedo Gigante** cuoce lentamente per due settimane nella piazza, in un rito collettivo che richiama visitatori da tutta la zona. In autunno, Combai celebra i suoi **Marroni IGP**, dolci e fragranti, espressione di un patrimonio arboreo che disegna il paesaggio dei versanti più ripidi.



A mosaic of vines, flavours and traditions

Flavours to enjoy

The rolling hills between Conegliano and Valdobbiadene are the heartland of **Prosecco Superiore DOCG**, where the wine's character shifts subtly from slope to slope, shaped by the terrain, the aspect and the area's distinctive microclimates. The Rive mark particularly suited vineyards vinified separately to express a single hillside or small area. **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**, at just over one hundred hectares, sits at the qualitative peak, known for its finesse and poise. Alongside these sparkling wines, **Colli di Conegliano DOCG** offers structured reds and whites, and two rich, persistent passiti: **Refrontolo Passito** from Marzemino and **Torchiato di Fregona**, fruit of a patient process of drying and intricate vinification. Local food culture intertwines with cheesemaking,

nourished by milk from the pastures of the Altopiano del Cansiglio. In this context stands **Grotta del Caglieron**, a raw-milk cheese aged in natural sandstone caves at Fregona, where the constant humidity and air filtered through rock lend this firm, straw-coloured cheese lactic aromas, mineral nuances and a subtle hint of wood. The local cuisine also makes use of wild fruits and vegetables: in spring appear bruscandoli, nettles, dandelion and field radicchio gathered from meadows and woodland borders for risotti, soups and frittatas. Along the waterways trout and other freshwater fish still feature in simple preparations, often with local herbs. The bond with meat remains strong: sopressa, garlic salami and figalèt are staples of fairs and traditional shops, each shaped by the mastery of the butcher. In October at Pieve di Soligo, the **Spiedo Gigante** turns slowly for two weeks in the square in a festival that draws visitors from across the area. In autumn, Combai celebrates its **Marroni IGP**, sweet and fragrant, emblem of the chestnut groves that crowd the steepest slopes.



Agrialloggio Cantina Piccolin



Da generazioni la famiglia Piccolin vive tra le colline di Valdobbiadene producendo un Prosecco che racconta la storia di questo territorio unico. Oggi, Fabio Piccolin porta avanti la tradizione familiare, seguendo ogni passaggio della lavorazione con attenzione artigianale e grande rispetto per la qualità. Il risultato? Un calice di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG che racchiude profumi, sapori e identità della nostra terra. Dal 2020, accanto alla cantina rinnovata, abbiamo creato quattro accoglienti camere con colazione, pensate per chi desidera soggiornare tra i vigneti e vivere un'esperienza autentica. Che siate amanti del vino, della natura o semplicemente in cerca di tranquillità, vi aspettiamo per farvi sentire a casa, tra le colline del Prosecco.

For nearly a century, the Piccolin family has been rooted in the hills of Valdobbiadene, mastering the art of viticulture and crafting exquisite Prosecco Superiore. Today, Fabio Piccolin upholds this proud tradition, overseeing every step of production with meticulous care and a deep commitment to quality. The result is a refined Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, embodying the essence of the region. In 2020, the winery underwent renovations to create an even more inviting atmosphere, now offering four cozy rooms with breakfast for guests to truly feel at home, right in the heart of Valdobbiadene. We look forward to welcoming you!

Via del Canisel, 2 • Valdobbiadene
Tel. 0423 973596 (whatsapp)
agriturismocantina piccolin@gmail.com
www.piccolin.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
4 camere/rooms 100 - 200 ca. €



Seguici/follow us



Agrialloggio Reggenza



Agrialloggio Reggenza è una struttura nuova e alimentata al 100% da energia rinnovabile, situata in una zona silenziosa ma comoda, a breve distanza dal centro di Cappella Maggiore. Offre un appartamento indipendente di 60 mq con cucina attrezzata, camera da letto, bagno privato, aria condizionata, WiFi gratuito, giardino privato e parcheggio e colazione. Nato da un'azienda agricola a conduzione familiare attiva da quattro generazioni, l'alloggio unisce ospitalità rurale e comfort moderno. Denis e Monica accolgono gli ospiti in un ambiente familiare e offrono consigli per esplorare le bellezze naturali, culturali ed enogastronomiche della zona: Colline del Prosecco DOCG, Grotte del Caglieron, Foresta del Cansiglio, ciclabili e borghi storici.

Agrialloggio Reggenza is a new, fully renewable-energy property in a quiet yet convenient location near Cappella Maggiore. It offers a private 60 m² apartment with fitted kitchen, bedroom, bathroom, air conditioning, free Wi-Fi, private garden, parking and breakfast. Born from a family farm active for four generations, it combines rural hospitality with modern comfort. Denis and Monica welcome guests like friends, offering tips to explore the area's natural, cultural and gastronomic treasures - from the Prosecco DOCG Hills to the Grotte del Caglieron, the Cansiglio Forest, bike trails and historic villages.

Via Livel 19/a e 19/b • Cappella Maggiore
Tel. 339 1369760
reggenza25@gmail.com

Aperto tutto l'anno
Open all year round
1 camera con 3 posti letto
1 room with 3 beds 300 €



Seguici/follow us



AgriBed Quierta



Ideale per chi cerca assoluto relax ed isolamento, per chi ama la natura, l'attività agricola e turistica. Situata a 1060 metri di altitudine, nella foresta del Cansiglio, la struttura è composta di 2 camere matrimoniali con bagno e una camera con 9 posti letto per gruppi o famiglie. A disposizione una piccola cucina attrezzata con frigo e piano cottura. Siamo attenti alle persone con intolleranze, con prodotti senza glutine e lattosio. Sono presenti innumerevoli percorsi per escursioni a piedi ed in bicicletta con possibilità di noleggio sul posto. Luoghi di interesse nelle vicinanze: Grotte del Caglieron, Museo dell'Uomo, orto botanico, golf, piscine comunali, pista per sci da fondo illuminata. Spettacoli naturali unici: il foliage ed il bramito del cervo nel periodo autunnale. Produciamo ortaggi, sottaceti, confetture, farina da polenta e gallette con il mais antico Nostrano di Piaderna.

Malga Quierta is the perfect retreat for a totally relaxing break. Located at 1060 m above sea level in the Cansiglio forest we are a perfect location for nature lovers and those seeking the charm of a rural idyll. We have two en-suite double rooms and a nine-bed room for groups or families. A small kitchen equipped with a fridge and stove is available and cater for guests with dietary requirements with our gluten- and lactose-free products. Nearby are countless trails for hiking and biking, and bike rental is also available. Places of interest: Caglieron Caves, the Museum of Man, Botanical Garden, Golf, municipal swimming pool, floodlit cross-country ski track. Autumn is a glorious time to come here, with the autumn colours and the bellowing of the stags making for a memorable experience. We grow our own vegetables, and produce pickles, jams, polenta flour and biscuits made with ancient Nostrano di Piaderna corn.

Via Cansiglio, 179 • Foresta del Cansiglio, Fregona
Tel. 0438 1736412
infoquierta@gmail.com • www.quierta.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
3 camere/rooms da 35 €



Seguici/follow us



Al Cartizze da Bepi Boret



L'agriturismo Al Cartizze da Bepi Boret nasce nel cuore di Valdobbiadene, nella località Cartizze, la privilegiata zona di soli 107 ettari dove si produce l'espressione massima della DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore. Bepi Boret da 35 anni propone una cucina tipica e sana mantenendo vivi usi e tradizioni dove i prodotti propri ne fanno da padroni. Tra i vari piatti spicca la specialità dello Spiedo e della selvaggina, il tutto accompagnato dai vini di propria produzione. Le emozioni che si provano visitando la famiglia Bepi Boret rendono onore ai loro avi che con sacrifici hanno fatto sì che tali terre siano tuttora riconosciute come Patrimonio dell'Umanità.

Agriturismo Al Cartizze da Bepi Boret sits in the heart of the Valdobbiadene region, in the locality of Cartizze, an area of just 107 hectares famed for producing the very finest DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore. For 35 years Bepi Boret has been offering traditional, healthy cuisine, keeping local traditions and customs alive, where the produce itself is the star of the show. Among dishes on offer, house specialties are without doubt spit roast and game, all accompanied by wines produced on the estate. The enjoyment that guests feel visiting Bepi Boret and his family brings honour to their ancestors, as it's thanks to their hard work and sacrifice that these lands have today become a UNESCO World Heritage Site.

Via Cavalier, 13 • Case Boret, Valdobbiadene
Tel. 0423 987693 • 347 2754859
agriturismo@alcartizze.it

Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks

Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun

50 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Al Col



L'agriturismo Al Col situato in località Col a circa 2 chilometri dal centro storico di Follina è un'azienda storica ma dinamica che opera nel rispetto delle tradizioni derivanti da una lunga storia di agricoltura e ospitalità. Vi invitiamo a soggiornare nel nostro agriturismo assaporando i vini prodotti, in particolare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e i piatti tipici di questo splendido territorio patrimonio dell'UNESCO. Produciamo anche salumi direttamente dai nostri allevamenti. La famiglia è a vostra disposizione tutti i giorni - la domenica solo la mattina, chiuso nei festivi - per visite guidate e degustazioni in cantina, su prenotazione.

The Al Col agriturismo is located in Col, about 2 km from the historic town of Follina. Our farm is modern and forward-thinking, yet firmly rooted in our long farming history and devotion to outstanding hospitality. A warm welcome awaits you in our agriturismo, where you can sample our wines, in particular our Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, along with traditional specialties of this splendid land and UNESCO World Heritage site. We also produce cured meats directly from our farms. Our family is on hand to offer you guided tours, tastings in our winery, by reservation only. The winery is open every day, including Sunday morning, and closed on holidays.

Via Col, 10 • Fraz. Col, Follina
Tel. 0438 970658 • 348 8976902
info@alcol.tv • www.alcol.tv

✕ Spuntini
Snacks
Chiuso da Novembre a Marzo
Closed from November to March
5 camere/rooms
e 3 mini appartamenti/mini apartments



IT EN DE

Seguici/follow us



Al Comarel



Situato in posizione tranquilla e soleggiata, l'agriturismo gode di un fantastico panorama con una vista a perdita d'occhio ed è inserito in un anfiteatro naturale tra le colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. È il luogo ideale per chi vuole trascorrere qualche giorno di relax e rigenerarsi immerso nella natura, luogo di partenza per passeggiate a piedi o in bicicletta, in una posizione strategica a soli 10 minuti dall'uscita dell'autostrada di Vittorio Veneto Sud, a metà strada tra l'incanto delle Dolomiti ed il fascino intramontabile della laguna di Venezia. Luoghi di interesse nelle vicinanze: Laghi di Revine - con il parco archeologico del Livelet e il Leone Alato di Martalar -, il Bosco del Cansiglio, il Molinetto della Croda, Conegliano, Vittorio Veneto, l'abbazia di Follina.

In a peaceful, sunny position, this agriturismo enjoys a wonderful panoramic view, set like a natural amphitheatre among the Prosecco hills of Conegliano Valdobbiadene. It is the perfect place for a relaxing stay in the heart of nature, a starting point for walks and bike rides. Its strategic location is only 10 minutes from the Vittorio Veneto Sud motorway exit, halfway between the Dolomites and the timeless charm of the Venetian lagoon. Nearby points of interest include the Laghi di Revine with the Livelet Archaeological Park and Martalar's Leone Alato, the Bosco del Cansiglio, the Molinetto della Croda, Conegliano, Vittorio Veneto and Follina Abbey.

Via Foltran, 1 • Corbanese di Tarzo
Tel. 0438 1694077
benvenuti@alcomarel.it • www.alcomarel.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
7 camere/rooms 100 €



IT EN



Al Credazzo



L'agriturismo al Credazzo è situato a Farra di Soligo nel cuore delle colline Patrimonio dell'Umanità ed è una realtà a conduzione familiare. Tiziano e Stella con i loro figli accolgono gli ospiti in un ambiente unico e speciale dove potersi rilassare nelle accoglienti camere e nella zona relax immersi nella natura; qui il turista può godere della grande tradizione culinaria con specialità dai sapori e dai profumi nostrani e degustare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG direttamente nella loro cantina Vic con la possibilità di visite guidate e tour enogastronomici.

Agriturismo al Credazzo is located in Farra di Soligo in the heart of the hills, now a UNESCO World Heritage Site. Ours is a family-run business, and Tiziano, Stella and their children welcome you to a unique, charming atmosphere. Total relaxation is assured in our comfortable rooms and relaxation area, all surrounded by pristine nature. Come and enjoy our great culinary tradition, with specialties full of local flavours and aromas, all accompanied by Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG served directly from our Vic winery, where guided visits and food and wine tours are on offer.

Via Credazzo, 48/a • Farra di Soligo
Tel. 0438 801458 • 348 8056672
info@alcredazzo.it • www.alcredazzo.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, gio - dom
Open all year round, Thu - Sun
120 Posti/seats - Prezzo/price €€
P Aperto tutto l'anno - Open all year
6 camere/rooms 100 €



IT EN DE

Seguici/follow us



Al Moin



Al Moin Beds & Homes nasce da una lunga tradizione di famiglia e cresce nei luoghi da sempre cari alla famiglia Morgan, vissuta fino alla Seconda Guerra Mondiale nel Molinetto della Croda. Situato a soli 50 metri dal suggestivo "Molinetto della Croda" e immerso nella bellezza del verde circostante, il nostro luogo ti offre un'esperienza unica in cui potrai respirare la storia. Ti accogliamo con camere e appartamenti immersi nel verde, per vivere momenti di relax e autenticità: 11 posti letto, suddivisi in due mini alloggi con cucina e camera matrimoniale, tre camere doppie e una camera singola (dove è possibile aggiungere un secondo letto). Ogni dettaglio è curato con attenzione per garantire il massimo comfort durante il tuo soggiorno.

Al Moin Beds & Homes was born of a long family tradition in places dear to the Morgan family, who lived until the Second World War in the Molinetto della Croda watermill. Just 50 metres from the watermill and immersed in surrounding greenery, it offers a stay where history and nature meet. The accommodation sleeps 11, divided into two small apartments with kitchen and double bedroom, three double rooms and one single room with the possibility of adding a second bed. Every detail is carefully attended to, ensuring comfort and authenticity in a relaxing atmosphere

Via San Zuanet, 4 • Pieve di Soligo
Tel. 0438 894360
homes@almoin.it • www.almoin.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
6 camere/rooms 65-80 €



IT EN

Seguici/follow us



Al Vecchio Convento

Tenuta Malvolti



Da un vecchio convento di monache della metà del 1600, è stato ricavato un agriturismo con 5 camere di charme, arredate in linea con lo stile originale dell'antica struttura, in un ambiente confortevole e rilassante; la base ideale per visitare lo straordinario territorio circostante delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, dichiarato dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Siamo inoltre in una posizione ottimale per visitare Venezia, raggiungibile in treno in un'ora, e le Dolomiti, raggiungibili in un'ora e mezza di macchina. Siamo a vostra disposizione per organizzare tour alla scoperta del territorio, visite alle migliori cantine della DOCG "Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore", passeggiate naturalistiche, serate e degustazioni di vini.

From a former convent of nuns dating back to the mid-1600s, an agriturismo has been created with five charming rooms, furnished in keeping with the original style of the ancient building, in a comfortable and relaxing environment. It is the perfect base for exploring the extraordinary landscape of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene, a UNESCO World Heritage Site. The location is also ideal for visiting Venice, just one hour away by train, and the Dolomites, an hour and a half by car. Guests are welcome to join guided tours to discover the area, visit the best DOCG Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore wineries, take nature walks and enjoy evenings of wine tastings and convivial gatherings.

Via Poloni, 7 • Loc. Castello Roganzuolo, San Fior
Tel. 328 2196406
info@tenutamalvolti.it • www.tenutamalvolti.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
5 camere/rooms 110 €



Seguici/follow us



Birrificio Agricolo Valderon



Hardcore Farm Brewery, è questo lo slogan che definisce il Birrificio Agricolo Valderon di Valdobbiadene, creato da Daniele Piccolo nel 2023. Una gustosa e simpatica "anomalia" per un territorio famoso soprattutto per i suoi spumanti. Il carattere di Valderon è una fusione tra gli stili birrai classici e l'innovazione di quelli più giovani e freschi. Il locale ha in lavagna 6 birre ogni sera, di cui 3 fisse e tre a rotazione, secondo l'estro produttivo del birraio, tutte non filtrate e non pastorizzate. Riguardo il cibo, propone focacce artigianali prodotte con le trebbie dell'orzo maltato usato per realizzare le birre e farcite con insaccati, formaggi e altri prodotti dell'azienda agricola di famiglia o di altre aziende vicine, nel pieno rispetto del principio del Km 0.

Hardcore Farm Brewery: this is the slogan that defines Birrificio Agricolo Valderon, founded in Valdobbiadene in 2023 by Daniele Piccolo to produce beer, a bit of an anomaly in a territory known for its sparkling wines! Valderon's style is a fusion of classic brewing traditions with the creativity and verve of younger, more experimental trends. Each evening the blackboard lists six beers, three permanent and three rotating according to the inspiration of the brewer. All are unfiltered and unpasteurised, preserving freshness and character. The food offering is just as original: handmade focacce prepared with the spent grain from the malting process, generously filled with cured meats, cheeses and other products either from the family farm itself or from nearby producers, all strictly zero-mile.kilometres.

Via Guicciardini, 6/B • Valdobbiadene
Tel. 379 1213998
aziendaagricolavalderon@gmail.com

Spuntini
Snacks
Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
30 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Borgo Portinor



Barazza unisce modernità e innovazione per produrre un vino eccellente da oltre 50 anni. L'agriturismo Portinor e il Bed & Breakfast, offrono l'esperienza completa per chi desidera conoscere il territorio delle Prealpi Trevigiane, nella sua essenza. Lavoriamo in cucina con cura utilizzando solo i migliori ingredienti di provenienza locale, ogni piatto è progettato per stuzzicare le tue papille gustative, il tutto godendo del nostro servizio cordiale e rilassato. Per il tuo soggiorno Vitivinicola Barazza mette a disposizione 2 appartamenti adiacenti alla cantina e all'agriturismo. Entrambi i locali sono completi di soggiorno, cucina, camera matrimoniale e bagno privato. Se sei in vacanza oppure se durante il tuo viaggio di lavoro desideri fare una pausa, da noi troverai quello che ti serve.

For over fifty years Barazza has combined modernity and innovation to produce excellent wines. Agriturismo Portinor and the Bed & Breakfast offer a complete experience for those who want to discover the essence of the Treviso Prealps. The kitchen works with care, using only the best local ingredients, with dishes designed to delight the palate and served in a friendly, relaxed atmosphere. For your stay, Vitivinicola Barazza offers two apartments next to the winery and agriturismo, each with living room, kitchen, double bedroom and private bathroom. Whether you are on holiday or taking a pause from a work trip, here you'll find everything you need.

Via Portinor, 2 • Cappella Maggiore
Tel. 0438 580834
info@vitivinicolabarazza.it • www.vitivinicolabarazza.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
P Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
2 appartamenti/apartments



Seguici/follow us



Ca' dei Zago



Ca' dei Zago, realtà familiare agricola dal 1924, offre l'opportunità di soggiorno in tre confortevoli camere matrimoniali con prima colazione. La struttura è situata nella parte alta di una dorsale collinare che consente un ampio scorcio panoramico. La cura della terra, il rispetto della natura e dei suoi cicli sono le fondamenta del nostro lavoro. Da sempre, l'azienda produce Prosecco di Valdobbiadene a sola rifermentazione in bottiglia. Tre i vini prodotti: il Ca' del Zago Valdobbiadene Docg e il Mariorosa Colli Trevigiani Igt - frizzanti a rifermentazione spontanea in bottiglia - e il Dosaggio Zero Valdobbiadene Docg Metodo Classico.

In the family since 1924, the Cà dei Zago farmstay offers guests three comfortable double rooms and a breakfast service. The farm is on the top of a hill with wide views of the surrounding landscape. Our work is founded on taking good care of the land and respecting Nature and its seasonal cycles. From the very beginning this winery has specialised in bottle-fermented Prosecco di Valdobbiadene. Three wines are produced: Ca' del Zago Valdobbiadene DOCG and Mariorosa Colli Trevigiani IGT – both sparkling with spontaneous in-bottle refermentation – and Dosaggio Zero Valdobbiadene DOCG Metodo Classico.

Via Roccolo 2 • Fraz. San Pietro di Barbozza
Valdobbiadene
Tel. 0423 975395 • 338 4125447
info@cadeizago.it • www.cadeizago.it

Aperto in primavera, estate, autunno e inverno
Open in Spring, Summer, Autumn & Winter
3 camere/rooms 80 €



Campion



Piccola azienda a conduzione familiare situata nell'incantevole territorio del Valdobbiadene DOCG. La tradizione nella produzione di vini e spumanti si tramanda da molte generazioni. Accanto alla cantina è presente l'agriturismo che dispone di quattro ampie e confortevoli camere, con servizio di prima colazione, dove gli ospiti hanno la possibilità di trascorrere piacevoli momenti relax. A Collalto di Susegana, vi è la tenuta Gatto in Vigna che dispone di due ampi appartamenti indipendenti composti da cucina, soggiorno, camera matrimoniale con possibilità di letti singoli e bagno con doccia e lavatrice. L'Azienda è il punto di partenza ideale per muoversi agilmente e visitare il nostro Veneto raggiungendo comodamente sia le città d'arte che i centri storici.

Campion is a small family-run estate in the enchanting Valdobbiadene DOCG hills where generations have handed down the craft of making wines and sparkling wines. Beside the winery stands the agriturismo with four spacious, comfortable rooms and breakfast service, where guests can unwind in peace. In Collalto di Susegana the Gatto in Vigna estate offers two large independent apartments with kitchen, living room, double bedroom with option of twin beds, and bathroom with shower and washing machine. The estate is an ideal base for exploring the Veneto, with cities of art and historic old towns all close at hand.

Via Campion, 2 • Fraz. Loc. San Giovanni, Valdobbiadene
Tel. 0423 980432 • 0423 982020
cell 351 3747272
info@campionspumanti.it • www.campionspumanti.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
4 camere/rooms 90 €
2 appartamenti/apartments



Seguici/follow us



Casadesergio



La piccola azienda agricola è caratterizzata da vigneti e coltivazioni biologiche. L'attività agrituristica è svolta in una tipica casa rurale, ristrutturata con criteri di bioarchitettura e risparmio energetico reimpiegando i materiali originali. Offre pernottamento in confortevoli camere arredate con cura, luminose ed accoglienti pensate per esaudire i desideri di chi soggiorna per piacere o è in viaggio per lavoro. Ogni camera dispone di bagno privato, connessione wi-fi e aria condizionata. L'agriturismo offre inoltre ricche colazioni mattutine, dolci e salate con alimenti biologici e prodotti di prima qualità provenienti da aziende agricole locali. A disposizione degli ospiti servizi informativi per itinerari storico-culturali ed enogastronomici, inoltre è possibile soggiornare anche con animali di piccola taglia.

This small farm is characterized by vineyards and organic crops. The agriturismo activity is conducted in a typical rural house, renovated according to green architecture and energy-saving principles, reusing original materials. It offers accommodations in comfortable, carefully furnished rooms, bright and welcoming, designed to meet the needs of both leisure and business travelers. Each room has a private bathroom, Wi-Fi, and air conditioning. The agriturismo also offers hearty sweet and savory breakfasts, featuring organic ingredients and top-quality products from local farms. Information services for historical, cultural, and food and wine itineraries are available to guests, and small pets are welcome.

Via Vittoria, 46 • Refrontolo
Tel. 329 6205433
info@casadesergio.it • www.casadesergio.it

Spuntini
Snacks
Aperto tutto l'anno, lun - dom
Open all year round, Mon - Sun
20 Posti/seats - Prezzo/price €
Aperto tutto l'anno - Open year round
6 camere/rooms 120 €



Casa del Massaro



Tra le colline del Prosecco, patrimonio UNESCO, sorge Casa del Massaro, un agriturismo che fonde natura e tradizione veneta. Immerso nei vigneti e tra borghi storici, il nostro luogo è pensato per offrire tranquillità, benessere e una connessione profonda con il territorio. Le nostre 5 camere, per un totale di 12 posti letto, sono il rifugio ideale per chi cerca pace e autenticità. Ogni mattina, una ricca colazione vi accoglie nel verde della campagna. La nostra storia affonda le radici in un passato lontano: l'antico oratorio di San Michele Arcangelo e la figura del "massaro", che gestiva la fattoria per conto del nobile proprietario, sono testimoni di un tempo che ancora oggi viviamo e raccontiamo con passione.

In the UNESCO World Heritage Prosecco Hills stands Casa del Massaro, an agriturismo that beautifully blends nature with Venetian tradition. Nestled among vineyards and historic villages, this is a place designed to offer tranquillity, well-being and a profound connection with the surrounding landscape. Its five rooms, with a total of twelve beds, provide the perfect retreat for those in search of peace and authenticity. Every morning, a generous breakfast welcomes guests amid the greenery of the countryside. The history of this place is deeply rooted in the past: the ancient oratory of San Michele Arcangelo and the figure of the massaro - the steward who once managed the estate on behalf of a noble owner - still bear witness to a history that is cherished and passionately shared today.

Strada delle Spezie, 39
Conegliano
Tel. 352 0686118
agriturismocasadelmassaro@gmail.com
www.agriturismocasadelmassaro.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
5 camere/rooms 100-120 €



Seguici/follow us



Casale Caldesora



Accogliente come una casa di famiglia, Casale Caldesora, agriboutique b&b di charme, è il luogo perfetto per scoprire le meraviglie custodite tra le colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, elette Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Tra i vigneti biologici e gli alberi da frutto potrete vivere un soggiorno di quiete e relax. Nato dal recupero di un antico casolare del 1600, il Casale conserva il fascino autentico degli edifici rurali. Ogni dettaglio è curato nei minimi particolari, dalla scelta dei tessuti alle ceramiche artigianali, agli oggetti collezionati con amore nel tempo.

As welcoming as a family home, Casale Caldesora is an agriboutique bed and breakfast full of charm, the perfect place to discover the wonders of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene, a UNESCO World Heritage Site. Surrounded by organic vineyards and fruit trees, it offers a stay filled with peace and relaxation. Created from the restoration of a 17th-century farmhouse, it preserves the authentic charm of rural architecture. Every detail has been carefully chosen, from fabrics to handcrafted ceramics and the objects lovingly collected over time.

Via Castagnè, 2 N. • Vittorio Veneto
Tel. 324 5457697
info@caldesora.it • www.caldesora.it

Spuntini
Snacks
Aperto da marzo a novembre
Open from March to November
7 camere/rooms 220 €



Seguici/follow us



Castagnera



Dal 1910 la famiglia Dalle Crode ha iniziato a coltivare questi terreni posti sulle colline di Corbanese in Comune di Tarzo, di recente riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Con passione è stata sviluppata la viticoltura producendo varie tipologie di vini dai rossi alle varie versioni di Prosecco, allevato animali e coltivato ortaggi che vengono raccolti e lavorati in azienda. Nel 2001, i fratelli Rolando e Alessandro, arricchiscono l'azienda con l'Agriturismo Castagnera. Il locale è a conduzione familiare: offre una cucina tipica stagionale, utilizza materie prime prodotte quasi esclusivamente in azienda nel rispetto della cucina tradizionale e attenta alle esigenze di tutti i loro clienti, in particolar modo di clienti celiaci.

In 1910 the Dalle Crode family began to farm these lands nestled among the Corbanese hills near the town of Tarzo, within the area recently awarded UNESCO World Heritage status. We've always been passionate winemakers, and produce a range of wines from reds to various types of Prosecco. We raise our own animals, grow our own vegetables, all harvested and processed here on our farm. In 2001 the brothers Rolando and Alessandro developed the business further by adding Agriturismo Castagnera. Our family-run restaurant offers traditional seasonal fare, using almost exclusively home-grown ingredients to guarantee outstanding traditional cooking. We are attentive to our guests' dietary needs, especially those with gluten intolerances.

Via Castagnera Alta, 50 • Fraz. Corbanese, Tarzo
Tel. 0438 564108 • 347 1325172
info@castagnera.it • www.castagnera.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Castelet



Agriturismo Castelet è collocato alle pendici del monte Cesen lungo la strada che sale a Pianezze, offre una grandiosa visuale sulle colline del prosecco e fino al mare. Di recente ristrutturazione, è caratterizzato dal rivestimento esterno con il biancone, la tipica pietra del luogo. I locali sono accoglienti, arredati in modo rustico. Durante la bella stagione si può pranzare anche nell'ampio terrazzo esterno in compagnia della piacevole brezza che scende dal monte Cesen. Valentina e Andrea propongono una ristorazione semplice rivisitando piatti tipici locali della tradizione in funzione della stagione; salumi, zuppe e risotti alle erbe, pasta e fagioli, carni alla griglia. Immane lo spiedo, formaggi alla piastra, formaggi di malga, crostate di frutta e confetture, non può mancare il Prosecco.

Agriturismo Castelet is perched on the slopes of Monte Cesen along the road that ascends to Pianezze. This position means guests can enjoy sublime views of the Prosecco hills and the distant sea. We've recently renovated our premises, which is clad with biancone, a gleaming-white local stone. We offer you a warm welcome to our cosy, rustically-furnished retreat. During the summer months you can also dine on our large outdoor terrace, cooled by the pleasant breeze drifting down from the summit of Monte Cesen. Valentina and Andrea offer wholesome dishes, showcasing seasonal local ingredients cooked to perfection using traditional recipes: cured meats, soups and risottos with field greens, pasta and bean soup, grilled meats, spit roast, grilled cheeses, alpine cheeses, and fruit tarts and jams, all accompanied by a glass of Prosecco.

Via San Francesco, 1 • Fraz. Legunega, Valdobbiadene
Tel. 334 1323566
info@agriturismocastelet.it
www.agriturismocastelet.it



Pranzi/cene, spuntini - Lunch/dinner, snacks
Chiusi a gennaio, febbraio e settembre.



Aperto il resto dell'anno
Closed in January, February, and September.
Open the rest of the year



60 Posti/seats - Prezzo/price €



Seguici/follow us



Castello di Formeniga



Vi invitiamo a vivere e scoprire il miglior Giardino Panoramico delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. Siamo aperti tutti i giovedì durante il periodo estivo dalle 19.00 alle 22.00, con l'aperitivo al tramonto. Organizza il tuo evento o la festa privata nel nostro giardino con i nostri spuntini a km 0. Il sabato mattina siamo aperti per la vendita diretta dei nostri prodotti a km 0: formaggi, salami, sopresse e cotechini, ortaggi. Siamo anche Fattoria Didattica e vi proponiamo la Cheese Making Experience: un'esperienza da vivere in prima persona, come dei veri casari, immersi nel verde delle colline, circondati dalle nostre amate mucche, tutti insieme attorno ad un fuoco e pronti alla creazione del formaggio, come una volta.

Come and discover the most beautiful panoramic garden of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene. Open every Thursday during the summer from 7 to 10 pm for sunset aperitifs, it also hosts private events and parties in the garden, accompanied by our zero-kilometre snacks. On Saturday mornings, the farm opens for direct sales of its own products: cheeses, salami, sopresses, cotechini and vegetables. As a Fattoria Didattica, it also offers the Cheese Making Experience, where guests can learn the art of cheese production hands-on, surrounded by the greenery of the hills and the farm's beloved cows, gathered around the fire as in the old days.

Via Formeniga, 62/A • Vittorio Veneto
Tel. 389 4213681
castellodiformeniga@gmail.com
castello-di-formeniga.mailchimpsites.com



Spuntini
Snacks

300 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Chalet nelle Vigne



Immerso tra le colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, lo Chalet nelle Vigne a San Pietro di Feletto è il rifugio ideale per chi cerca un'immersione nella tranquillità e nella natura. La casa in legno, accogliente e luminosa, dispone di 4 posti letto distribuiti in due camere, un bagno, una cucina attrezzata, sala da pranzo e salotto. Dalla veranda si gode di una splendida vista sui vigneti circostanti, perfetta per colazioni all'aperto o momenti di relax al tramonto. Lo chalet unisce il calore rustico all'autenticità del territorio, offrendo un soggiorno indimenticabile tra paesaggi unici e la rinomata tradizione enologica delle colline Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Nestled among the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene, Chalet nelle Vigne in San Pietro di Feletto is the ideal retreat for those seeking tranquillity and nature. The cosy wooden house, filled with light, has four beds across two bedrooms, a bathroom, a fully equipped kitchen, a dining area and a lounge. From the veranda, guests can enjoy splendid views over the surrounding vineyards—perfect for open-air breakfasts or relaxing at sunset. Blending rustic warmth with local authenticity, the chalet offers an unforgettable stay amid the UNESCO World Heritage landscape and its celebrated winemaking tradition.

Via del Rocol, 9 • San Pietro di Feletto
Tel. 344 3416941
info@vazzolervini.com • www.vazzolervini.com



Aperto tutto l'anno
Open all year round
2 camere/rooms 300 €



Seguici/follow us



Da Garbonier



L'agriturismo da Garbonier è un'azienda a conduzione familiare di piccole dimensioni, a indirizzo misto con vigneto, ortaggi e allevamento di animali di bassa corte. Presenta specialità gastronomiche legate al mondo contadino e alla stagionalità delle materie prime. Le pietanze sono presentate in un locale accogliente e ben arredato. Tra le specialità: salumi, crespelle agli asparagi, rotolo di patate con ricotta e spinaci, spiedo, anatra in "teca", grigliata mista e vini locali. Nella buona stagione gli ospiti possono gradire la consumazione anche all'esterno.

The Garbonier agriturismo is a small family-run business with a mixture of vineyards, fruit and vegetables, and farmyard animals. We offer traditional farmhouse fare cooked using seasonal produce. Dishes are served in our welcoming and well-furnished dining room. House specialties include salami, crepes with asparagus, potato, ricotta and spinach roll, spit roast, duck stew, mixed grill and local wines. In good weather, our guests can also enjoy our outdoor dining experience.

Via Crevada, 29 • Refrontolo
Tel. 0438 840191 • 333 1716922
dorigofabrizio68@gmail.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



120 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Da Muner



L'agriturismo "Da Muner" nasce nel 1992 dalla ristrutturazione di una vecchia stalla di proprietà della famiglia Morgan, vissuta per molto tempo nel "Molinetto della Croda". Da settembre 2022 l'agriturismo è gestito dalla famiglia Dal Vecchio, con Antonio e la figlia Lisa si occupano prevalentemente dell'azienda agricola mentre Daniela, la figlia Valentina e il compagno Sebastiano sono i maghi della cucina. Utilizziamo solo materie prime selezionate provenienti perlopiù dalla nostra azienda a km 0 o quello che la natura ci offre spontaneamente puntando molto anche su erbe selvatiche, funghi, castagne e fiori. Il nostro punto forte sono i dolci che Valentina prepara abilmente, lo spiedo, la pasta fresca, la carne alla griglia, la nostra selezione di formaggi locali e le nostre grappe aromatizzate.

The Da Muner agriturismo was founded in 1992 from the restoration of an old family stable once belonging to the Morgan family, long resident at the Molinetto della Croda. Since September 2022 it has been run by the Dal Vecchio family: Antonio and his daughter Lisa manage the farm, while Daniela, Valentina and her partner Sebastiano work their magic in the kitchen. We use only selected ingredients, mainly from our own land at km 0 or gathered from nature - wild herbs, mushrooms, chestnuts and edible flowers. Our strengths are Valentina's superb desserts, the traditional spit roast, homemade pasta, grilled meats, a fine selection of local cheeses and our aromatic grappas.

Via San Zuanet, 1 • Pieve di Soligo
Tel. 0438 978033
agriturismodamuner@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Da Ottavio



Tipicità e carattere rustico al punto giusto. Da Ottavio è un classico ristoro agriturismo a conduzione familiare, con ampi spazi all'aperto. Siamo nel cuore delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2019. L'agriturismo propone piatti semplici di propria produzione accompagnati dall'ottimo Prosecco Superiore della zona. Le specialità della casa: salumi casarecci, tagliatelle con ragù o pomodoro, frittate, formaggio cotto, cotechino, verdure di stagione, pane cotto in forno a legna e una menzione particolare meritano i dolci, anche questi fatti in casa. Il locale è aperto tutto l'anno nel fine settimana, su prenotazione.

Authenticity and rustic charm in perfect balance. Da Ottavio is a classic family-run agriturismo with wide outdoor spaces. It lies in the heart of the Colline di Conegliano Valdobbiadene, a UNESCO World Heritage Site since 2019. The farm restaurant serves simple homemade dishes paired with excellent local Prosecco Superiore. House specialties include traditional cured meats, tagliatelle with ragù or tomato, frittatas, cooked cheese, cotechino, seasonal vegetables, wood-fired bread and, not least, a fine selection of homemade desserts. Open all year at weekends, by reservation.

Via Campion, 1 • Fraz. San Giovanni, Valdobbiadene
Tel. 339 3420685
martinadalmolin@libero.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, sab - dom
Open all year round, Sat - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €



Dalla Afra Agrialloggi



La nostra casa, appena ristrutturata, offre ambienti moderni ed arredati con gusto semplice e contemporaneo, pensati per garantire comfort e funzionalità. Si trova a Guia di Valdobbiadene, nel cuore delle colline patrimonio dell'UNESCO ed è il punto di partenza per visitare le cantine del Prosecco Superiore o fare escursioni sul Cesen, oltre a visite nei vicini e splendidi borghi. Offriamo tre camere con bagno privato, curate nei dettagli, per farvi sentire come a casa. La colazione, inclusa nel soggiorno, è preparata ogni mattina anche con dolci fatti in casa, marmellate, yogurt, frutta fresca, formaggi locali. Ci impegniamo per un'accoglienza in un ambiente familiare e rilassato, sempre disponibili per consigliare ai nostri ospiti le migliori esperienze da vivere nel territorio.

Our newly renovated home offers modern spaces furnished with simple, contemporary taste to ensure comfort and practicality. It stands in Guia di Valdobbiadene, in the heart of the UNESCO-listed hills, and is an ideal base for visiting the Prosecco Superiore wineries, hiking on Mount Cesen or exploring nearby villages. We offer three carefully appointed rooms with private bathrooms, designed to make you feel at home. Breakfast, included in the stay, is prepared fresh every morning with homemade cakes, jams, yogurt, fresh fruit and local cheeses. We take pride in offering a relaxed, family atmosphere and are always ready to help guests discover the best experiences in the area.

Strada di Guia, 83 • Valdobbiadene
Tel. 0423 900424
afra@boccador.it • boccador.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
3 camere/rooms 120 €



Dalla Libera Stefano



A Valdobbiadene, da oltre 30 anni, la famiglia Dalla Libera propone prodotti a km 0. Alleviamo i nostri animali e coltiviamo i campi per portare a tavola semplicità e tradizione. Dal 2019 in località Ponteggio ci troverete presso la nostra nuova struttura immersa tra i vigneti e il canto della natura. Qui potete degustare i nostri prodotti tipici come salumi, specialità alla griglia, spiedo, verdure di stagione e i nostri vini. Oltre alla ristorazione nel fine settimana, da noi puoi acquistare alcuni prodotti tutto il tempo dell'anno: vino, salumi, marmellate e verdure secondo la stagionalità. Siamo aperti nelle serate di venerdì e sabato e la domenica tutto il giorno. Disponibili anche 5 camere matrimoniali con colazione. Vi aspettiamo, troverete un ambiente familiare pronto a farvi sentire a casa.

The Dalla Libera family has been offering locally produced and home-grown produce for over 30 years in Valdobbiadene. We raise our own animals and grow our own crops to bring you wholesome, traditional cuisine. Since 2019 we've been in our new premises in Ponteggio, surrounded by vineyards and pristine nature. Come in and sample our traditional produce such as salami, grilled specialties, spit roast, seasonal vegetables and our selection of wines. As well as enjoying our restaurant at weekends, you can buy our produce all year round: wine, cured meats, jams and vegetables which change regularly according to the season. We're open on Friday and Saturday evenings and all day Sunday. Also available are 5 double rooms with breakfast. A warm, family welcome awaits you - and we'll make you feel right at home.

Via Ponteggio, 33/f • Fraz. Ponteggio, Valdobbiadene
Tel. 0423 973002 • 340 2339197
info@agriturismodallalibera.it
rooms@agriturismodallalibera.it

Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
 Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
80 Posti/seats - Prezzo/price €
 Aperto tutto l'anno - Open all year
5 camere/rooms

Seguici/follow us

Dalla Libera

Fasol Menin



Fasol Menin è una cantina di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Sorge tra i vigneti in piena terra di elezione della riserva garantita: le colline di Valdobbiadene. La struttura, perfettamente inserita nello splendido paesaggio, rappresenta l'autentico spirito della famiglia proprietaria. Aperti alle suggestioni locali, nazionali ed internazionali, si è infatti voluto creare un luogo dedicato all'arte. L'arte del Prosecco Superiore di qualità accanto a musica, spettacolo, mostre di pittura, scultura e fotografia. Un felice connubio tra Bracco e le Muse, quindi, in un contesto pensato per l'ospitalità. Giulia e Alessandro, accolgono personalmente i visitatori e li guidano alla conoscenza della cantina ed alla degustazione dei loro premiati vini.

Fasol Menin crafts its Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG from vines set in the rolling hills of Valdobbiadene, the heartland of the region's most prized terroir. The winery is perfectly integrated into the splendid landscape and reflects the true spirit of the family who owns it. Open to local, national and international influences, they have created a place where art in all its forms takes centre stage. The art of producing fine Prosecco Superiore is presented alongside music, theatre, painting, sculpture and photography exhibitions - a happy meeting of Bacchus and the Muses in a setting built for hospitality. Giulia and Alessandro personally welcome visitors, guiding them through the winery and encouraging them to sample their award-winning wines.

Via Fasol e Menin, 22/b • Valdobbiadene
Tel. 0423 974262
info@fasolmenin.it • www.fasolmenin.it

Spuntini
Snacks
 Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
 150 Posti/seats - Prezzo/price €

Seguici/follow us

FASOL MENIN
VALDOBBIADENE

House 58



House 58, agriturismo vicino alle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, è il luogo giusto per una vacanza che combini relax ed esplorazione. La struttura offre un accogliente giardino panoramico e spazi esterni con zona barbecue. Situata in una posizione strategica, è il punto di partenza ideale per scoprire le bellezze naturali e culturali del Veneto. Le camere sono spaziose e confortevoli, arredate con mobili di alta qualità e dotate di tutti i comfort moderni. Vi offriamo un soggiorno rigenerante ma collegato in modo ideale a numerose destinazioni affascinanti. House 58 vi aspetta per regalarvi un'esperienza indimenticabile, dove ogni dettaglio è pensato per farvi sentire come a casa, circondati dalla magia e dalla bellezza del Veneto.

House 58, located near the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene, is the ideal place for a holiday that combines relaxation and exploration. It features a welcoming panoramic garden and outdoor spaces with a barbecue area. Its strategic location makes it an excellent base for discovering the natural and cultural treasures of the Veneto. The spacious, comfortable rooms are furnished with quality materials and equipped with every modern comfort. House 58 offers a regenerating stay, perfectly situated to get the most from a wealth of fascinating destinations, where every detail is designed to make you feel at home amid the beauty and charm of the region.

Via Mattonà, 58 • Sarmede
Tel. 328 5424145
agriturismohouse58@gmail.com
agriturismohouse58.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
3 camere/rooms 150 €



Il Bosco



Il nostro agriturismo si trova al termine di una strada di montagna lunga 4 km, offre la possibilità di un soggiorno immersi nel verde e circondati dalle montagne. Le camere, ricavate in un suggestivo edificio un tempo adibito a convento, sono state ristrutturate mantenendo l'anima del luogo. Dispongono di vari comfort, come il wi-fi gratuito, la televisione, ampi bagni con doccia in tutte le camere. La colazione è ricca di dolci fatti in casa, anche con opzioni salate. Nel ristorante serviamo tutti prodotti allevati e coltivati da noi con premura e attenzione. Alleviamo infatti pregiate razze di bovini e di suini e nel nostro orto coltiviamo molte verdure che offriamo stagionalmente. Vi aspettiamo per coccolarvi con le nostre prelibatezze!

Our agriturismo lies at the end of a 4 km mountain road offering a stay surrounded by greenery and embraced by the mountains. The rooms, created within a former convent, have been restored with respect for the spirit of the place and include modern comforts such as free Wi-Fi, television and spacious bathrooms with showers. Breakfast features homemade cakes and savoury options. The restaurant serves dishes prepared with our own produce, raised and cultivated with care: fine breeds of cattle and pigs and a garden that provides fresh vegetables in season. We look forward to welcoming you and delighting you with our specialities.

Via Maren, 7 • Vittorio Veneto
Tel. 347 3116774 ristorante • 347 7525349 camere
agriturismo@agrilivieri.com
www.agriturismoilbosco.com

Pranzi/cene, spuntini - Lunch/dinner, snacks
Aperto tutto l'anno, Ven - Sab per cena,
Dom per pranzo / Open all year round,
Fri - Sat for dinner, Sun for lunch
100 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
7 camere/rooms 120 €



Seguici/follow us



Il Follo



Il Follo è un borgo di Valdobbiadene ai piedi della famosa collina del Cartizze. Qui hanno sede la nostra cantina ed i nostri vigneti più pregiati. Disponiamo di appartamenti con 2/3 posti letto, camere standard e 4 camere deluxe di ultima ristrutturazione con terrazzo privato con tutti i confort. Colazione con prodotti tipici a km 0. Possibilità di acquisto vini in azienda. La cantina dispone di un negozio dove potrete assaggiare ed acquistare direttamente i vini di nostra produzione. Qui potrete scoprire la storia dell'azienda ripercorrendo le varie annate di produzione dei nostri vini e la storia della famiglia Follador. Le degustazioni sono da concordarsi con lo staff al momento dell'arrivo e salvo disponibilità negli orari prestabiliti.

Il Follo is a Hamlet close to Valdobbiadene at the foot of the famous Cartizze hill where we have our winery and our most precious vines. We offer apartments for 2/3 people, standard rooms and four recently remodelled deluxe rooms with a private terrace and all comforts. Breakfast is from locally-sourced produce and our wines are available from the wine shop. The winery features a shop where visitors can taste and purchase its wines. Here one can discover the history of the estate through a range of vintages and follow the story of the Follador family. Tastings can be arranged with the staff upon arrival, depending on availability and only by reservation.

Via Follo, 36 • Fraz. Santo Stefano,
Valdobbiadene
Tel. 0423 901092 • 349 3646270
agriturismo@ilfollo.it • www.ilfollo.it

Aperto in primavera, estate e autunno
Open in Spring, Summer & Autumn
5 camere/rooms 120 - 150 €



La Bella



L'agriturismo La Bella, un'antica casa colonica, dispone di 25 posti letto con servizi individuali e aria condizionata. Un luogo ideale per il pernottamento ed il ristoro, dove è possibile riscoprire il gusto delle cose semplici e genuine, immergersi e rilassarsi nella natura delle colline patrimonio dell'UNESCO. La nostra azienda agricola si occupa di itticoltura allevando trote iridee nelle acque del fiume Soligo. Nell'aria ci sono avicoli ruspanti: galline ovaiole, galli, capponi, oche, faraone. Tra le delizie della nostra tavola, oltre alla trota, trovate i prodotti tipici della tradizione trevigiana, come lo spiedo dell'alta Marca, accompagnati dalle verdure raccolte dai nostri orti. Desideriamo condividere le nostre tradizioni attraverso i nostri piatti.

The La Bella agriturismo is a converted farmhouse with 25 en-suite, air-conditioned rooms. Your ideal destination for an overnight stay and fine dining: a place to rediscover the simple pleasures of life, to relax in the stunning natural surroundings of our hills, a UNESCO World Heritage Site. We specialise in fish farming, raising rainbow trout in the waters of the Soligo river, while our farmyard is given over to breeding free-range poultry, laying hens, roosters, capons, geese, and guinea fowl. Alongside our trout we serve traditional local fare including spit roast accompanied by home-grown vegetables straight from our farm. We aim to showcase our traditions through our culinary creations.

Via Ligonto, 8 • Fraz. La Bella, Follina
Tel. 0438 970309
info@labellafollina.it • www.labellafollina.it

✕ Pranzi/cene, spuntini - Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, gio - dom
Open all year round, Thu - Sun
18 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
18 camere/rooms 92 €
(colazione e tassa di soggiorno incluse
breakfast and tourist tax included)



Seguici/follow us



agriturismo
LA BELLA
Follina





La Casa Vecchia



La Casa Vecchia si trova in una posizione esclusiva dalla quale si possono ammirare le colline del VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze. Zona strategica per escursioni a piedi ed in bici per visitare le cantine migliori del territorio. La struttura storica dispone di 6 alloggi moderni e spaziosi affacciati sulle colline del VALDOBBIADENE DOCG, colazione a buffet ed inoltre offre degustazioni dei propri Spumanti abbinati ad affettati, formaggi e sott'oli locali. Vendita diretta. La Casa Vecchia è l'azienda scelta per l'iniziativa "Adotta un Filare" con la quale si potrà vivere l'esperienza della produzione e ricevere 12 bottiglie personalizzate.

La Casa Vecchia enjoys an exclusive location overlooking the hills of the VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze. It's a strategic location for hiking and biking to visit the area's finest wineries. The historic property offers six modern and spacious accommodations overlooking the VALDOBBIADENE DOCG hills, a buffet breakfast, and tastings of its sparkling wines paired with local cured meats, cheeses, and pickled vegetables. Direct sales are available. La Casa Vecchia is the winery chosen for the "Adopt a Row" initiative, where you can experience the production process and receive 12 personalized bottles.

Via Callonga, 12 • Fraz. Santo Stefano, Valdobbiadene
Tel. 0423 900160 • 328 9748909
info@lacasavecchia.it • www.lacasavecchia.it

 Spuntini - Snacks
 Aperto tutto l'anno, lun - dom
Open all year round, Mon - Sun
 90 Posti/seats - Prezzo/price €
 Aperto tutto l'anno
Open all year
6 camere/rooms 75 € - 200 €



Seguici/follow us







La Dolza



A Follina, cittadina rinascimentale famosa per la produzione della seta e della lana e per l'Abbazia cistercense, adagiata tra le dolci colline del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, da poco riconosciuto Patrimonio mondiale UNESCO, sorge l'Agriturismo La Dolza, fattoria dalle antiche tradizioni agricole. Proponiamo tutto l'anno soggiorni a contatto con la natura e con gli animali, possibilità di degustare i prodotti dell'azienda agricola e le specialità della cucina veneta. Inoltre La Dolza dà l'opportunità di partecipare alla Fattoria Didattica, dove i più piccoli imparano la vita di campagna. Durante l'estate la possibilità di gustare il gelato artigianale della nostra AgriGelateria nel giardino a bordo piscina.

Agriturismo La Dolza boasts a long farming heritage. It's situated just outside Follina, a Renaissance town famed for producing silk and wool as well as for its fine Cistercian Abbey. The farm sits amid the rolling hills renowned for Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG which have recently been awarded UNESCO World Heritage status. We're open year-round for relaxing retreats immersed in nature and animals. Guests can sample our farm-fresh produce and the very best in Veneto cuisine. At La Dolza we also have an Educational Farm, where kids can learn about country life. During the summer, guests can sample our artisanal ice cream from our eco-friendly parlour in the garden next to our pool.

Via La Dolza, 7 • Fraz. Valmareno, Follina
Tel. 0438 85940 • 335 5304304
info@agriturismoladolza.it • www.agriturismoladolza.it

 Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
 Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
 Prezzo/price €
 Aperto tutto l'anno
Open all year
5 camere/rooms



Seguici/follow us



La Piave



Il birrificio agricolo artigianale La Piave si trova a Moriago della Battaglia in un'area di fondamentale importanza storica nel cuore della valle del Piave. La famiglia Zanin, viticoltori da generazioni, mette tutta la propria esperienza anche nella produzione delle sue birre agricole artigianali da orzo coltivato nei propri terreni e materie prime selezionate. Presente il servizio di spuntineria con i prodotti aziendali, presso il punto vendita si possono acquistare le nostre birre, inoltre è possibile effettuare degustazioni guidate. L'azienda dispone a Guida di Valdobbiadene di cantina ed agriturismo con ristorazione e 4 camere doppie ed una singola, arredate con gusto e semplicità. Nel cuore del Conegliano Valdobbiadene DOCG i nostri vini nascono da uve coltivate e vendemmiate a mano, con grande cura e nel pieno rispetto delle tradizioni.

The La Piave artisanal agricultural brewery is located in Moriago della Battaglia, an area of great historical importance in the heart of the Piave valley. The Zanin family have been winemakers for generations, and bring their wealth of experience to bear to craft artisanal agricultural beers from barley grown on their land, teamed with carefully selected ingredients. We offer tasty snacks from our home-grown farm produce. At our shop you can buy our beers and also take part in guided tastings. Our winery and agriturismo are situated in Guida di Valdobbiadene. We have four double, and one single room, all tastefully and simply furnished. Our wines are crafted in the heart of the Conegliano Valdobbiadene DOCG region, using grapes grown and harvested by hand, with great care and the utmost respect for tradition.

Via Maglio, 8 • Moriago della Battaglia
Tel. 340 3367745
info@birrificiolapiave.it • www.birrificiolapiave.it



Spuntini - Snacks



Aperto tutto l'anno, mar - dom



Open all year round, Tue - Sun



45 Posti/seats - Prezzo/price €



Seguici/follow us



La Rondine

La Pila



Prima di essere dei ristoratori, siamo prima di tutto degli agricoltori, amiamo la nostra terra ed è proprio grazie all'amore per la campagna che abbiamo deciso nel 2005 di aprire l'agriturismo. Le materie prime che utilizziamo per creare i nostri piatti sono per la maggior parte di nostra produzione o di altre piccole realtà agricole della zona. Nel nostro agriturismo troverete un'atmosfera famigliare e una cucina semplice e tradizionale ma che negli anni è cambiata molto. Troverete infatti molti piatti che profumano di casa e di ricordi passati ma ne troverete anche altri più innovativi. Nel nostro menù non potranno mai mancare la carne alla griglia, la carne in umido e il nostro piatto forte, lo spiedo, prodotto tipico della nostra zona.

We're first farmers and then restaurateurs. We love our land and this deep love inspired us to open our agriturismo in 2005. Most of the ingredients we use to prepare our dishes are home-grown with the remainder selected from small local farms. You'll receive a warm, family welcome at our agriturismo, along with good, honest traditional cuisine, that nevertheless we've developed significantly over the years. Many of our dishes are redolent with the aromas of homestyle cooking and memories of the past. Alongside these you'll also find other more innovative offerings as well. Our menu always includes grilled meat, meat stews and our signature spit roast, a local speciality.

Località Cal della Pila, 1/b • Cison di Valmarino
Tel. 0438 975356 • 328 1920997
info@lapilacison.it • www.lapilacison.it



Pranzi/cene, spuntini

Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom



Open all year round, Fri - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



La Vigna di Sarah



Vi presentiamo i nostri due casali – a pochi passi uno dall'altro – a Vittorio Veneto nel cuore del Prosecco Docg: uno, in cima al Col De Luna, ospita 3 camere, un salotto per i momenti di relax e caminetto a vista, un ampio giardino con vasca idromassaggio per la stagione estiva e una bow window; l'altro, ai piedi del Col De Luna, si affaccia ad una spaziosa corte interna, ha 5 camere, recentemente ristrutturate, tutte a tema del Bosco del Cansiglio, e ospita anche il nostro Wine Club ed Enoteca e la Bottega "La Vigna di Sarah", punto di incontro per merende e degustazioni. Durante il vostro soggiorno potrete degustare tutti i nostri prodotti, come Il Grappoli di Luna l'unico prosecco vendemmiato durante la notte di Luna Piena abbinati a cibi tipici veneti della Marca Trevigiana.

We present our two farmhouses-just a short walk apart-in Vittorio Veneto, in the heart of Prosecco DOCG country. The first, on the summit of Col De Luna, has three rooms, a lounge with an open fireplace, a large garden with a whirlpool tub for summer use and a bow window. The second, at the foot of Col De Luna, opens onto a spacious courtyard and has five recently renovated rooms, each inspired by the Bosco del Cansiglio. It also houses our Wine Club and Enoteca as well as La Vigna di Sarah, a meeting place for light meals and tastings. During your stay you can sample all our products, including Grappoli di Luna, the only Prosecco harvested under the light of the full moon, paired with typical Venetian dishes from the Marca Trevigiana.

Via Col de Luna, 6 • Vittorio Veneto
Tel. 333 2622446
agriturismo@lavignadisarah.it
www.lavignadisarah.it/agriturismo



Cena su prenotazione
Dinner by reservation



Aperto tutto l'anno, da Marzo a Dicembre
Open all year round, from March to December



29 Posti/seats



Aperto tutto l'anno - Open all year
8 camere/rooms 111 €



Seguici/follow us



La Vigna di Sarah



Le Mesine



L'agriturismo con cucina e alloggi è ricavato dalla ristrutturazione di un'antica stalla, ed è situato nella zona di produzione del Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore. La ristorazione offre piatti tipici della tradizione veneta a base di prodotti a km 0. Alla cucina si può abbinare inoltre il Valdobbiadene DOCG di propria produzione. L'ambiente offre anche la possibilità di pranzare all'aperto durante i mesi estivi all'ombra di una grande noce. Le camere con arredo rustico sono dotate di bagno privato, aria condizionata, tv, wi-fi gratuito, frigobar. Nelle vicinanze si possono praticare passeggiate ed escursioni in bicicletta lungo la Strada del Prosecco oppure salendo per i sentieri che portano al monte Cesen.

Our agriturismo offers farmstay and farmhouse dining in converted stables and is located within the Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore production area. Our restaurant offers traditional Veneto dishes using locally-sourced ingredients. You can enjoy your meal while sampling our very own Valdobbiadene DOCG. During the summer months you can also dine outside in the shade of a large walnut tree. Our rustically-furnished rooms are all en-suite and have air conditioning, TV, free wifi and a minibar. Nearby you can enjoy walking and cycling along the Prosecco Wine Road or tackle one of the trails leading to the summit of Monte Cesen.

Via Cal Filigal, 13 • Fraz. Bigolino, Valdobbiadene
Tel. 0423 980379
info@lemesine.it • www.lemesine.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, gio - dom
Open all year round, Thu - Sun



100 Posti/seats - Prezzo/price €€



Aperto tutto l'anno
Open all year
4 camere/rooms 75 €



Seguici/follow us



le Mesine

Le Pervinche



La famiglia Lorenzon vuole offrire ai propri ospiti momenti di relax tra le meravigliose colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, assicurando riservatezza, ma anche un clima di cordiale familiarità. L'azienda agricola di famiglia è specializzata nella produzione di vini locali quali Prosecco, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Pinot, Raboso, Merlot, Cabernet. Le camere sono curate nei minimi particolari. In esse sono uniti armoniosamente i plurisecolari mobili di famiglia, il design moderno degli elementi d'arredo dei bagni e la qualità dei materiali utilizzati, legno e pietra tipici della zona, il pregiato lino scelto per i tessuti. Una ricca colazione a buffet a base di pane fresco, dolci genuini, confetture, frutta, yogurt, formaggi e salumi, vi attende al vostro risveglio.

The Lorenzon family invites guests to relax among the wonderful hills of Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, ensuring privacy and a warmly familiar atmosphere. The family farm specialises in local wines including Prosecco, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Pinot, Raboso, Merlot and Cabernet. Rooms are finished with great care, blending centuries-old family furniture with modern bathroom design and fine local materials in wood and stone, with quality linen. A rich buffet breakfast awaits on waking, with fresh bread, wholesome cakes, jams, fruit, yogurt, cheeses and salumi.

Via Molinetto, 8/A • Refrontolo
Tel. 347 2289508
info@lepervinche.it • www.lepervinche.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
6 camere/rooms 60-120 €



Le Vignole



L'azienda agrituristica Le Vignole è il risultato di un restauro di due caseggiati rurali e di una stalla gestiti dalla famiglia Grillo. All'arrivo sarete accolti da Valli e dalla figlia Silvia disponibili a darvi consigli su come divertirsi o rilassarsi in zona oppure su cosa visitare. La struttura offre un servizio di pernottamento in appartamenti e camere con prima colazione ed è l'ideale per soggiorni in famiglia o con amici, per vacanza, per business o per passare qualche momento di relax. La posizione, poco lontana dal centro cittadino, diventa il punto di partenza ideale per raggiungere i principali punti di interesse della zona, fare escursioni a piedi o in bicicletta. Presso l'agriturismo è possibile degustare ed acquistare del Prosecco Doc prodotto con delle uve di propria produzione. La famiglia Grillo, inoltre, ha deciso di creare, attorno alla propria azienda, una cintura sostenibile al 100%. Da un vitigno ibrido resistente di Solaris, nasce Solaris.

The Le Vignole agriturismo and farm is run by the Grillo family. The farmstay is the result of restoration work carried out on two farm buildings and a stable. A warm welcome is guaranteed from Valli and his daughter Silvia who are a wonderful source of advice on things to see and do, or ideas to help you relax. This is the perfect location for breaks with family or friends, for holidays, business trips, short or long stays or a relaxing break. The agriturismo is close to the town centre and is an ideal base for visiting the area's main attractions or for enjoying a walk or bike ride. We have created a 100% sustainable belt of vines around the house and guests may sample and buy our own Prosecco DOC, along with Solaris, a still white wine from Solaris, a hardy hybrid grape variety.

Strada dei Lavina, 7 • Fraz. Pinidello, Cordignano
Tel. 333 4348966 • 335 6661800
info@alloggilevignole.it • www.alloggilevignole.it

✕ Spuntini - Enoturismo
Snacks - Wine tourism
Aperto tutto l'anno
Open all year round
4 appartamenti/apartments
e 13 camere/rooms 75 €



IT EN DE FR

Seguici/follow us



le Vignole

Lemire



Lemire è situato sulle colline del Prosecco Superiore DOCG vicino Conegliano a pochi chilometri da città d'arte come Vittorio Veneto, Asolo, Treviso, Possagno, Venezia, le Dolomiti, Cortina, la costa adriatica ed i luoghi della Grande Guerra. Unendo l'amore per l'arte e la natura alla cura del cliente, offriamo una sala relax in cui ascoltare musica e sfogliare i libri della nostra biblioteca o godere del panorama. Troverete un piccolo Info Point da consultare, assaporando un calice del nostro Prosecco o una tisana. Di fronte all'agriturismo il punto vendita e sala degustazioni. All'esterno per lo svago il ping pong, lo scivolo, il dondolo per i più piccoli e vari percorsi per passeggiate. Lasciamo a disposizione il barbecue per grigliate. Luogo ideale per qualsiasi tipo di vacanza, sportiva, rilassante, enogastronomica, artistica o culturale.

Lemire is nestled among the Prosecco Superiore DOCG hills near Conegliano, a few km from cities of art such as Vittorio Veneto, Asolo, Treviso, Possagno and Venice. We're also an easy drive from the Dolomites, Cortina, the Adriatic coast and places of interest from the Great War. Our relaxation room blends our love of art and nature and is a place where you can listen to music, browse our library, or just enjoy the view. You can browse our small Info Point while enjoying a glass of our Prosecco or a herbal tea. To the front of the agriturismo is our farm shop and tasting room. Outside we have table tennis, a swing and slide for kids, and countryside trails around. A barbecue are available for guests to use. This is the perfect holiday destination, for all.

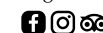
Via Maset, 55 • Fraz. Casotto, San Pietro di Feletto
Tel. 340 3755431
info.lemire@gmail.com • www.lemire.it

✕ Spuntini
Snacks
Aperto tutto l'anno, lun - dom
Open all year round, Mon - Sun
17 Posti/seats - Prezzo/price €
Aperto tutto l'anno
Open all year
6 camere/rooms 95 €



IT EN ES

Seguici/follow us



Malga Coro



Nell'azienda agriturismo Malga Coro alleviamo le nostre vacche libere nei pascoli adiacenti. Il latte munto viene trasformato sul posto, nel nostro caseificio, mantenendo le caratteristiche organolettiche. Avrete così la possibilità di assaporare i nostri prodotti in tavola: il formaggio saporito cotto, fresco o stagionato, ricotta fresca o affumicata, sopresse, pancette, cotechini. Proponiamo piatti tipici contadini preparati con ingredienti naturali. Disponiamo inoltre di tre nuove camere da letto realizzate in legno di abete e di pino proveniente dai nostri boschi. Ogni camera dispone di bagno con doccia e WC. Rimanendo con noi, potrete vivere la vita della malga, iniziando la giornata assaporando una ricca colazione!

At the Malga Coro Agriturismo we rear our cows naturally in the surrounding fields. The milk is transformed in-house at our dairy so as to keep the flavours and nutrients. You'll be able to sample our products including flavourful cooked cheese, soft or hard cheeses, fresh or smoked ricotta, sopressa, cold cuts and cotechino. We offer traditional country dishes prepared with natural ingredients. There are also three new bedrooms, built in spruce and pine wood sourced from our own forests. Each room has its own bathroom with shower and WC. By staying with us, you can experience life in the malga, beginning your day with a generous breakfast!

Via Cadolten, 1 • Fraz. Cadolten, Fregona
Tel. 0438 581889 • 392 1481219
levaccate@gmail.com • www.malgacoro.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto in estate, lun - dom
Open in summer, Mon - Sun
80 Posti/seats - Prezzo/price €
Aperto in estate - Open in summer
3 camere/rooms 45 €



Mondragon



Fra le colline del Prosecco, l'Agriturismo Mondragon incontra tradizione, storia ed enogastronomia. Vigneti di Prosecco Superiore DOCG e di uve rosse, oche al pascolo, bosco nei pendii più ripidi si immergono in un paesaggio senza tempo, recuperando ed unendo saperi e sapori della tradizione. Il laboratorio di artigianato agroalimentare offre una gamma di prodotti aziendali fra cui le leccornie a base d'oca: agrodolce di fattoria, patè, petto d'oca affumicato, ragù. Primo fra tutti i prodotti è il Presidio Slow Food "Oca in Onto", antica e sapiente capitalizzazione del lavoro femminile e della carne d'oca. Diversi gli eventi enogastronomici annuali, legati allo scorrere delle stagioni ed alla tradizione. È Gradita la prenotazione.

Among the Prosecco hills, the Mondragon agriturismo is a perfect blending of tradition, history, and food & wine. With vineyards of Prosecco Superiore DOCG and red grapes, geese grazing in the meadows and pigs foraging in the woods, you'll feel as if you've stepped back in time. We rediscover and combine traditional knowledge and flavours in our agri-food artisanal kitchen to offer a range of farm produce and goose-based delicacies: farmhouse sweet and sour, pates, smoked goose breast, and ragù. Pride of place on our menu is our famed Slow Food Presidium aromatic goose stew, which combines goose meat and the wisdom of traditional home cooking. We host a number of annual food and wine events themed around the seasons and tradition. Reservations are appreciated.

Via Mondragon, 1 • Fraz. Arfanta, Tarzo
Tel. 0438 933021 • 333 7850311
info@mondragon.it • www.mondragon.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, lun - dom
Open all year round, Mon - Sun
70 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto in primavera, estate e autunno
Open in Spring, Summer & Autumn
2 camere/rooms 54 €



Seguici/follow us



Monticanello

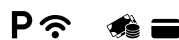


Nel nostro agriturismo accogliamo gli ospiti in tre camere intime ed eleganti, progettate per offrire un soggiorno all'insegna del comfort e della tranquillità. Gli ambienti, curati nei dettagli, uniscono uno stile sobrio e contemporaneo al fascino del paesaggio rurale che li circonda. Le tonalità verdi di pareti e arredi richiamano la natura, creando un'atmosfera rilassante e armoniosa. Ogni camera dispone di bagno privato con doccia, biancheria, riscaldamento, aria condizionata e wi-fi gratuito. Alcune si affacciano sui vigneti o sul cortile fiorito regalando ogni giorno scorci diversi sulla campagna. È la situazione ideale per chi desidera una pausa rigenerante immerso nel verde senza rinunciare alle comodità.

At Agriturismo Monticanello guests are welcomed with three intimate, elegantly designed rooms created to offer comfort and tranquillity. Every room has been carefully finished, blending a clean, contemporary style with the charm of the surrounding rural landscape. Soft greens on the walls and furnishings echo the countryside outside, setting a relaxed, harmonious mood. Each room has an en-suite bathroom with shower, along with fresh linen, heating, air conditioning and free Wi-Fi. Some overlook the vineyards or the flowered courtyard, offering changing views of the countryside throughout the day. It's an ideal setting for anyone seeking a restorative break in the heart of nature without giving up on modern comforts.

Via del Monticanello, 4 • Vittorio Veneto
Tel. 0438 560574 • 339 7608157
monticanello@gmail.com • www.monticanello.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
3 camere/rooms 90 €



Seguici/follow us



Moro Barel

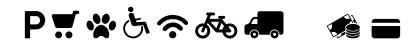


L'agriturismo nasce negli anni '90, proponendo piatti della tradizione contadina, nel rispetto della stagionalità. Oggi offriamo un servizio di pernottamento con colazione, banqueting e ristorazione grazie a prodotti PPL (Piccole Produzioni Locali) e ai vini della nostra azienda agricola biologica. Circondato dalle colline del Prosecco DOCG, Patrimonio UNESCO, il Moro Barel è punto di partenza per numerose attività: turismo, arte, storia, fitness. Tutto in un bacino di cultura enogastronomica in grado di soddisfare ogni palato.

The agriturismo was founded in the 1990s and offers traditional seasonal farmhouse dishes. Today we provide B&B accommodation, banqueting and catering services using our exceptional quality home-grown produce and wines from our organic farm. Immersed in the hills of the Prosecco DOCG region, a UNESCO World Heritage Site, Moro Barel is your ideal base for many activities including tourism, art, history and sport. All set in an area of food and wine culture with something for every taste.

Via del Colle, 2 • Fraz. Confin, Vittorio Veneto
Tel. 0438 560386 • 339 2319930
agriturismo@morobarel.it • www.morobarel.it

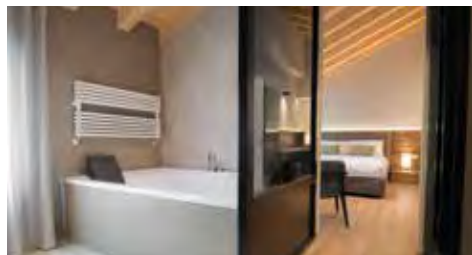
Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
100 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno
Open all year
6 camere/rooms 100 €



Seguici/follow us



Pra' dell'Ort



L'Agriturismo Pra' dell'Ort è un rifugio raffinato e accogliente situato nel cuore di Valdobbiadene, circondato dalle colline patrimonio dell'Umanità UNESCO. Le origini del casale risalgono alla famiglia Stramare Bortolomiel, che da sempre abbraccia i principi della sostenibilità e la bellezza delle tradizioni locali. L'agriturismo unisce il comfort moderno al fascino rustico della campagna. Offre un'area benessere, una piscina esterna con vista sui vigneti e camere accoglienti e stilose. Gli ospiti possono partecipare a degustazioni di vino e scoprire le colline attraverso tour guidati ed escursioni in e-bike. È il luogo ideale per una fuga rilassante, una celebrazione di matrimonio o qualsiasi occasione speciale che meriti di essere indimenticabile.

Agriturismo Prà dell'Ort is a refined and welcoming retreat in the heart of Valdobbiadene, surrounded by UNESCO World Heritage hills. The farmhouse dates back to the Stramare Bortolomiel family, long committed to sustainability and local tradition. It combines modern comfort with rustic charm, offering a wellness area, an outdoor pool overlooking the vineyards, and elegant, cosy rooms. Guests can take part in wine tastings, and explore the hills through guided tours or e-bike excursions. It's an ideal setting for a relaxing getaway, a wedding, or any occasion that deserves to be unforgettable.

Via Garibaldi, 333 • Valdobbiadene
Tel. 0423 1710131
info@agriturismopraddellort.it
www.agriturismopraddellort.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
9 camere/rooms 160 €



Seguici/follow us



PRA'DELL'ORT
AGRITURISMO | VALDOBBIADENE

Reghét/Antica Gastaldia



Per fermarsi a visitare il nostro bellissimo territorio, offriamo un nuovissimo alloggio agriturismo. Ricavato da una vecchia stalla, la certosa ristrutturazione del 2022 ne ha evidentemente voluto mantenere le caratteristiche principali. Una sorpresa alla vista per l'ospite che, chiudendo gli occhi, potrà quasi ancora sentire il profumo del fieno nel tabià. Il nome Antica Gastaldia richiama il contesto storico in cui è inserito: un antico borgo del 1400. L'alloggio è un bilocale con 4 posti letto completamente indipendente, dotato di bagno con doccia, asciugacapelli, angolo cottura, frigorifero, lavatrice, televisore, termoregolazione autonoma (riscaldamento e climatizzazione), biancheria da camera, biancheria da bagno, tovagliato da cucina, stoviglie, pentole.

To pause and explore this beautiful area, we offer a brand-new agriturismo lodging. Created from a former stable, its meticulous 2022 renovation preserved the building's original character. Guests will be surprised by the atmosphere - close your eyes and you can almost still smell the hay in the tabià. The name Antica Gastaldia recalls the history of the ancient 15th-century hamlet it stands in. The accommodation is a fully independent two-room apartment for up to four people, with bathroom and shower, hair dryer, kitchenette, refrigerator, washing machine, TV, autonomous heating and air conditioning, bed and bath linen, kitchen linens, crockery and cookware.

Via Borgo Piazza, 46 • Fregona
Tel. 347 6665976
info@reghet.it • www.reghet.it

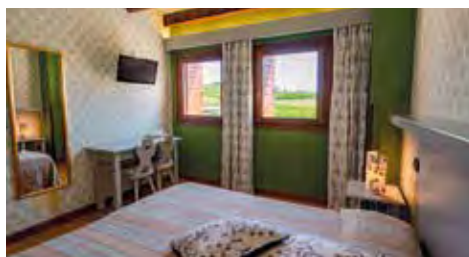
Aperto tutto l'anno
Open all year round
1 appartamento/apartment 150 €



Seguici/follow us



Roccat



Pur restando una piccola realtà, qui troviamo completa la filiera del vino: dalla cura e coltivazione delle piante di vite, alla raccolta dell'uva, alla vinificazione, fino all'imbottigliamento e alla vendita. Raccontare il vino raccontando il suo territorio. Questo è quello che facciamo in Roccat: vi invitiamo a conoscere Valdobbiadene attraverso la degustazione dei suoi vini: sia i sontuosi spumanti, che i più caratteristici "col fondo", partendo dal suo prodotto principe, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc. Roccat è anche Agriturismo dove poter alloggiare nelle sei confortevoli camere. Completamente rivisitate in stile country chic sono una diversa dall'altra, pensate con arredi originali e tessuti in fibra naturale. Tutte le camere hanno l'accesso alla nuova zona sauna-relax.

While remaining a small reality, here you can find the complete wine production chain: from the care and cultivation of the vine plants, to the grape harvest, winemaking, bottling and sale. Telling the wine by telling its Territory: this is what we do in Roccat. We invite you to discover Valdobbiadene through the tasting of its wines: from the sumptuous sparkling wines to the more traditional "col fondo" (with the bottom), starting from the main product, the Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc. Roccat is also a farmhouse with accommodation, offering six comfortable rooms. Completely revisited in a country-chic style, each one is unique, designed with original furnishings and natural-fiber fabrics. All the rooms have the access to the new area sauna-relax.

Via Roccat e Ferrari, 1 • Valdobbiadene
Tel. 0423 972839 • 340 7620078
info@roccat.it • www.roccat.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
6 camere/rooms 120 €

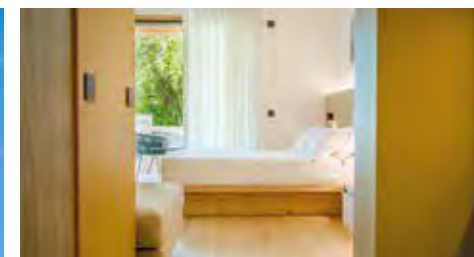


Seguici/follow us



ROCCAT
VALDOBBIADENE
DAL 1975

Tanoré



"Dove Cartizze Tocca il cielo" nasce TANO RE', piccola azienda agricola di famiglia. Il nome è un omaggio a Nonno Gaetano, "re" buono ed imponente, custode delle Rive e della tradizione vitivinicola. Dal 2025 accogliamo gli ospiti in quattro camere raffinate immerse nel verde: legno, natura, stile essenziale, giardino e una vista che incanta in ogni stagione. Offriamo colazioni con prodotti locali e degustazioni in una sala panoramica con vista a 360° su vigneti, colline e montagne, sulla sommità del colle pentagonale di Cartizze, il più pregiato della Denominazione. Completa l'esperienza il noleggio di bici, ideale per scoprire i paesaggi del Valdobbiadene DOCG, patrimonio dell'Umanità UNESCO.

"Where Cartizze touches the sky" stands Tano Rè, a small family farm named in honour of Grandfather Gaetano - a kind, regal man and guardian of the Rive and the winemaking tradition. From 2025, guests will be welcomed into four refined rooms surrounded by greenery, designed in wood and natural materials, with a garden and breathtaking views in every season. Breakfasts feature local products, and tastings take place in a panoramic room with a 360° view of vineyards, hills and mountains atop the pentagonal hill of Cartizze, the most prized of the denomination. Bike rental completes the experience, ideal for exploring the Valdobbiadene DOCG landscapes, a UNESCO World Heritage Site.

Via Mont, 3 • Valdobbiadene
Tel. 0423 975770
info@tanore.it • www.tanore.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
4 camere/rooms 160 €



TANORE
VALDOBBIADENE

Terre Boscaratto



Terre Boscaratto è un agrialloggio familiare che ti invita a vivere le stagioni dell'uva nelle nostre 3 camere con pernottamento e prima colazione. Le colline di Conegliano Valdobbiadene, patrimonio dell'Umanità UNESCO, sono il nostro territorio, vocato alla produzione di Prosecco Superiore DOCG. La vigna, la cantina e la sala degustazione sono anche la nostra casa. Prendersi cura della vite per arrivare alla bottiglia è il nostro lavoro che curiamo personalmente come famiglia. Poche bottiglie, ma che rispettano le caratteristiche del territorio di appartenenza. Su prenotazione, siamo sempre disponibili per raccontarvele e farvele assaggiare. Vi aspettiamo!

Terre Boscaratto is a family-run agrialloggio inviting guests to experience the seasons of the vine in three rooms with bed and breakfast. The Conegliano Valdobbiadene Hills, a UNESCO World Heritage landscape, are our home - a land devoted to Prosecco Superiore DOCG. The vineyard, the cellar and the tasting room are also our family home. Caring for the vines and bringing them to bottle is our daily craft, followed personally in every step. We produce only a few bottles, each reflecting its land of origin. Visits and tastings are available by reservation - we look forward to sharing them with you.

Via Ponte Vecchio, 5/a • Susegana
Tel. 0438 1736690
ospitalita@terreboscaratto.com
www.terreboscaratto.com

Aperto tutto l'anno
Open all year round
3 camere/rooms 60-80 €



Seguici/follow us



TERRE BOSCARATTO
vini e ospitalità

Vecchio Tornio



Il Vecchio Tornio, a Susegana, è un agriturismo dell'anima. Incastonato nel cuore delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO, questo luogo celebra i sapori veri della tradizione veneta. La sua la specialità è rappresentata dallo spiedo: carni cotte lentamente, fino a raggiungere una croccantezza dorata e una succosità irresistibile. È un piatto che racconta la pazienza e l'amore per una cucina senza tempo. Attorno a questa delizia, si dispiega un menu genuino, legato al territorio e alla sua stagionalità. L'atmosfera è rustica e familiare, perfetta per un pranzo conviviale o una cena romantica. Aperto nel weekend (venerdì, sabato e domenica), è la tappa ideale dopo una giornata tra cantine e sentieri. Un'esperienza autentica.

Il Vecchio Tornio (Old Lathe) in Susegana is an agriturismo in spirit as well as in name. Nestled in the heart of the Prosecco Hills, a UNESCO World Heritage Site, it celebrates the true flavours of the Venetian countryside. The queen of the table here is the spit roast: meats slowly cooked until golden and crisp on the outside yet tender and succulent within. It is a dish that embodies patience, care and a love for timeless cooking. Around this speciality revolves a cuisine that is genuine, seasonal and deeply rooted in the territory. The setting is rustic and familial, perfect for a convivial lunch or an intimate dinner. Open at weekends - Friday, Saturday and Sunday - it is an ideal stop after a day spent exploring wineries or hiking the trails. An authentic experience where flavour and tradition go hand in hand.

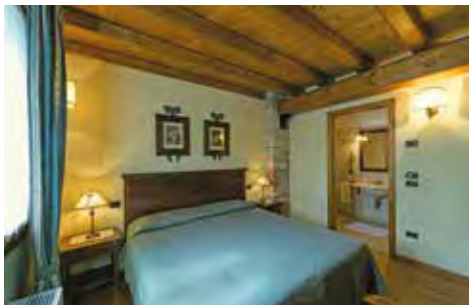
Via Cucco, 97 • Susegana
Tel. 366 3328010
emanuelestella85@gmail.com

Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
Prezzo/price €€



VECCHIO TORNIO

Vigneto Vecio



L'agriturismo si trova tra le colline patrimonio dell'Umanità, area storica di produzione del Valdobbiadene Superiore DOCG. La famiglia Miotto inaugura l'attività di ristorazione nel 1993, con l'intento di portare in tavola le tradizionali ricette di famiglia, partendo da materie prime aziendali. Oltre alla propria produzione di Valdobbiadene DOCG si possono gustare i salumi, il minestrone di fagioli, gli gnocchi e le tagliatelle fatte in casa, lo spiedo di carni miste, il formaggio cotto, il cotechino, le carni in umido e arrosto e i dolci caserecci. Per far vivere appieno l'atmosfera rurale, gli ospiti hanno la possibilità di alloggiare in confortevoli camere, gustando i prodotti aziendali in occasione della ricca colazione, visitando la cantina e assaggiando i vini, percorrendo itinerari tra i vigneti per apprezzarne la natura e i panorami mozzafiato.

Our agriturismo is nestled among hills famed for producing Valdobbiadene Superiore DOCG. We opened the Miotto family restaurant in 1993 with the aim of bringing our traditional family recipes to the dining table, using quality ingredients home-grown on our farm. As well as sampling the Valdobbiadene DOCG we produce, you can also enjoy our cured meats, bean soup, homemade gnocchi and tagliatelle, mixed meat spit roast, cooked cheese, pork sausages, stewed and roasted meats and homemade desserts. To fully experience the full charm of our rural idyll, come and stay in one of our comfortable rooms, enjoy a hearty breakfast comprising produce from our farm, then take a tour of our winery to taste our wines. Finally, take a stroll through our vineyards and delight in their natural beauty and the breathtaking views.

Via Grave, 8 • Fraz. Santo Stefano, Valdobbiadene
Tel. 0423 900338 • 349 3279720
info@vignetovecio.it • www.vignetovecio.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
80 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
6 camere/rooms 85 €



IT EN DE

Seguici/follow us



Borgo Antico



Fondata nel 1973 da Vito Marchesin e oggi guidata dal figlio Leonardo, enologo dal 1995, Borgo Antico è un'azienda a conduzione familiare che si estende su 30 ettari nel cuore delle colline del Conegliano Valdobbiadene DOCG, patrimonio UNESCO, con una produzione annua di 160.000 bottiglie. Qui nasce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, vero e proprio simbolo del territorio. La Glera è il vitigno principale, ma l'azienda coltiva anche altre varietà autoctone della zona. Grazie all'introduzione della crio-macerazione in fase di vinificazione, il vino acquisisce note primarie intense e una ricchezza unica al palato. L'attenzione all'ambiente ha portato all'ottenimento della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).

Founded in 1973 by Vito Marchesin and now run by his son Leonardo, an oenologist since 1995, Borgo Antico is a family-run winery covering thirty hectares in the heart of the UNESCO Conegliano Valdobbiadene DOCG hills with an annual production of 160,000 bottles. This is where Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG is born - a true symbol of the territory. Glera is the main grape variety, but the estate also cultivates other native varieties from the area. The introduction of cryo-maceration during vinification gives the wines intense primary aromas and a uniquely rich palate. A focus on the environment has earned the winery SQNPI certification (National Quality System for Integrated Production).

Strada delle Spezie, 39 • Conegliano
Tel. 0438 788111
info@borgoanticovalini.com
www.borgoanticovalini.com

⌚ Lun-Ven 8.30-12.30 e 14.00-18.00.
Sab 8.30-12.00
Mon-Fri 8.30am-12.30pm & 2pm-6pm.
Sat 8.30am-12pm



IT EN

Seguici/follow us



Mondragone Vini



Coltivare e vinificare uve è una tradizione che si tramanda nella famiglia Antoniazzi da quattro generazioni. Dario, insieme alla moglie Sara e alla figlia Gaia, si prende abilmente cura di sei ettari di vigneti incastonati sulle ripide pendici del colle Mondragon, a Corbanese di Tarzo, nella core zone dell'area DOCG del Conegliano Valdobbiadene. Oltre al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, la cantina produce anche vini rossi e bianchi, ottenuti da antiche e ormai rare varietà locali, con l'obiettivo di preservare il patrimonio ampelografico di questa terra. Presso la sede aziendale sono inoltre presenti un punto vendita e una confortevole sala accoglienza nella quale i visitatori potranno conoscere la storia e i vini prodotti.

Cultivating and vinifying grapes is a tradition that has been handed down for four generations in the Antoniazzi family. Today Dario, together with his wife Sara and their daughter Gaia, takes meticulous care of six hectares of vineyards clinging to the steep slopes of Colle Mondragon in Corbanese di Tarzo, right in the core zone of the Conegliano Valdobbiadene DOCG area. Alongside their celebrated Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, the cellar also produces red and white wines obtained from ancient and now rare local varieties, with the explicit aim of safeguarding the ampelographic heritage of this land. At the estate visitors will find not only a point of sale but also a tasting room where they can immerse themselves in the family's history and the wines it produces.

Via Foltran, 12 - Tarzo
Tel. 0438 564144 • 349 4967379
info@mondragonevini.it • www.mondragonevini.it

Lun-Ven 9-11.30 e 14-18.30.
Sab 9-11.30 e 14-18.
Mon-Fri 9am-11.30am & 2pm-6.30pm.
Sat 9am-11.30am & 2pm-6pm.

Degustazioni e visite guidate disponibili su prenotazione
Tastings and guided tours available by reservation only



Seguici/follow us



Salatin Vini



Un'antica pietra datata 1528 testimonia la presenza in loco della famiglia Salatin. L'attuale attività è nata nel secondo dopoguerra ad opera dei Fratelli Cav. Antonio ed Ercole. Tuttora l'azienda viene condotta dai figli e dai nipoti dei fondatori, con il filo conduttore della passione per la coltura della vite, l'arte della vinificazione e la scrupolosità nel curare ogni minimo dettaglio. L'azienda con i suoi 50 ettari sorge in una zona collinare abbracciata dalle dolci prealpi trevigiane, vocata alla viticoltura già dal XV° secolo. Dal 2017 produciamo anche vini Biologici. La nostra attenzione per la tradizione e il territorio ha fatto nascere una collezione di vini organici e non filtrati che al meglio rappresentano le qualità organolettiche e enoiche del nostro terroir.

An ancient stone engraved with the date 1528 attests to the centuries-old presence of the Salatin family in this area. The winery, as it exists today, was founded in the post-war years by brothers Cav. Antonio and Ercole Salatin. It is now managed by their children and grandchildren, guided by the same passion for vine growing, the art of winemaking and meticulous attention to every detail. The estate, covering fifty hectares in the gentle Treviso foothills, lies in a zone devoted to viticulture since the fifteenth century. Since 2017, Salatin has also been producing organic wines. Deep respect for tradition and terroir has led to the creation of a collection of organic, unfiltered wines that best express the natural character and sensory richness of this land.

Via Doge Alvise IV° Mocenigo, 57 • Cordignano
Tel. 0438 995928
info@salatinvini.com • www.salatinvini.com

Lun-Ven 8.00-12.00 e 14.00-18.00.
Sab 8.00-12.00
Mon-Fri 8am-12pm & 2pm-6pm.
Sat 8am-12pm



Seguici/follow us



Sandrin



Siamo un'azienda a conduzione familiare, giunta alla terza generazione di vignaioli. Lavoriamo la terra lasciata in eredità da nonno Alessandro, detto Sandrin, cui abbiamo intitolato l'azienda. Negli anni abbiamo saputo farla crescere fino alla dimensione di 9 ettari, suddivisi nelle due DOCG di Asolo e Conegliano-Valdobbiadene, con un piccolo appezzamento di Valdobbiadene Superiore di Cartizze. Siamo tra le più piccole aziende del territorio che lavorano a ciclo chiuso, partendo dalla cura dei vigneti di proprietà, dalla lavorazione delle uve fino alla messa in bottiglia all'interno della nostra cantina. Raccontiamo e proponiamo ai nostri clienti un modo diverso di fare vino: in ogni bicchiere è racchiusa la "fotografia" sincera e trasparente di ciascun territorio da cui questo proviene.

We are a family-run winery now in its third generation of winemakers. We continue to work the land inherited from our grandfather Alessandro, affectionately known as Sandrin, in whose honour the estate is named. Over the years, we have grown to encompass nine hectares divided between the two DOCG zones of Asolo and Conegliano Valdobbiadene, including a small parcel of the prized Valdobbiadene Superiore di Cartizze. We are one of the smallest estates in the area to operate a fully closed production cycle, from meticulous care of our own vineyards to the vinification of the grapes and bottling within our own cellar. To our customers we offer not just wine but a story: each glass represents a sincere, transparent snapshot of the land it comes from, a faithful reflection of its origins.

Vicolo Col Roer, 11 • Valdobbiadene
Tel. 340 2478675 • 0423 976398
info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it



Su prenotazione
By reservation only



Seguici/follow us



Benotto Luigino Spumanti



L'Azienda Agricola Benotto sorge sulla cima di una collina di Valdobbiadene, circondata da vigneti carichi di uva Prosecco. Luigino segue personalmente tutte le fasi di produzione, dalla vendemmia alla vinificazione fino alla consegna ai clienti, con cui ha sempre instaurato un rapporto di vera e propria amicizia.

Azienda Agricola Benotto stands atop a hill in Valdobbiadene, surrounded by vineyards heavy with Prosecco grapes. Luigino personally oversees every stage of production - from harvest to vinification to delivery - cultivating not only fine wines but also genuine friendships with his customers, built on trust, dedication and a shared love of this land.

Via Cima, 19 • Valdobbiadene
Tel. 0423 975408
info@benottoprosecco.com • www.benottoprosecco.com



Aperto tutto l'anno
Open all year round

Seguici/follow us



Bressan Daniele



Sui declivi delle colline di Farra di Soligo, in sei ettari di terre aspre e scoscese, la famiglia Bressan da quattro generazioni coltiva le viti con cura, attenzione, amore e dedizione. Ne deriva un Prosecco Superiore che già al primo sorso riesce a trasmettere tutte le emozioni del territorio. Vi aspettiamo per un giro tra le vigne e un ottimo calice!

On the slopes of the hills of Farra di Soligo, in six hectares of rugged, steep land, the Bressan family has cultivated vines with care, attention, love and dedication for four generations. From this commitment comes a Prosecco Superiore that, with the very first sip, succeeds in conveying all the emotion of its native landscape. Visitors are warmly invited to stroll through the vineyards and to savour a fine glass of wine that speaks eloquently of this place.

Via San Rocco, 18 • Farra di Soligo
Tel. 347 1104124
info@bressandaniele.it • www.bressandaniele.it



Lun - Sab 9.00 - 12.00
e 14.00 - 18.00
Mon - Sat 9am - 12pm
& 2pm - 6pm



Seguici/follow us



Fratelli Gatto Cavalier



Dal 1867 la nostra famiglia coltiva i vigneti di proprietà che circondano la cantina con passione ed entusiasmo genuino. Accolti presso la sede storica in località Cartizze, immersi in uno dei paesaggi più suggestivi di Valdobbiadene, sarete i benvenuti durante ogni momento della vostra visita. Vi aspettiamo.

Since 1867 our family has been cultivating the vineyards surrounding the winery with passion and genuine enthusiasm. Visitors are warmly welcomed to our historic estate in the Cartizze area, set amidst one of the most scenic landscapes of Valdobbiadene where we look forward to sharing our heritage and our wines with you.



Via Cartizze, 1 • Valdobbiadene
Tel. 0423 985 338
info@fratelligattocavalier.it • www.fratelligattocavalier.it

Mar - Sab 9.30-12.00
e 14.00-18.30
Tue - Sat 9.30am-12pm
& 2pm- 6.30pm



Seguici/follow us



Note/Notes

Fattoria Curto



Riccardo, Francesco e Giada sono 3 fratelli che tramandano l'azienda di famiglia "Fattoria Curto", seguendo l'allevamento di vacche Razza Bruna e la produzione e vendita di prelibati prodotti caseari. Tra questi i fantasiosi Agri-Yogurt, il celebre Morlacco ed il formaggio stagionato sul fieno di montagna. L'azienda nel periodo estivo continua a portare al pascolo le vacche nel Monte Cesen, libere nei freschi e profumati pascoli. Il fieno qui raccolto viene utilizzato anche per stagionarci i formaggi durante tutto l'anno. La famiglia è lieta di accogliervi nella storica latteria di Miane recentemente restaurata, con vista sulla lavorazione e un curato negozio.

Riccardo, Francesco and Giada are three siblings carrying forward their family enterprise, "Fattoria Curto", where they raise Brown Swiss cattle and produce and sell a range of exquisite dairy products. These include imaginative agri-yogurts, the renowned Morlacco, and a distinctive cheese aged on mountain hay. During the summer months, the herd is still led to pasture on Monte Cesen, roaming freely across its cool, fragrant meadows. The hay harvested there is also used throughout the year to age the cheeses, lending them unique aromas and complexity. The family is delighted to welcome visitors to their historic dairy in Miane, recently restored, with a view of the manufacturing process and a well-kept shop.

Via San Vito, 50 • Miane
Tel. 0438 893565
info@fattoriacurto.it • www.fattoriacurto.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
Lun - Mer - Gio - Sab 8.30 - 12.30
e 16.00 - 19.00



Mon - Wed - Thur - Sat 8.30am - 12.30pm
& 4pm - 7pm



Seguici/follow us





**Conegliano
Valdobbiadene
e il territorio
Unesco**



Il Mercato Agricolo

Cose Buone, Persone Buone

Nei mercati contadini della provincia troverete solo prodotti delle aziende agricole presenti, solo prodotti a km zero, solo prodotti di stagione: quello che sembra un limite diventa per il territorio la massima opportunità di esprimersi. Superando l'omologazione dei consumi, senza rincorrere l'eterna stagione dei supermercati, al mercato contadino è possibile fare acquisti consapevoli, perfettamente calati nella storia del luogo, nella stagione in corso, sempre freschissimi e proposti da chi conosce l'intero processo produttivo. Formaggi gustosi, preparati veloci di carne, frutta e verdura sempre freschissime, vino, miele, conserve e confetture: mangiare bene è facile e fa bene all'economia. Cose buone, persone buone: con l'adesione a Campagna Amica i produttori agricoli garantiscono il prodotto agricolo e italiano, offerto con massima competenza e perfetta cortesia, frutto della tradizione trevigiana e vicino alle esigenze moderne di consumo. Per la spesa quotidiana, per la grande cena di tradizione, per il souvenir del territorio agli ospiti, il mercato agricolo è il luogo giusto.



The Farmers' Market

Good Food and Good People

At farmers' markets everything comes directly from local farms so fresh, seasonal, zero-kilometre produce is guaranteed. Rather than a limitation this provides an opportunity for the territory to express its character at its best. Free from the standardisation of supermarket shelves and the illusion of endless seasons, the farmers' market invites you to shop thoughtfully and locally-where freshness is guaranteed by those who oversee every step of the process. Flavourful cheeses and quick meals with meats, fresh-picked fruit and vegetables alongside wines, honey, preserves and jams: at our farmers' markets eating well has never been easier, and every purchase supports the local economy. Good food and good people: by joining Campagna Amica, producers commit to offering Italian, farm-made products crafted with real expertise and presented with warm courtesy. This is Treviso's rural tradition at its most authentic, reinterpreted for modern tastes. So whether you're stocking up on everyday essentials, planning a classic meal, or hunting for the perfect gift, the farmers' market is the place to come to!

CONEGLIANO - Piazzale Zoppas, Mercoledì e Sabato mattina/Wednesday & Saturday morning
VALDOBBIADENE - Foro Boario, Domenica mattina/Sunday morning
VITTORIO VENETO - Piazza XXV Aprile, Venerdì mattina/Friday morning

"FRESCA TRADIZIONE"



Social:  

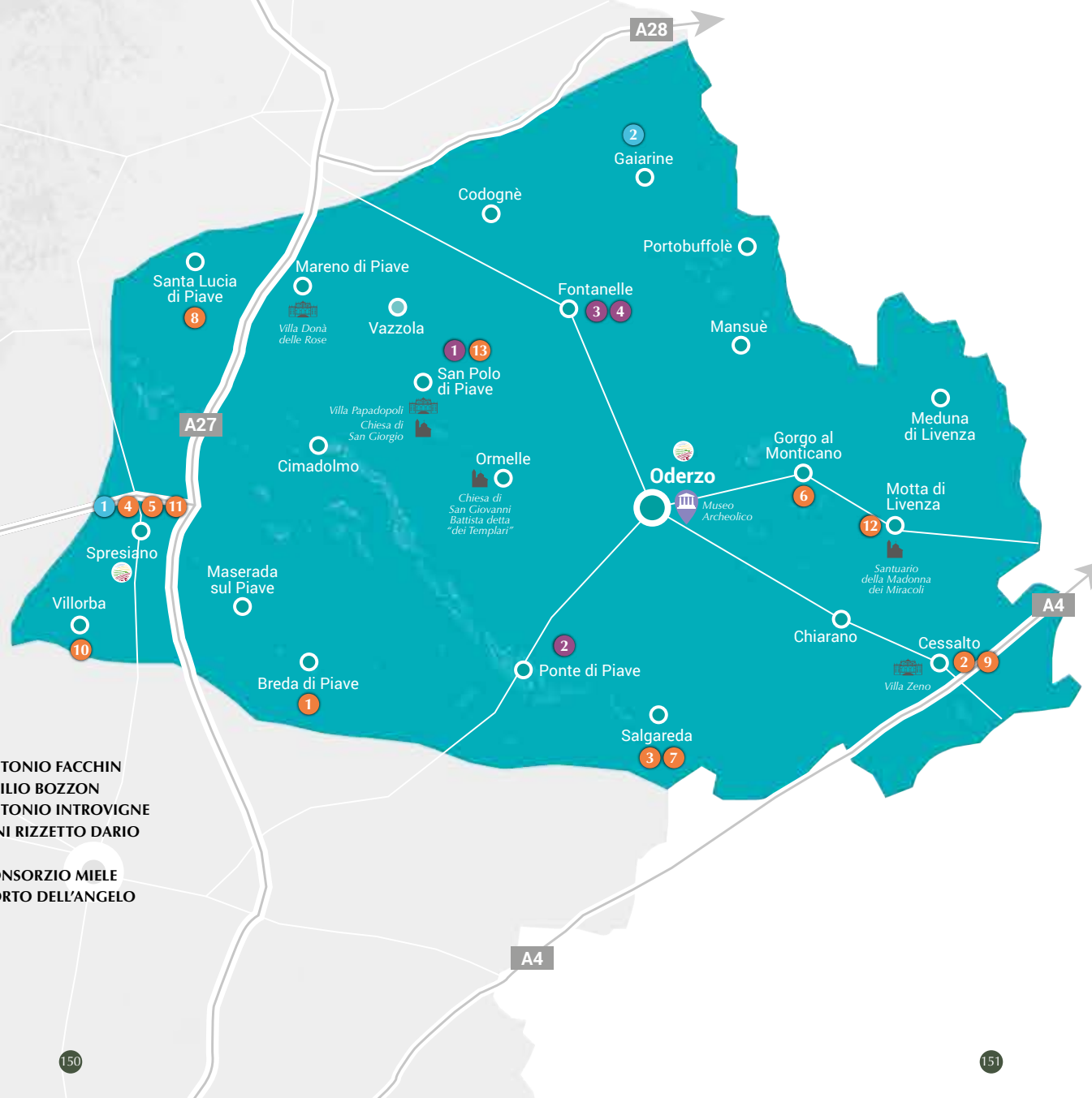
www.casatella.it

3

Dalle Prealpi al mare, lungo il Piave

Area 3 • Dalle Prealpi al mare, lungo il Piave

- agriturismo
- cantina
- punto vendita
- Campagna Amica
- museo
- chiesa/abbazia
- castello
- villa
- monumento
- parco naturalistico
- mulino



- AL LECCIO
- ARCOBALENO
- BARCHESSA MOLON
- DA ZEFFI
- I CARRETTIERI DEL PIAVE
- IL BOSCO VERDE
- LE 3 PERLE
- LE GRAVE
- LE VIGNE MOROSINA
- NONNO ANDREA
- TERRE BIO
- VIDISE'
- ZIA GIUSI

- ANTONIO FACCHIN
- EMILIO BOZZON
- ANTONIO INTROVIGNE
- VINI RIZZETTO DARIO
- CONSORZIO MIELE
- L'ORTO DELL'ANGELO

Piave, il fiume che disegna città e memorie

Luoghi da scoprire

Il Piave, scendendo verso la pianura, ha contribuito nei secoli a modellare un ampio territorio della Marca Trevigiana e delle aree limitrofe, plasmando paesaggi e insediamenti e favorendo scambi e collegamenti. In questo mosaico si trovano borghi di straordinario fascino medievale come **Portobuffolè**, antica città murata con la piazza dominata dal palazzo del Podestà e strette calli di impianto veneziano; centri di origine romana come **Oderzo**, l'Opitergium imperiale, che nel Museo Archeologico Eno Bellis conserva mosaici, statue e testimonianze della sua grandezza classica; e località ricche di arte e devozione come **Motta di Livenza**, con la Basilica della Madonna dei Miracoli decorata dal Sansovino, attorno alla quale sorse un santuario meta di

pellegrinaggi. Proseguendo verso la pianura si incontra **Cessalto**, con la palladiana Villa Zeno (1550 ca.), residenza rurale che riprende il modello della villa-fattoria. Vicino all'alveo del fiume sorgono Ormelle, con la chiesa romanica dei Templari del XII secolo, e **San Polo di Piave**, che custodisce la neogotica Villa Papadopoli, progettata a fine Ottocento, e la chiesa di San Giorgio d'epoca longobarda, celebre per l'Ultima Cena in cui le pietanze raffigurate richiamano la tradizione locale. A **Mareno di Piave** si ammira Villa Donà delle Rose, circondata da un parco paesaggistico ottocentesco, mentre poco oltre appare il pittoresco Borgo Malanotte di **Tezze di Piave**, nucleo seicentesco di case coloniche e barchesse in mattoni, rimasto intatto nella sua struttura originaria con filanda e corti rurali. Il percorso conduce quindi a **Ponte di Piave**, dove la Casa Museo di Goffredo Parise custodisce opere di artisti come Schifano, Vedova e Turcato, testimonianza delle frequentazioni dello scrittore. Qui visse fino al 1986, mentre un'altra parte della sua vita si svolse nella casa della golena di **Salgareda**. I ponti più recenti hanno reso agevole il passaggio tra le due sponde, un tempo difficilmente guadabili, ma le rive conservano ancora trincee e fortificazioni che ne ricordano il ruolo di "fiume sacro alla Patria" durante la Grande Guerra, oggi parte di un diffuso museo a cielo aperto.



The Piave: a river that shapes towns and memories

Places to discover

The Piave, descending toward the plain, has for centuries shaped a broad sweep of the Marca Trevigiana and its borders, moulding landscapes and settlements while encouraging trade and travel. Within this mosaic lie medieval gems such as **Portobuffolè**, an ancient walled town with a square dominated by the Palazzo del Podestà and narrow calli of Venetian imprint; centres of Roman origin like **Oderzo**, imperial Opitergium, whose Museo Archeologico Eno Bellis preserves mosaics, statues and traces of classical greatness; and places rich in art and devotion such as **Motta di Livenza**, with the Basilica della Madonna dei Miracoli decorated by Sansovino, around which a pilgrimage shrine arose. Further into the plain stands **Cessalto** with the Palladian Villa Zeno (c.

1550), a rural residence echoing the villa-farm ideal. Close to the riverbed rise **Ormelle**, with its 12th-century Romanesque Templar church, and **San Polo di Piave**, home to the Neo-Gothic Villa Papadopoli from the late 19th century, and the Lombard-era church of San Giorgio, famed for an afresco of the Last Supper showing dishes from the local tradition. In **Mareno di Piave** you can admire Villa Donà delle Rose, encircled by a 19th-century landscape park, while a little further on appears the picturesque Borgo Malanotte at **Tezze di Piave**, a 17th-century cluster of farmhouses and brick barchesse, intact in its original layout with spinning mill and rural courtyards. The route leads to **Ponte di Piave**, where the Casa Museo di Goffredo Parise holds works by Schifano, Vedova and Turcato, witnesses to the writer's impressive circle of friends and acquaintances. He lived here until 1986, while another part of his life unfolded in the floodplain house at **Salgareda**. Newer bridges now ease passage between banks once hard to cross, while the on its banks trenches and fortifications that recall the Piave's role as "fiume sacro alla Patria" in the Great War, today form part of an open-air museum.



Il Raboso e le memorie del fiume

Sapori da gustare

Accanto al patrimonio storico e paesaggistico, il Piave offre un ricco panorama di sapori profondamente legati alla sua terra e alle sue stagioni. Numerosi caseifici producono la **Casatella Trevigiana DOP**, formaggio fresco e cremoso, dal gusto delicato, esclusivo della provincia di Treviso e presente da secoli sulle tavole locali. Non meno radicata è la tradizione del formaggio "inbriago", nato – secondo una leggenda – dall'esigenza di nascondere le forme di formaggio nelle vinacce per sottrarle alle razzie durante la guerra, e oggi apprezzato per il profumo e la complessità aromatica che l'affinamento conferisce alla pasta. La primavera porta con sé l'**Asparago Bianco di Cimadolmo IGP**, tenero, dolce e privo di fibrosità: è uno dei rarissimi asparagi in Italia a vantare

l'indicazione geografica protetta, celebrato fin dal Seicento e protagonista di vivaci mostre-mercato nei dieci comuni della sua zona di produzione. Nei prati umidi e nelle golene, un tempo orti naturali della cucina povera, si raccolgono ancora **erbe spontanee** come ortica, tarassaco e "sciopeti" (germogli di silene), ingredienti di frittate, risotti e minestre che raccontano la sapienza contadina. Il Piave è anche terra di grandi vini. Il

Raboso Piave DOC, rosso vivace e tannico, è la base del **Piave Malanotte DOCG**, che prende nome dall'omonimo borgo di Tezze di Piave e ne rappresenta la massima espressione, grazie all'appassimento parziale delle uve. Accanto ad esso spiccano l'incrocio **Manzoni 13.0.25**, ottenuto dall'unione di Raboso e Moscato d'Amburgo, e l'**Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13**, nato a Conegliano dal genio del professor Luigi Manzoni. Tra le varietà storicamente coltivate lungo queste terre si distinguono il Verduzzo Trevigiano, il Refosco dal peduncolo rosso e il Merlot, che qui hanno trovato ambiente ideale. A completare il quadro il **Prosecco DOC**, prodotto in vaste aree particolarmente vocate, dove la freschezza delle brezze fluviali incontra la ricchezza dei terreni alluvionali.



Raboso and river memories

Flavours to enjoy

Alongside its history and scenery, the Piave offers flavours rooted in its land and seasons. Many dairies produce **Casatella Trevigiana DOP**, a fresh, creamy cheese with delicate taste, unique to the province of Treviso and a fixture on local tables for centuries. Equally deep is the tradition of formaggio inbriago, said to have arisen when wheels were hidden in grape pomace to escape wartime looting, now prized for the fragrance and layered aromas imparted during refinement. Spring brings **Asparago Bianco di Cimadolmo IGP**, tender, sweet and free of fibres, one of the few Italian asparagus to hold protected status, celebrated since the 17th century and starring in lively fairs across the ten producing municipalities. In wet meadows and floodplains, once natural gardens of cucina

povera, people still gather wild herbs such as nettle, dandelion and sciopeti (silene shoots), ingredients for frittatas, risotti and soups that recount the local peasant traditions. The Piave is also wine country. **Raboso Piave DOC**, a lively, tannic red, forms the base of **Piave Malanotte DOCG**, named for the village of Tezze di Piave and which is considered its highest expression thanks to partial drying of the grapes. Alongside it stand **Incrocio Manzoni 13.0.25**, made from Raboso and Moscato d'Amburgo, and **Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13**, created in Conegliano by Professor Luigi Manzoni. Among varieties long grown here are Verduzzo Trevigiano, Refosco dal peduncolo rosso and Merlot, all at home in these soils. Completing the picture is **Prosecco DOC**, produced in broad, highly suited areas where fresh river breezes meet rich alluvial ground.



Al Leccio



L'azienda agricola Al Leccio nasce circa 30 anni fa quando i fratelli Romanello, provenienti da generazioni di agricoltori, decisero di sviluppare l'allevamento di suini e animali di bassa corte. Gli animali vengono allevati in ampi spazi interni ed esterni e alimentati con cereali selezionati e lavorati direttamente in azienda. Le carni vengono trasformate a prodotto finito, garantendo al cliente salumi e carni avicole, polli, capponi, anatre e oche di prima qualità. Con l'apertura nel 2008 dell'agriturismo, l'azienda ha intrapreso la strada della ristorazione, per dare modo di conoscere i prodotti aziendali trasformati come i salumi, le carni avicole e gli ortaggi. Oltre a poter gustare le produzioni aziendali presso l'agriturismo, è possibile anche acquistare nel punto vendita aziendale, accreditato Campagna Amica, i capi avicoli macellati e i vari salumi prodotti.

The Al Leccio farm was established about 30 years ago by the Romanello brothers. Descendants of generations of farmers, they decided to specialise in rearing pigs and farmyard animals. The animals are raised in large indoor and outdoor spaces, fed with selected cereals and processed directly on the farm. The meat is transformed into finished products guaranteeing the highest quality salami and poultry meats, including chickens, capons, ducks and geese. We opened our agriturismo restaurant in 2008, to give us the opportunity to showcase our finished farm produce such as cured meats, poultry and home-grown vegetables. In addition to being able to sample our products on our farm, you can also buy our prepared poultry and cured meats farm shop, which has Campagna Amica accreditation.

Via Spesse, 1 • Fraz. Pero, Breda di Piave
Tel. 366 3425424
az.alleccio@virgilio.it
www.agriturismoallescio.com



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri-Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Arcobaleno



Arcobaleno è l'agriturismo dell'azienda agricola Maculan Guido, realtà a conduzione familiare a pochi km dall'uscita autostradale di Cessalto. Un agriturismo situato nel bel mezzo della natura trevigiana! Dove sessant'anni prima c'erano il fienile e la stalla ora c'è il punto vendita, il laboratorio per la trasformazione della carne con cella di stagionatura e asciugatura e una sala per degustare i prodotti. Siamo aperti nel fine settimana e gli altri giorni su prenotazione. Vi aspettiamo per farvi gustare le nostre proposte: affettati misti della casa, musetto con polenta, salame in crosta, grigliata mista di maiale e molte alte golose specialità. L'azienda esalta anche i suoi prodotti orticoli preparando passate di pomodoro e marmellate.

Arcobaleno is the agriturismo of the Maculan Guido family farm, just a few kilometres from the Cessalto motorway exit, set in the heart of the Treviso countryside. Where sixty years ago stood the barn and cowshed, today you will find a farm shop, a meat-processing workshop with curing and drying rooms, and a tasting room. Open at weekends and on other days by reservation, it invites you to sample house specialties: mixed cold cuts, musetto with polenta, salame in pastry crust, mixed pork grill and many other delicacies. The farm also highlights its vegetables with homemade tomato purées and jams.

Via Maggiore, 183 • Cessalto
Tel. 0421 327845 • 349 4510822
agriturarcobaleno@libero.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun



50 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Seguici/follow us



Barchessa Molon



Visitare, degustare e riposare, questa è la filosofia dell'azienda Ornella Molon! Arrivati a Villa Giustinian - Molon Traverso si potranno scoprire i vini della terra del PIAVE, conoscere la cucina dell'accogliente Osteria, oppure pernottare presso Barchessa Molon, agriturismo del XVIII secolo che, a seguito di un restauro conservativo e allo stesso tempo contemporaneo, è la soluzione ideale per riposare circondati da un parco secolare, immersi nella storia. Situata vicino alle uscite dell'autostrada A4 Noventa di Piave (Designer Outlet McArthur Glen) e Cessalto, la tenuta si trova in una posizione strategica, punto di partenza per visite a Venezia, Treviso, Padova, Cortina d'Ampezzo e le famose località balneari di Jesolo, Caorle e Bibione.

Visit - Eat - Stay: This is the philosophy of Ornella Molon. Upon your arrival to Villa Giustinian - Molon Traverso you can discover the wines of the PIAVE area, enjoy the food of the welcoming Osteria, then stay at Barchessa Molon, the 18th-century agriturismo restored preserving the history as well as providing today's necessities. Here you can relax surrounded by a park immersed in history. The Estate is located near the A4 motorway exits of Noventa di Piave (McArthur Glen Designer Outlet) and Cessalto, in a strategic position for visits to Venice, Cortina d'Ampezzo, Treviso and Padova as well as the famous seaside towns of Jesolo, Caorle and Bibione.

Via Risorgimento, 38 • Campo di Pietra, Salgareda
Tel. 0422 804807 • 333 1973262
marketing@ornellamoloni.it • www.ornellamoloni.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
10 camere/rooms



Seguici/follow us



Da Zeffi



Ad un passo da Treviso, a due da Venezia e dalle Dolomiti. Immerso nel verde dei vigneti di Prosecco, l'Agriturismo da Zeffi si trova a Spresiano. Offre alloggi con prima colazione e spuntini a km 0 in una tipica struttura agricola. Si è accolti in un ambiente immerso nel passato ma dallo stile contemporaneo e giovanile. Le otto camere sono dotate di tutti i moderni comfort nel rispetto dell'ambiente. L'area comune offre spazi ricreativi per grandi e piccini, spazi di coworking e zone relax. Sono organizzati attività ed eventi privati. Esperienze uniche come picnic, passeggiate in bicicletta, colazioni contadine e visite guidate dei vigneti. L'azienda agricola inoltre può offrirvi le sue materie prime di stagione. Uova appena covate e ortaggi freschi.

Agriturismo da Zeffi is a traditional farmhouse located in Spresiano, surrounded by the lush green of Prosecco vineyards with easy access to Treviso, Venice and the Dolomites. We offer B&B accommodation and light bites made from locally sourced ingredients. You're assured a warm welcome surrounded by rustic charm in a modern, contemporary-styled premises. All eight of our rooms are eco-friendly and equipped with all modern comforts. The common area offers recreational spaces for adults and children, coworking spaces, and relaxation areas. Activities and events are organized, along with unique experiences such as picnics, bike rides, country breakfasts, and guided vineyard tours. The farm also offers seasonal produce, including freshly hatched eggs and fresh vegetables.

Via Fonfa, 32 • Spresiano
Tel. 350 5261676
info@agriturismodazeffi.it • www.agriturismodazeffi.it

Spuntini
Snacks
Aperto tutto l'anno, lun - dom
Open all year round, Mon - Sun
20 Posti/seats - Prezzo/price €
Aperto tutto l'anno - Open all year
8 camere/rooms 75 €



Seguici/follow us



I Carrettieri del Piave



Immerso nel verde delle Grave del Piave, il nostro agriturismo è un angolo di serenità dove natura, tradizione e accoglienza si incontrano. Tra cavalli, asini, pony, caprette, oche, anatre e galline, la vita scorre tranquilla e genuina. La cucina propone piatti tipici di una volta, con carni locali e spiedo preparati con passione e sapori autentici. A pochi passi da noi si trovano il Lago Le Bandie, il Piave, la Pedemontana e l'autostrada Treviso Nord. Disponiamo di cinque camere accoglienti, premiate da Campagna Amica con 5 girasoli, e del Museo delle Carrozze d'Epoca, con oltre trenta esemplari ricchi di storia. Il nostro agriturismo è aperto Venerdì e Sabato sera su prenotazione, e tutte le Domeniche e festivi a pranzo.

Set among the greenery of the Grave del Piave, our agriturismo is a haven of peace, tradition and hospitality. Life here moves at an easy pace with our horses, donkeys, ponies, goats, geese, ducks and hens. The kitchen serves the kind of dishes once found on every country table, with local meats and spit roasts prepared with time-honoured passion. A short distance away lie Lake Le Bandie and the River Piave, with easy access to the Pedemontana and A27 at Treviso Nord. The property offers five welcoming rooms, awarded five sunflowers by Campagna Amica, and houses the Museum of Historic Carriages with more than thirty beautifully preserved examples on display. We're open on Friday and Saturday evenings by reservation, and for lunch every Sunday and on public holidays.

Strada delle Grentine, 2 • Fraz. Lovadina, Spresiano
Tel. 348 3591033
info@icarrettieridelpiave.it • www.icarrettieridelpiave.it

✕ Pranzi/cene - Lunch/dinner
Aperto tutto l'anno, ven - sab a cena, dom a pranzo
OPEN Open all year round, Fri - Sat for dinner, Sun for lunch
90 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
5 camere/rooms 90 €



Seguici/follow us



Il Bosco Verde



Azienda agricola di pianura a indirizzo prevalentemente viticolo enologico, con vendita diretta di vini del Piave quali: Cabernet Franc, Raboso, Verduzzo, Merlot. Alla grande "beussera" si affiancano colture frutticole, orticole, cerealicole, allevamenti di animali di bassa corte accompagnati da amici come l'asino, il cavallo, le caprette e i suini. Agli ospiti del piccolo agriturismo a conduzione strettamente familiare, Caterina e Lorenzo saranno lieti di proporre piatti tipici della nostra cucina locale, legati naturalmente alla stagionalità.

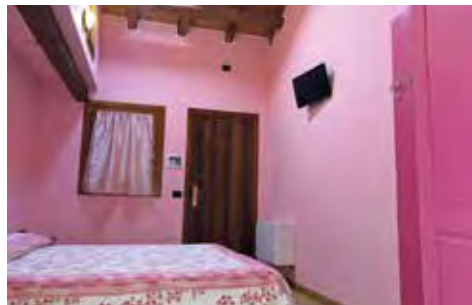
Our farm is situated on the Treviso plain and focusses mainly on wine-growing and making. We sell our Piave wines directly to the public, a range which includes Cabernet Franc, Raboso, Verduzzo, Merlot. Alongside our extensive vineyards we also grow our own fruit, vegetables and cereals, and raise farmyard animals along with donkeys, horses, goats and pigs. Caterina and Lorenzo will be delighted to offer guests staying at their family-run agriturismo traditional home-cooked cuisine, made exclusively using naturally seasonal ingredients.

Via Ronche, 26 • Fraz. Cavalier, Gorgo al Monticano
Tel. 0422 752225 • 338 8591193
ilboscoverde@gmail.com
www.ilboscoverde.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto in primavera, autunno e inverno, ven - dom
Aperto in Spring, Autumn & Winter, Fri - Sun
40 Posti/seats - Prezzo/price €



Le 3 Perle



Nella bassa pianura tra Treviso e Venezia, dove la terra si fa generosa, nascono i vini de Le 3 Perle. Qui, tra i filari che producono Prosecco, Raboso e Refosco, sorge un agriturismo autentico che unisce la passione per la viticoltura all'ospitalità più genuina. L'azienda accoglie gli ospiti in 5 camere confortevoli, immerse nel silenzio della campagna veneta. La vendita diretta dei vini in azienda permette di portare a casa il gusto autentico di questo territorio. Un luogo dove il ritmo lento della vigna si sposa con il piacere della scoperta enologica, ideale per una fuga rigenerante all'insegna dei sapori locali. Perfetto per chi cerca l'autenticità di una terra che profuma di mosto e storia.

In the low plain between Treviso and Venice, where the land is generous, Le 3 Perle produces wines that embody its character. Here, among the rows of Prosecco, Raboso and Refosco vines stands an agriturismo that combines a passion for viticulture with the most genuine hospitality. The estate welcomes guests in five comfortable rooms, surrounded by the peace of the Venetian countryside. Direct sales at the winery allow visitors to take home the authentic taste of this territory. It is a place where the slow rhythm of the vineyard blends with the pleasure of discovery, ideal for a restorative getaway devoted to local flavours. Perfect for travellers in search of authenticity in a land that embodies history.

Via Bonetto, 20
Fraz. Campobernardo, Salgareda
Tel. 0422 804910 • 330 537557
manzato-silvano@libero.it

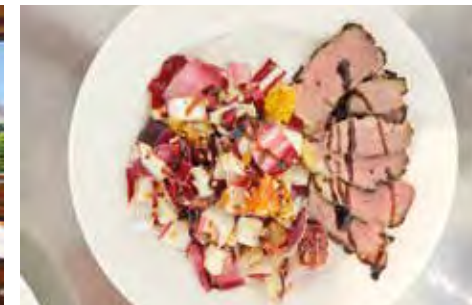
Aperto tutto l'anno
Open all year round
5 camere/rooms 40 €



Seguici/follow us



Le Grave



Se hai voglia di goderti un po' di tranquillità immerso nel verde, l'Agriturismo Le Grave è il posto giusto per te. Siamo una piccola oasi di pace, dove ogni dettaglio profuma di casa. La nostra cucina è il cuore pulsante dell'agriturismo: ogni giorno amiamo far rivivere i piatti della tradizione, quelli che pian piano stanno scomparendo dalle tavole, ma che da noi trovano nuova vita, con ingredienti genuini e tanto amore per le cose buone. Siamo aperti solo il venerdì e il sabato a cena, e la domenica a pranzo: pochi momenti, scelti per accoglierti al meglio, senza fretta, come in famiglia. E da gennaio 2026, potrai anche fermarti a dormire da noi! Stiamo preparando con cura il servizio di ospitalità, con prima colazione fatta in casa, per iniziare la giornata con il sorriso.

If you long for tranquillity surrounded by greenery, Agriturismo Le Grave is the place for you. A small oasis of peace where every detail feels like home. The kitchen is the agriturismo's heartbeat, reviving traditional dishes that are slowly vanishing from tables, brought back to life here with genuine ingredients and a love of good things. Open only Friday and Saturday for dinner, and Sunday for lunch, we offer a warm, unhurried welcome, like family. From January 2026 you can also stay overnight, with carefully prepared hospitality and homemade breakfasts to start the day with a smile.

Via Lovadina, 10 • Santa Lucia di Piave
Tel. 349 6117406
legraveagriturismo@gmail.com
www.agriturismolegrave.com

X Pranzi/cene - Lunch/dinner
Da metà gennaio a fine luglio e da inizio ottobre a fine dicembre, Ven e Sab a cena, Dom a pranzo
OPEN From mid-January to the end of July and from the beginning of October to the end of December, Fri and Sat for dinner, Sun for lunch
KIT 100 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Le Vigne Morosina



Lascia andare il rumore, abbraccia la quiete della natura, ritrova te stesso dove il tempo rallenta e il verde ti accoglie. Scopri il piacere di un soggiorno immerso nella tranquillità nelle nostre camere "wine" o "flower". Inizia la giornata dolcemente tra sapori casalinghi, profumo di caffè e il nostro sorriso sincero. E, per l'aperitivo, concediti un momento speciale con un buon calice di vino e i nostri stuzzichini dal sapore autentico. Per chi viaggia in famiglia, ogni momento diventa speciale: le nostre camere familiari e comunicanti vi accolgono con calore e comfort. Nel nostro agriturismo non sei solo ospite, sei parte di una famiglia che ti accoglie con semplicità e cuore, dove fermarti, respirare e ritrovare la bellezza delle piccole cose.

Let the noise of the outside world fall away and embrace the sounds of nature, where time slows down and the countryside surrounds you. Enjoy a relaxing stay in our Wine or Flower Rooms. Start the day with homemade flavours, the sweet aroma of coffee, and a sincere smile. Take your time over an aperitif with a glass of wine and traditional, authentic treats. For families, every moment is special in our connecting or family rooms, where comfort and warmth define your experience. Here, you are not just a guest but part of a home that welcomes you with simplicity and care. This is a place to slow down, breathe, and rediscover the beauty of life's simple things.

Via Callunga, 72 • Cessalto
Tel. 0421 327323
info@agriturismolevignemorosina.com
www.agriturismolevignemorosina.com

Spuntini
Snacks
 Aperto tutto l'anno, tutti i giorni
Open all year round, every day
13 camere/rooms 48 €



IT EN DE ES

Seguici/follow us



Nonno Andrea



Da oltre 30 anni coltiviamo 90 ettari tra orti e frutteti con metodi biologici, rispettosi della biodiversità. Nei nostri campi crescono oltre 60 varietà di zucche, asparagi bianchi e verdi, fragole, piccoli frutti, radicchio e antiche varietà. Api, erbe officinali, siepi e fiori spontanei arricchiscono l'ambiente. Il nostro agriturismo offre colazioni, pranzi e cene con un menù che segue le stagioni: torte e focacce appena sfornate, piatti caldi, bowls, spuntini, estratti e cocktail botanici. Nel Farm Shop di Villorba trovi ogni giorno il raccolto fresco, zuppe, vini, birre, dolci e conserve, preparati con filosofia Farm to Fork.

For over 30 years, we've cultivated 90 hectares of vegetable gardens and orchards using organic methods that respect biodiversity. Over 60 varieties of pumpkins, white and green asparagus, strawberries, berries, radicchio, and heirloom varieties grow in our fields. Bees, medicinal herbs, hedges, and wildflowers enrich the environment. Our agriturismo offers breakfast, lunch, and dinner with a seasonal menu: freshly baked cakes and focaccia, hot dishes, bowls, snacks, ruit extracts, and botanical cocktails. In our Farm Shop in Villorba, you'll find fresh produce, soups, wines, beers, desserts, and preserves prepared with our Farm to Fork philosophy.

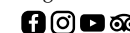
Via Campagnola, 72/b • Villorba
Tel. 0422 444670
info@nonnoandrea.it • www.nonnoandrea.it

Colazioni, pranzi/cene, spuntini
Breakfasts, lunch/dinner, snacks
 Aperto tutto l'anno, lun - sab
Open all year round, Mon - Sat
 70 Posti/seats - Prezzo/price €



IT EN DE ES FR

Seguici/follow us



Nonno Andrea
azienda agricola biodiversa

TerreBio



Nel cuore della campagna trevigiana, TerreBio non è un semplice campeggio, ma un esperimento di vita sostenibile. Tra piazzole immerse nel verde e bungalow originali, spicca la genialità delle botti di vino riconvertite in alloggi: un'esperienza unica dove, quando piove, l'umidità risveglia gli antichi aromi del cognac che un tempo custodivano. Accanto a queste, un autobus anni '80 e un carrozzone gitano completano l'offerta di strutture ricettive insolite. Aperto da Pasqua a Ottobre, il campeggio è perfetto per viaggiatori consapevoli, amanti della natura e delle soluzioni riciclate con stile.

In the heart of the Treviso countryside, TerreBio is more than a campsite: it is an experiment in sustainable living. Among pitches nestled in greenery and original cabins, the most striking accommodation is provided by old wine barrels converted into lodgings. Spending the night inside them is a unique experience, especially on rainy days when the damp wood releases the ancient aromas of the cognac they once contained. Alongside the barrels are a vintage 1980s bus and a gypsy caravan, completing a range of unusual and creative options. Open from Easter to October, TerreBio is perfect for conscientious travellers, nature lovers and anyone who appreciates recycled solutions presented with style.

Via Isonzo, 20a • Spresiano
Tel. 339 2743102
philz@libero.it • www.terrebio.net



Da Pasqua a fine Ottobre, Tutti i giorni
From Easter to the end of October, Everyday
6 camere/rooms 70 €



Vidisè



Vidisè è l'agriturismo della cantina Bergamo Vini di Motta di Livenza, realtà consolidata nella produzione di vini e spumanti. La nostra cucina propone piatti e sapori della tradizione, con il ritmo delle stagioni a padroneggiare pietanze realizzate con l'aiuto della tecnologia, come la cottura in sottovuoto e la cottura "reverse" a bassa temperatura. Dall'esperienza trentennale nella ristorazione, abbiamo creato un nuovo progetto: La Bottega Veneta Vidisè. Vogliamo portare nelle tavole degli italiani sapori e tradizioni del nostro territorio, con salumi e vassellame interamente di produzione propria. Realizziamo prodotti gourmet dal nostro orto (sott'aceti, sott'oli, confetture, mostarde, sali aromatizzati) e salumi veneti tradizionali (sopresse, salami, coppe, pancetta).

Vidisè is the agriturismo of the Bergamo Vini winery in Motta di Livenza, a long-established producer of wines and sparkling wines. Our kitchen celebrates traditional flavours with a contemporary touch, using modern techniques such as sous-vide and low-temperature reverse cooking. Drawing on thirty years of restaurant experience, we created a new project: La Bottega Veneta Vidisè. Our aim is to bring the tastes and traditions of our region to the table with cured meats and preserves made entirely in-house. We craft gourmet products from our own garden - pickles, marinated vegetables, jams, mostardas, flavoured salts - and traditional Venetian cold cuts including sopresse, salami, coppe and pancetta.

Via Visidè, 16 • Lorenzaga di Motta di Livenza
Tel. 0422 768032 • 349 6155576
info@bergamovini.it • www.bergamovini.it



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Aperto tutto l'anno
Open all year round



Prezzo/price €€ - €€€



Seguici/follow us



Zia Giusi



Locale caratteristico realizzato presso le Antiche Cantine Antonio Facchin 1870. Situato in posizione strategica a pochi chilometri dalle Colline del Prosecco e da Venezia. Nella zona ci sono molteplici testimonianze storiche di epoca Romana e Rinascimentale: Torre di Rai, Chiesetta di San Giorgio, Castello di Papadopoli, Chiesa dei Templari. Svariate sono le possibilità di escursione lungo il corso del fiume Piave, Livenza, Monticano, Negrizia e Lia. La cucina prepara piatti a base di Asparago Bianco IGP di Cimadolmo, Radicchi Rosso di Treviso, ossada di maiale, spiedo, oltre al cappone in tecia, l'oca, la faraona e l'anitra al Raboso con salsa peverada e polenta. Visite guidate alle cantine con degustazioni e percorsi enogastronomici sempre su prenotazione.

A place brimming with character, created within the Antiche Cantine Antonio Facchin 1870 situated in an ideal position just a few kilometres from the Prosecco Hills and Venice. Many local buildings bear testimony to this area's Roman and Renaissance past: Torre di Rai, Chiesetta di San Giorgio, Castello Papadopoli, and Chiesa dei Templari. Endless opportunities exist for outings along the Piave, Livenza, Monticano, Negrizia and Lia rivers. Our kitchen offers dishes based on Cimadolmo PGI White Asparagus, Treviso Red Radicchio, pork ossada, spit roast, as well as capon cooked in tomatoes and wine, goose, guinea fowl and duck al raboso with peverada sauce and polenta. Guided tours of our winery with tastings and food and wine tours are available by prior reservation.

Via Barrucchella, 10 • San Polo di Piave
Tel. 0422 743550 • 329 0583055
info@antoniofacchin.com
www.antoniofacchin.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto in primavera, autunno e inverno, gio - dom
Open in Spring, Autumn & Winter, Thu - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Antonio Facchin & Figli



La famiglia Facchin coltiva la vite lungo il corso del fiume Piave fin dal 1870, con il capostipite Antonio. La passione e il rispetto per la tradizione e il territorio sono stati tramandati negli anni e ora è la quarta generazione a condurre l'azienda, con i fratelli Angelo, Giuseppe e Giusi. Sono più di 20 le etichette in produzione, provenienti dai vitigni autoctoni Prosecco, Raboso Piave e Incrocio Manzoni, a quelli internazionali come Sauvignon e Merlot. Ma vino, a casa Facchin, significa soprattutto accoglienza ed ospitalità. Per questo, nella casa padronale, ha preso vita un agriturismo dove clienti e amici possono vivere una esperienza enogastronomica all'insegna dei sapori tipici delle terre del Piave e riscoprire il piacere della convivialità e del buon cibo.

The Facchin family has been cultivating vines along the River Piave since 1870, beginning with their ancestor Antonio. Passion for winemaking, together with deep respect for tradition and the land, has been passed down through the generations and today the fourth generation - siblings Angelo, Giuseppe and Giusi - continues the work. The winery now produces more than twenty labels, from native varieties such as Prosecco, Raboso Piave and Incrocio Manzoni to international grapes like Sauvignon and Merlot. But at Casa Facchin, wine means more than production, it means hospitality. In the family's manor house, an agriturismo welcomes guests to enjoy a true food-and-wine experience steeped in the flavours of the Piave countryside.

Via Barucchella, 10 • San Polo di Piave
Tel. 0422 743550
commerciale@antoniofacchin.com
info@antoniofacchin.com
www.antoniofacchin.com



Lun-Ven 9.00-12.30 e 14.00 - 19.00.
Sab 9.00- 12.30
Mon-Fri 9am-12.30pm & 2pm-9pm.
Sat 9am-12.30pm



Seguici/follow us



Emilio Bozzon Storie di Vite



L'azienda agricola nasce nel 1874 quando i nostri avi decisero di puntare sulla viticoltura. Negli anni '50, Emilio Bozzon prese le redini dell'azienda e imprese una svolta: da conferitori di uve a produttori di vini. Guidò l'azienda per circa sessant'anni con l'aiuto di tutta la famiglia. Dal 2009 ad oggi l'azienda è diventata totalmente femminile. Piera Bozzon e la nipote Anika Collodel la conducono cercando di portare nel prodotto finale il loro lavoro artigianale, sia per quanto riguarda il prodotto vino in sé, sia per quanto riguarda il packaging della bottiglia, quest'ultima, realizzata direttamente da Anika ad acquerello. Un progetto con cui ha vinto il 1° Premio per la categoria "Campagna Amica" agli Oscar Green di Coldiretti per la Regione Veneto.

The Bozzon family estate was founded in 1874 when their ancestors chose to devote their labours to viticulture. In the 1950s, Emilio Bozzon transformed the business from supplying grapes to producing their own wines. For nearly sixty years he led the estate with his family's help. Since 2009, it has been run entirely by women: Piera Bozzon and her niece Anika Collodel carry on the legacy with an artisanal spirit that shapes every stage of production. Their craftsmanship shows not only in the wine but also in the unique bottles with labels hand-painted in watercolour by Anika - a creative project that earned her first prize in the Campagna Amica category at the Coldiretti Green Oscar Awards for Veneto.

Via Peschiere, 3 • Ponte di Piave
Tel. 347 6284870 • 333 8013105
emiliobozzonviticoltori@gmail.com
www.facebook.com/emiliobozzonstoriadivite



Aperto tutto l'anno
Open all year round
Lun-Ven 8.00 - 12.00 e 13.30-18.00.
Domenica 9.00 - 12.00
Mon-Fri 8am-12pm & 1.30pm-6pm.
Sun 9am-12pm



Seguici/follow us



Antonio Introvigne



Nel comprensorio del Piave, coltiviamo le nostre vigne rispettando le loro biodiversità e osservando le normative previste per la lotta guidata e integrata in viticoltura. I diversi vitigni impiegati e la nostra esperienza nel condurli danno vini eccellenti pur con caratteristiche differenti: dai rossi strutturati ai bianchi fruttati e delicati.

Located in the Piave area, we tend our vineyards with deep respect for biodiversity, guided by the principles of sustainable, integrated viticulture. The mix of grape varieties we grow alongside the experience we've gained in nurturing them produces wines of real character, from full-bodied reds to fresh, fruit-driven whites.



Via Roma, 275 • Fontanelle
Tel. 0422 749106
vini.introvigne@gmail.com • www.introvigne.it



Lun-Ven 10 - 12 e 15 - 19. Sab 10-12
Mon-Fri 10am-12pm & 3pm-7pm.
Sat 10am-12pm

Seguici/follow us



Vini Rizzetto Dario



La nostra è un'azienda che nasce dall'amore di una famiglia con radicate e profonde tradizioni viticole mossa dal desiderio di continuare sulle orme del papà viticoltore. Il nostro impegno è, anno dopo anno, il raggiungimento di un'elevata qualità dei vini nel rispetto della natura e di tutte le fasi che questa passione richiede.

Our winery grew out of a family's deep love for the land and its winemaking traditions as well as from a desire to carry on the work of our father, a lifelong wine grower. Year after year, our passion stays the same: crafting top-quality wines with respect for nature and care at every step.



Via Bosco Lutrano, 45 • Fontanelle
Tel. 0422 757558 • 351 7562991
cantina@vinirizzetto.it • www.vinirizzetto.it

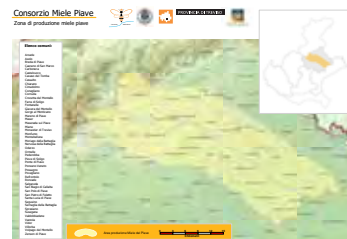


Lun - Ven
Mon - Fri

Seguici/follow us



Consorzio Miele Piave



Il Consorzio Miele Piave si è costituito presso la sede municipale di Spresiano l'11 luglio 2024, non ha fini di lucro ed ha quale scopo il miglioramento della produzione del miele, della cura dell'ape e dell'alveare nei territori dei comuni rivieraschi del Piave, come specificato nel disciplinare di produzione, redatto per l'attesa certificazione IGP. Possono associarsi tutti gli apicoltori del territorio delimitato per la IGP. Sono 6 i mieli che potranno essere certificati: Acacia, Amorfa, Castagno, Tiglio, Tarassaco... lungo il Piave, fiume sacro alla Patria, si produce il Miele Piave Millefiori - Miele della Pace. Per verificare i giorni e gli orari apertura, si consiglia di consultare il sito internet dell'associazione www.mielepiave.it.

The Miele Piave (Piave Honey) Consortium was established in Spresiano on 11 July 2024. It is a non-profit organisation dedicated to improving honey production and the care of bees and hives in the towns along the Piave River, as detailed in the production guidelines drawn up in anticipation of IGP certification. All beekeepers operating within the defined geographical area may join the consortium. Six varieties of honey will be eligible for certification - Acacia, Amorpha, Chestnut, Linden, Dandelion and others - while along the Piave, Fiume Sacro alla Patria (Sacred River of the Fatherland), Millefiori Piave Honey, also known as Miele della Pace (Peace Honey), is produced. For up-to-date information on opening days and times, please visit our website at: www.mielepiave.it.

Piazza Rigo, 10 • Spresiano
Tel. 333 9821134
info@mielepiave.it • www.mielepiave.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round



L'Orto dell'Angelo



Da un sogno di Angelo nato nel 1995, L'Orto dell'Angelo coltiva la terra di Francenigo con passione e rispetto per la natura. Dal 2016 la figlia Elena affianca il padre, portando avanti la tradizione con ortaggi freschi, un allevamento di suini all'aperto e produzioni locali dal sapore autentico.

Founded in 1995, L'Orto dell'Angelo tends its fields in Francenigo following the rhythms of nature. Since 2016 his daughter Elena has joined him, keeping the family spirit alive through the cultivation of seasonal vegetables, the rearing of free-range pigs and the creation of authentic local produce that reflects the true taste of rural life.

Strada delle Paludi, 33 • Gaiarine
Tel. 339 4638574 • tomasella.elena@gmail.com



Aperto tutto l'anno - Open all year round

Ven 9.00-12.00 e 15.00-18.30.



Sab mattina e altri giorni su prenotazione

Fri 9am-12pm & 3pm-6.30pm.

Sat morning and other days by reservation

Seguici/follow us



Note/Notes



**Dalle Prealpi
al mare,
lungo il Piave**

**CAMPAGNA
AMICA**



Il Mercato

Il Mercato Agricolo

Cose Buone, Persone Buone

Fare la spesa nei mercati contadini sostiene l'economia del territorio, mantiene il presidio attivo di aree altrimenti trascurate, crea una filiera virtuosa di coltivazione, allevamento, trasformazione che porta qualità in tavola e sostenibilità in tutte le zone della provincia. Porta a casa i prodotti dei mercati agricoli: prodotti genuini, idee regalo sempre apprezzate, e la consapevolezza di sostenere il tuo territorio. Frutta e verdura, carni bianche e rosse, formaggi, ma anche panificati, vino, confetture e verdure in agrodolce, fiori e piante, olio extravergine, miele, farine e tanti altri prodotti raccontano ogni settimana nei mercati agricoli la ricchezza e varietà del territorio. Cose buone, persone buone: con l'adesione a Campagna Amica i produttori agricoli garantiscono il prodotto agricolo e italiano, offerto con massima competenza e perfetta cortesia, frutto della tradizione trevigiana e vicino alle esigenze moderne di consumo. Per la spesa quotidiana, per la grande cena di tradizione, per il souvenir del territorio agli ospiti, il mercato agricolo è il luogo giusto.



The Farmers' Market

Good Food and Good People

Shopping at farmers' markets strengthens the local economy, keeps rural areas thriving that would otherwise be forgotten and creates a virtuous chain of cultivation, breeding and processing that delivers quality to your table and sustainability across the province. Take home a taste of the market-wholesome ingredients, original gift ideas and the satisfaction of supporting the local area. Fresh fruit and vegetables, white and red meats, cheeses, baked goods, wines, jams and pickles, flowers and plants, extra-virgin olive oil, honey, flours and much more all tell the story of this region's extraordinary variety. Good food and good people: by joining Campagna Amica, producers commit to offering Italian, farm-made products crafted with real expertise and presented with warm courtesy. This is Treviso's rural tradition at its most authentic, reinterpreted for modern tastes. So whether you're stocking up on everyday essentials, planning a classic meal, or hunting for the perfect gift, the farmers' market is the place to come to!

SPRESIANO - Piazza M. Sordi, Martedì mattina/Tuesday morning
ODERZO - Piazzale Europa, Sabato mattina/Saturday morning



**CONSORZIO DELL'ASPARAGO
BIANCO DI CIMDOLMO IGP**
Via Roma, 2 - 31010 CIMDOLMO - TV
info@asparagobiancodicimdolmoigp.it
www.asparagobiancodicimdolmoigp.it

50° 50 anni
di vita,
25 anni
di IGP

50 anni di vita, 25 anni di IGP il Consorzio di Tutela dell'Asparago Bianco di Cimdolmo IGP si conferma ambasciatore di qualità, identità e sostenibilità, capace di unire il valore della tradizione con le sfide dell'innovazione e del ricambio generazionale. È noto sin dai tempi antichi: lo conoscevano i legionari romani ed i monaci nei broli dell'Abbazia di Santa Maria di Lovadina lo hanno insegnato ai Gravarioi della Piave. Un prodotto che racconta la Marca Trevigiana e che continua a deliziare i nostri palati grazie all'impegno condiviso di chi lo coltiva, lo tutela e lo trasmette alle nuove generazioni. Un simbolo del territorio che guarda al futuro.

AZIENDE CERTIFICATE

- Az. Agr. SANSON PIERINA - San Polo di Piave - 333 3049695
- Az. Agr. PETERLE FLAVIO - Cimdolmo - 0422 743931
- Az. Agr. ULLIANA ELFI MARIO - Maserada sul Piave - 348 7435677
- Az. Agr. TERRE DEL PIAVE di Voltarel Martino - Breda di Piave - 348 7468333
- Soc. Agr. LA NEGRISIA S.S. - Ponte di Piave - 347 0738491
- Az. Agr. OREDA LUISA - Ormelle - 347 5838210
- Az. Agr. PIASER VALENTINO di Truccolo Dorella - Cimdolmo - 346 2141146
- Az. Agr. ZANUSSO PAOLO - Cimdolmo - 0422 743419
- Az. Agr. PASQUALIN GIOVANNI - Tezze di Piave - 3493773689
- Az. Agr. ZANGRANDO di Tonini Guido - Breda di Piave - 328 9272859
- Soc. Agr. DAMA DEL PIAVE s.s. - Candelù di Maserada sul Piave - 348 3243039
- Soc. Agr. FATTORIA DA OLIVO s.s. - Fontanelle - 346 0775780
- Soc. Agr. ANTONIO FACCHIN & Figli s.s. - San Polo di Piave - 0422 743550

4

Il Sile e le risorgive

Area 4 • Il Sile e le risorgive

-  agriturismo
-  cantina
-  punto vendita
-  Campagna Amica
-  museo
-  chiesa/abbazia
-  castello
-  villa
-  monumento
-  parco naturalistico
-  mulino



- 1 AI COLORI
- 2 AL BORGO
- 3 AL CARAVAGGIO
- 4 AL PREVE
- 5 AL SILE
- 6 AL VECCHIO MORER
- 7 CA' FLORIAN
- 8 CASA ROSSA
- 9 FERRARO
- 10 IL CASCINALE
- 11 IL FRUTTETO
- 12 IL LAGO DELLE FATE

- 13 LE COLONIE
- 14 PANGEA
- 15 PRA' DEI GAI
- 16 TENUTA SANTOME'
- 17 VAKA MORA
- 18 VINILE
- 19 ZAMBON
- 1 TERRE DI SAN ROCCO
- 2 VIA REGIA

- 1 AL BORGO
- 2 VILLA ROSA
- 3 GIAVARETTO
- 4 MORANDIN & GRAZIOTTO

Il Sile, un corridoio verde verso la laguna

Luoghi da scoprire

Il Sile, tra i più lunghi fiumi di risorgiva d'Europa, nasce da limpide polle a Casacorba di **Vedelago**. Nei dintorni sorgono la città murata di **Castelfranco Veneto**, patria di Giorgione, la palladiana Villa Emo e la scenografica Rotonda di **Badoere**. Riuniti i rami a **Morgano**, il fiume attraversa l'Oasi di Cervara e i mulini di **Quinto di Treviso**, segni di un'antica attività molitoria. Da qui parte la Treviso-Ostiglia, ex ferrovia militare oggi trasformata in percorso verde che costeggia il Sile per lunghi tratti. Entrato a **Treviso**, il Sile abbraccia il centro storico cinto dalle mura cinquecentesche e forma una vera "città d'acque", le cui facciate affrescate si specchiano nei canali. Subito oltre si apre la Restera, itinerario pedonale e ciclabile che segue le rive un tempo percorse dai buoi

con le funi per trainare i burci: ganci nei muri, scalette e pietre levigate raccontano la fatica di un mestiere scomparso.

Lo riecheggia il "cimitero dei burci", un'ansa del fiume dove affiorano i resti dei barconi dismessi negli anni Settanta, creando un luogo di insolita suggestione accanto a edifici nati dal recupero di antichi opifici. Proseguendo verso sud, tra il verde che avvolge storiche Ville Venete, il fiume raggiunge le piazze-porti di **Casier** e **Casale sul Sile**, oggi non più centri del commercio fluviale ma fondamento del paesaggio e della socialità. Non molto lontano, il Castello di **Roncade**, rara villa rinascimentale fortificata con mura merlate e torri angolari, che ancora custodisce una lunga tradizione agricola. Dal 1683, con il "Taglio del Sile" voluto dalla Serenissima, il fiume modificò il corso seguendo la Piave Vecchia, scorrendo lento tra canneti e specchi d'acqua fino alla laguna. Oggi questo tratto finale è meta prediletta per escursioni a piedi e in bici. La Greenway GiraSile accompagna il viaggiatore lungo tutto il suo corso, dalle sorgenti alla foce, intrecciandosi con l'ex ferrovia Treviso-Ostiglia e creando un corridoio verde tra campagne, borghi e aree naturali protette.



The Sile, a green corridor to the lagoon

Places to discover

The Sile, among Europe's longest spring-fed rivers, rises from clear pools at Casacorba di **Vedelago**. Nearby stand the walled city of **Castelfranco Veneto**, birthplace of Giorgione, the Palladian Villa Emo and the magnificent Rotonda di Badoere. After its branches join at **Morgano**, the river crosses the Oasi di Cervara and the mills of **Quinto di Treviso**, traces of an old milling tradition. From here the Treviso–Ostiglia begins, a former military railway now a greenway and cycle path that follows the Sile for long stretches. Entering **Treviso**, the Sile embraces the historic centre ringed by 16th-century walls and creates a true city of waters, where frescoed façades are mirrored in the canals. Just beyond lies the Restera, a walking and cycling route along banks once trodden by oxen hauling burci with

ropes; iron hooks in walls, small stairs and worn stones still tell of a vanished craft, echoed too in the *cimitero dei burci*, a bend in the river where the hulls of barges abandoned in the 1970s surface to form an oddly poetic scene alongside elegant offices and residences reborn from old factories. Southward the river winds through greenery and past historic Ville Venete to the piazzaports of **Casier** and **Casale sul Sile**, no longer hubs of river trade yet still today important centres of community. Not far away stands Castello di **Roncade**, a rare fortified Renaissance villa with crenellated walls and corner towers that still safeguards a long agricultural tradition. Since 1683, when the Serenissima ordered the “Taglio del Sile”, the river has followed the Piave Vecchia, flowing slowly through reeds and mirror-like waters to the lagoon. Today this final reach is loved for walks and bike rides. The Greenway GiraSile accompanies travellers from its springs to its mouth, intertwining with the former Treviso–Ostiglia line to create a green corridor through farmland, villages and protected nature.



Orti d'acqua e vini di pianura

Sapori da gustare

Le acque limpide del Sile hanno favorito, nei secoli, non solo la vita dei borghi che lo costeggiano, ma anche la nascita di produzioni uniche. Dalla pesca tradizionale e dagli allevamenti ittici diffusi lungo le risorgive arrivano la delicata trota iridea e le **bisàte**, le anguille, che un tempo popolavano in gran numero il fiume e che ancora oggi rappresentano un tratto tipico della cucina locale. L'acqua del Sile è anche protagonista di una delle coltivazioni più celebri della Marca: il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**. Nelle sue acque fresche i cespi subiscono l'imbianchimento che dona al Radicchio Tardivo IGP le caratteristiche foglie croccanti e il gusto unico, disponibile da novembre a febbraio, mentre il Radicchio Precoce IGP matura in campo a partire

da settembre. Accanto a loro spicca il **Radicchio Variegato di Castelfranco IGP**, dalle foglie screziate di bianco e rosso, e resiste nella tradizione anche il Radicio verdòn da cortèl, una cicoria selvatica raccolta a mano in primavera e gustata rigorosamente cruda, celebrata con feste e sagre che ne confermano il radicamento popolare. La stagione primaverile porta sulle tavole anche l'**Asparago Bianco di Badoere IGP**, coltivato in diversi comuni attorno al fiume: tenero, privo di fibrosità e celebrato a fine aprile con la tradizionale Mostra Mercato. La lunga vocazione orticola della zona si esprime poi a Zero Branco con la coltivazione del **peperone** e della **batata** (patata dolce), entrambe protagoniste di vivaci feste paesane di fine estate. Tra i formaggi, la **Casatella Trevigiana DOP** è la più rappresentativa: fresca e cremosa, accompagna con semplicità i piatti del territorio. Il fiume bagna infine una terra di vini: accanto alla produzione del **Prosecco DOC**, si incontrano bianchi eleganti come il **Manzoni Bianco** e rossi intensi come il **Raboso**.



Water gardens and wines of the plain

Flavours to enjoy

The Sile's clear waters have long sustained not only the riverside towns but unique forms of production. Traditional fishing and fish farms in the springs yield delicate rainbow trout and *bisàte*, the eels that once thronged the river and still feature in local cuisine. This water also underpins one of the Marca's most famous crops, **Radicchio Rosso di Treviso IGP**. In the river's cool waters the heads undergo blanching that gives **Radicchio Tardivo IGP** its crisp leaves and distinctive flavour, available from November to February, while **Radicchio Precoce IGP** ripens in the field from September. Alongside them stands **Radicchio Variegato di Castelfranco IGP** with speckled white and red leaves, and tradition preserves Radicchio verdòn da cortèl, a wild chicory hand-picked in spring, eaten

raw and celebrated in local festivals. Spring also brings **Asparago Bianco di Badoere IGP**, grown in many towns along the river, tender and fibre-free, honoured at the end of April by the Mostra Mercato. The area's long horticultural tradition is showcased at Zero Branco in the cultivation of peppers and batata (sweet potato), both starring in lively late-summer fairs. Among cheeses, **Casatella Trevigiana DOP** is most emblematic, fresh and creamy, a simple companion to local dishes. The lands around the river also hold many wines: alongside **Prosecco DOC** you will find elegant whites such as Manzoni Bianco and intense reds like Raboso.



Ai Colori



L'agriturismo si trova a Paese verde e nella tranquillità delle nostre campagne. A pochi chilometri dal centro di Treviso e a due passi dall'Oasi di Cervara lungo il fiume Sile, ben collegato all'aeroporto Canova. Offriamo una cucina tradizionale veneta e romagnola, ricca di gusto ma con semplicità. L'amore e la passione per la cucina è parte della nostra professione. Proponiamo il ricco "antipasto ai colori", pasta fatta in casa, carni dal nostro allevamento. Coltiviamo e alleviamo quello che ci serve per rendere la nostra cucina speciale e unica. Il fiore all'occhiello della nostra azienda agricola è la coltivazione del Radicchio Rosso Tardivo e gli Asparagi bianchi, verdi e viola. Abbiamo a disposizione 4 camere di cui una adibita per persone diversamente abili, tutte con il bagno in camera e wi-fi gratuito.

Our agriturismo is located in Paese amid lush, peaceful countryside just a few kilometres from the centre of Treviso, a stone's throw from the Oasi di Cervara Nature Reserve on the Sile river, and ideally situated for Canova airport. We offer simple yet flavoursome traditional Veneto and Romagna regional cuisine. A love and passion for cooking is at the heart of what we do. We offer a rich and colourful range of antipasti, homemade pastas, and meats from our farm. We grow and raise everything we need to ensure our cuisine is special and unique. Pride of place among our produce is our late-maturing red radicchio, along with white, green and purple asparagus. We have four en-suite guest rooms, one of which is specifically equipped for disabled people, and all have free wifi.

Vie delle Levade, 23 • Paese
Tel. 392 2620226
agriturismoaicolori@libero.it
www.agriturismoaicolori.it

✕ Pranzi/cene - Lunch/dinner
Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open year round, Fri - Sun
60 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
4 camere/rooms 65 €



IT EN DE FR

Seguici/follow us



Al Borgo



L'azienda, a conduzione familiare, è situata a pochi chilometri da Castelfranco Veneto, immersa nella campagna, con animali allevati prettamente per il consumo aziendale finalizzato a cucinare tutte le carni derivate dalle macellazioni con il bollito come specialità. I diversi ettari di ortaggi stagionali e la frutta prodotta sono destinati alla vendita diretta e in parte destinati ai piatti tipici che vengono preparati e serviti in agriturismo. I piatti proposti vanno dagli insaccati ai primi piatti, che vedono il risotto come protagonista sfruttando il buon brodo, alle minestre, al bollito servito a carrello con contorni vari, alla carne alla brace, ai diversi dolci fatti in casa e proposti sempre col carrello per poterli vedere. Inoltre il grande e spazioso giardino permette a piccoli e grandi di godere della tranquillità della campagna.

Our family-run farm is located a few kilometres from Castelfranco Veneto and surrounded by splendid countryside. The meat from the livestock we rear is mainly for our own use, as our chosen speciality is meat stews. We grow seasonal fruit and vegetables on several hectares of land. Part of these we sell directly to the public and part we keep to cook traditional dishes which we prepare and serve in our agriturismo. We offer a range of dishes including sausages, first courses with our signature risottos cooked using the finest broth, soups, boiled meats served with a selection of sides, grilled meats, homemade desserts served from our dessert trolley right to your table. Plus we also have a spacious garden where children and adults alike can enjoy the peace and tranquillity of our charming countryside.

Via Cal Bassanese, 10 • Fraz. San Floriano di Campagna, Castelfranco Veneto
Tel. 0423 476065 • 333 8604727
alborgo.agriturismo@libero.it
www.agriturismoalborgo.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Ven sera, sab e dom pranzo e sera
Fri dinner, Sat - Sun lunch & dinner



200 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Al Caravaggio



L'azienda agrituristica Al Caravaggio è una piccola realtà a conduzione familiare che prende il nome dal vicino Santuario dedicato alla Beata Vergine del Caravaggio. Si trova in aperta campagna a Barcon nel comune di Vedelago, a pochi chilometri da Villa Emo, dal Barco della Regina Cornaro di Altivole e dal Parco Regionale del Sile. La cucina propone piatti stagionali semplici della tradizione e rivisitati con gusto: sòpa coàda, salsa pevarada, bollito, utilizzando verdure e carni di propria produzione. Tra le specialità: pasta fresca, risotti di stagione, spiedo e arrostiti, piatti vegetariani, pane, spuntini, dolci e biscotti fatti in casa, vini bianchi DOC e rossi IGT. Dispone di ampio parcheggio, rampa di accesso per le persone diversamente abili, giardino con angolo giochi e piccola fattoria.

The Al Caravaggio agriturismo is a small family-run farm that takes its name from the nearby sanctuary dedicated to the Blessed Virgin, by the artist Caravaggio. We're in Barcon, near the town Vedelago a few km from Villa Emo, the Barco della Regina Cornaro in Altivole, and the Sile Regional Park. We offer skilfully reinterpreted traditional seasonal fare including Venetian pigeon soup, pevarada sauce and boiled meats, all cooked using our own meats and vegetables. Specialities include fresh pasta, seasonal risottos, spit-roasted meats, vegetarian dishes, bread, snacks, homemade desserts and biscuits, DOC white wines and IGT red wines. There's ample parking, wheelchair access and a garden with play area and small petting zoo.

Via Caravaggio, 34 • Fraz. Barcon, Vedelago
Tel. 348 2444953 • 348 6557928
alcaravaggioagriturismo@gmail.com



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, gio - dom
Open all year round, Thu - Sun



60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Al Preve



L'agriturismo Al Preve si trova nel cuore verde del comune di Ponzano Veneto, vicino all'accesso autostradale di Treviso Nord, all'Aeroporto Canova a pochi chilometri dalle città di Treviso Conegliano, Castelfranco Veneto, Asolo, Bassano. È inoltre molto comodo per raggiungere le località di mare e di montagna quali Caorle, Jesolo Cortina, senza dimenticare la città di Venezia. Dispone di appartamenti con tutti i servizi per sentirsi come a casa, sia che ci si trovi in viaggio di piacere o per lavoro. Da noi troverete pace e tranquillità, letti comodi, cucina, grande giardino, ampio parcheggio e clima familiare.

Agriturismo Al Preve lies in the green heart of Ponzano Veneto, close to the Treviso Nord motorway exit and Canova Airport, and just a short distance from Treviso, Conegliano, Castelfranco Veneto, Asolo and Bassano. It is also conveniently located for reaching seaside and mountain destinations such as Caorle, Jesolo and Cortina, as well as Venice itself. The apartments are fully equipped to make you feel at home, whether travelling for leisure or work. Guests will find peace and tranquillity, comfortable beds, a kitchen, a large garden, ample parking and a welcoming, family atmosphere.

Via Postumia 32/a • Ponzano Veneto
Tel. 379 1048269
alprevealloggi@gmail.com • www.agriturismoalpreve.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
1 appartamento/apartment 90 €



Seguici/follow us
Instagram icon



Al Sile



L'azienda è situata a 6 chilometri verso sud-ovest da Treviso sulla riva destra del Sile in prossimità dell'Oasi Naturalistica Cervara, vi è un punto di attracco per barche non motorizzate e canoe da dove è possibile raggiungere il laghetto Biasuzzi o il Molino Cervara. Vicini all'Ostiglia con possibilità di passeggiare a piedi o in bicicletta, che da noi si possono noleggiare. Specialità: radicchio rosso di Treviso, asparago bianco di Badoere, maiale, oche, animali da cortile. Il ristoro è aperto da lunedì a giovedì su prenotazione, nei fine settimana a pranzo e cena.

Our farm is located six km south-west of Treviso on the right bank of the Sile near the Cervara Nature Reserve. There is a mooring for non-motorised boats and canoes and from here you can reach the Biasuzzi lake or Molino Cervara watermill. We're close to the Ostiglia trail, ideal for walking or cycling, and also offer bike rental. Specialities include Treviso red radicchio, Badoere white asparagus, and dishes based on pork, goose and farmyard animals. Our restaurant is open from Mondays to Thursdays by appointment, and at weekends for lunch and dinner.

Via Cornarotta, 36 • Fraz. S. Cristina, Quinto di Treviso
Tel. 0422 477102
info@agriturismoalsile.com
www.agriturismoalsile.com

Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
Aperto tutto l'anno, mar - dom
Open all year round, Tue - Sun
130 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us
Facebook and Instagram icons



Al Vecchio Morer



Nella quiete della campagna trevigiana, dove la tradizione si tramanda in ogni ricetta, sorge Al Vecchio Morer. Questo agriturismo, gestito con passione da Aldo Gatto, è il santuario dei sapori autentici della Marca, dove ogni piatto racconta storie di territorio e stagioni. La cucina celebra le materie prime locali in ricette che profumano di genuinità, da assaporare in un'atmosfera rustica e familiare. La struttura, aperta tutto l'anno, accoglie gli ospiti in 6 camere confortevoli, con servizi completi: parcheggio, giardino, Wi-Fi, biciclette e accessibilità per disabili. Un rifugio perfetto per chi cerca il vero sapore della tradizione e la tranquillità della vita agreste.

In the peaceful Treviso countryside stands Al Vecchio Morer, an agriturismo where tradition lives on in every recipe. Run with passion by Aldo Gatto, it is a sanctuary of authentic flavours where each dish tells a story of territory and seasonality. The kitchen celebrates local produce through recipes that exude genuineness, to be savoured in a rustic and welcoming atmosphere. Open all year round, the establishment also offers six comfortable guest rooms complete with services such as parking, garden, Wi-Fi, bicycles and accessibility for disabled guests. A perfect retreat for anyone seeking the true taste of tradition and the tranquillity of rural life.

Via Montello, 46 • Veduggio
Tel. 339 2282299 • 335 7700216
alvecchiomorer@alice.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
6 camere/rooms da/from 35 €



Ca' Florian



Accogliamo gli ospiti nella nostra campagna tra le serre di fiori che coltiviamo con passione da più di 40 anni. Ca' Florian è infatti l'agriturismo di famiglia, pensato per offrire un'occasione di soggiornare vicino a Venezia ma in un luogo tranquillo, in mezzo al verde. La nostra è un'accoglienza familiare, offerta nella grande casa colonica dei primi del Novecento che abbiamo restaurato e dedicato all'ospitalità, arricchita con tutti i servizi indispensabili per trascorre un soggiorno più che piacevole. A Ca' Florian troverai la colazione a buffet con pane, burro, marmellata, brioches, yogurt e succhi. Il caffè espresso e il cappuccino invece li prepariamo noi e li serviamo al tavolo. Soprattutto a Ca' Florian gusterai le torte fatte in casa, che i nostri ospiti dicono essere buonissime!

Guests are welcomed into the countryside among the greenhouses that the family has lovingly tended for over forty years. Ca' Florian is the family's agriturismo, offering the chance to stay close to Venice yet surrounded by nature and tranquillity. The hospitality is warm and homely, provided in a large early 20th-century farmhouse restored and equipped with every comfort for a pleasant stay. Breakfast is served buffet-style with bread, butter, jam, croissants, yogurt and fruit juices, while espresso and cappuccino are prepared to order and served at the table. Above all, Ca' Florian is known for its delicious homemade cakes, praised by all who taste them.

Via Scandolara, 87 • Zero Branco
Tel. 347 3643863
info@caflorian.it • www.caflorian.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
9 camere/rooms 80 €



Seguici/follow us



Casa Rossa



L'agriturismo è un'azienda agricola a conduzione familiare nata nel 1989 e situata nella verde campagna tra la città di Treviso ed il Montello. Qui si possono degustare i piatti tipici della zona preparati con prodotti provenienti dalla coltivazione degli ortaggi e dall'allevamento di animali da cortile come oca, faraona, anatra e polli che vengono trasformati in vecchie ricette di tradizione familiare come ad esempio i bigoli e gnocchi al sugo d'anatra, sfornato con varie verdure di stagione, anatra in salmì, spiedo, pollo in umido, oca in umido, rotolo di faraona e pollo in saor. Nel 2015 la struttura è stata completamente rinnovata offrendo anche il servizio di pernottamento di 4 camere spaziose con bagno privato, minifrigo, aria condizionata, wi-fi ed un miniappartamento arredato, il tutto circondato da ampio giardino e area giochi per i piccoli ospiti.

Established in 1989, our family-run agriturismo and farm is nestled in the lush countryside between the city of Treviso and the Montello hill. Our guests can sample traditional regional cuisine made using home-grown vegetables and farmyard animals such as goose, guinea fowl, duck and chicken. Using traditional family recipes, our culinary creations include duck with bigoli or gnocchi, flans made with seasonal vegetables, duck stew, spit roasts, chicken stew, goose stew, guinea fowl roll and the classic chicken in saor (sweet and sour). In 2015 we completely renovated our premises to allow us to offer accommodation in four spacious rooms with en-suite bathroom, mini fridge, air conditioning, wifi, and a furnished mini-apartment, all surrounded by a large garden with play areas for children.

Via Larghette, 16 • Fraz. Postioma, Paese
Tel. 0422 480812 • 346 0359198
info@casarossatv.it • www.casarossatv.it

✕ Pranzi/cene - Lunch/dinner
Dom a pranzo / Sunday for lunch
Altri giorni su prenotazione
Other days by reservation
OPEN 60 Posti/seats - Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year round
5 camere/rooms 75 €



Seguici/follow us



Ferraro



Immerso nella campagna, l'agriturismo Ferraro è il luogo dove è ancora viva la tradizione della cucina genuina e saporita, dove si lavora e si cucina moltissima parte di quello che arriva nel vostro piatto. Nel periodo estivo si può mangiare all'aperto con parcheggio giochi e tanto verde a disposizione dei più piccoli. Cucina casalinga con prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Specialità: salumi, spiedo, pasta e dolci fatti in casa. Sorrisi gratis.

Surrounded by stunning countryside, the Ferraro agriturismo is a place where a tradition for authentic, tasty cooking is alive and well, and where most of what we serve is home-grown and cooked. In the summer guests can dine outdoors, while kids can enjoy our playground and gardens. Home cooking with our own produce or locally-sourced ingredients. Specialities: salami, spit roast, and homemade pasta and desserts. Smiles come free!

Via Larghe, 6 • Fraz. S. Floriano,
Castelfranco Veneto
Tel. 0423 487099 • 351 8324512
albeomg@gmail.com

✕ Pranzi/cene
Lunch/dinner
OPEN Aperto tutto l'anno, sab - dom
Open all year round, Sat - Sun
KTX 80 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Il Cascinale



Immerso nel verde a pochi passi dal centro di Treviso, il Cascinale vi accoglie nelle sue comode camere con accesso a internet wireless, dotate al loro interno di servizi igienici con doccia, frigo bar sempre fornito (a pagamento), cassaforte, aria condizionata, tv/sat. Nei week-end offriamo il servizio di ristorante con cucina tipica veneta e piatti tipici trevigiani con prodotti di produzione propria e locale, come il radicchio Rosso di Treviso, originale di queste terre. Ampia scelta nel menù tra gnocchi, tagliatelle, pasticcio, maiale, coniglio, anatra, faraona, spezzatino di puledro con polenta, costate ai ferri, carne di cavallo, verdura di stagione ed altro ancora, il tutto accompagnato da vini tipici del territorio trevigiano. Per finire dolci caserecci con amari o grappe.

Immersed in greenery just steps from the centre of Treviso, Il Cascinale welcomes guests to comfortable rooms with wireless internet, private bathrooms with showers, minibars (at extra charge), safes, air conditioning and satellite TV. At weekends, the restaurant serves typical Venetian and Treviso dishes prepared with farm and local products, including the renowned Radicchio Rosso di Treviso. The menu offers gnocchi, tagliatelle, baked pasticcio, pork, rabbit, duck, guinea fowl, foal stew with polenta, grilled steaks, horse meat and seasonal vegetables, accompanied by local Treviso wines. To finish, homemade desserts served with liqueurs or grappa.

Via Torre d'Orlando, 6/b • Treviso
Tel. 0422 402203
info@agriturismoilcascinale.it
www.agriturismoilcascinale.it

✕ Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks
OPEN Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
Prezzo/price €€
Aperto tutto l'anno - Open all year
14 camere/rooms 55 - 85 €



Il Frutteto



L'Agriturismo "Il Frutteto" offre un'oasi rurale circondata dalla bellezza della campagna veneta, ideale per rigenerarsi e assaporare la vita tranquilla e genuina dell'entroterra. Si trova in una strategica posizione comoda a tutte le attrattive turistiche venete, in primis Venezia. Ospita confortevoli minialloggi climatizzati di varia tipologia, tutti ben accessoriati e con spazi esterni per gli ospiti, e camere matrimoniali con ingresso indipendente e servizio di prima colazione. La struttura è attrezzata per accogliere persone con disabilità, assicurando un'esperienza inclusiva e confortevole per tutti gli ospiti. Disponibile un parcheggio privato.

Agriturismo Il Frutteto offers a rural haven amid the beauty of the Venetian countryside, perfect for recharging and embracing the quiet rhythm of country life. Conveniently located for visiting Veneto's attractions - with Venice just a short trip away - it provides comfortable, air-conditioned mini-apartments of various types, all well equipped and with outdoor spaces, as well as double rooms with private entrances and breakfast service. The property is fully accessible, ensuring an inclusive, comfortable stay for all guests, and offers private parking.

Via Roette, 3 • Mogliano Veneto
Tel. 041 457109 • 392 7844624
info@ilfrutteto.it • www.ilfrutteto.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
10 camere/rooms



Il Lago delle Fate



Pranzi veloci, deliziosi spuntini, aperitivi al tramonto e gustose cene. Proponiamo solo prodotti stagionali e territoriali, affacciati sul lago e circondati dalla natura. Alleviamo il pesce che proponiamo, per servire un prodotto sempre fresco e controllato. Offriamo percorsi e sedute in mezzo al verde, per attività di benessere e osservazione della natura, a disposizione di grandi e piccini. Siamo anche Fattoria Didattica e organizziamo attività educative dei più piccoli in mezzo alla natura, insieme ai nostri simpatici animali. Da lunedì a domenica è possibile praticare la pesca sportiva nel lago, solo su prenotazione (340 0755074). Organizziamo inoltre attività didattica utilizzando la pratica della Pesca No-Kill.

Quick lunches, tasty snacks, sunset aperitifs and delicious dinners. Everything here is seasonal and local, overlooking the lake and surrounded by nature. The fish we serve is raised on site, ensuring freshness and quality. Guests can enjoy wellness walks and nature observation activities for both adults and children. As a Fattoria Didattica, we also organise outdoor educational activities for children together with our friendly animals. From Monday to Sunday, sport fishing can be practised in the lake by reservation (+39 340 0755074). We also run educational sessions dedicated to the No-Kill Fishing method.

Via Pasato, 45 • Vedelago
Tel. 351 6301146
info@illagodellefate.it • www.illagodellefate.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, dom
Open all year round, Sun



120 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Le Colonie



Camere e Buona cucina. È questa, in sintesi, la filosofia dell'Agriturismo Le Colonie: mangiare e soggiornare in un angolo di terra incontaminata. La cucina, aperta sabato e domenica su prenotazione, attinge alla tradizione culinaria locale e utilizza unicamente i prodotti coltivati dall'azienda. Il menu prevede la pasta fatta in casa con condimenti di stagione, ad esempio pasticcio agli asparagi, al radicchio o bigoli al ragù, la grigliata di carne o lo spiedo, in abbinamento a contorni deliziosi. E infine i dolci, anche questi realizzati in casa. Sempre disponibili, tutta la settimana, cinque luminose camere per brevi o lunghe soste. Ideali per un soggiorno di lavoro o per relax. Agriturismo le Colonie, una grande storia di tradizione culinaria e di ospitalità.

Comfortable rooms and good cooking is the philosophy of Agriturismo Le Colonie which offers dining and accommodation in an unspoiled corner of land. The kitchen, open on Saturdays and Sundays by reservation, draws on local culinary tradition and uses only the farm's own produce. The menu features homemade pasta with seasonal sauces, such as asparagus pasticcio, radicchio pasticcio or bigoli with ragù, plus mixed grills or spit-roasts with delicious sides. Desserts are homemade too. Five bright rooms are available all week for short or long stays, ideal for work or relaxation. Agriturismo Le Colonie stands for a proud history of cuisine and hospitality.

Via Munara, 37 • Preganziol
Tel. 377 1034282
favretto.maurizio@libero.it
www.agriturismolecolonie.it



Pranzi/cene
Lunch/dinner



Sab - Dom, Agosto chiuso
Sat - Sun, August closed



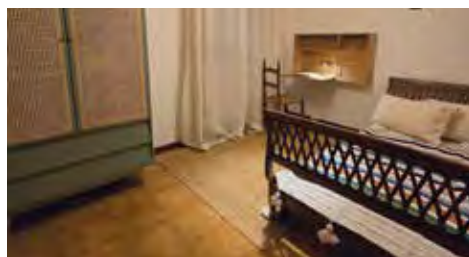
45 Posti/seats - Prezzo/price €-€€



Aperto tutto l'anno - Open all year round
5 camere/rooms 63 €



Pangea



L'agriturismo Pangea si trova al confine tra le provincie di Treviso e Venezia, a pochi chilometri dalla pista ciclabile Venezia-Monaco, che costeggia la laguna nord di Venezia e l'antica strada romana via Annia. L'abitazione rurale, ristrutturata nel rispetto delle tradizioni, si presta ad ospitalità di lungo periodo, armonizzando le esigenze dell'ospite ai ritmi e abitudini di un'azienda agricola dedicata alla coltivazione di cereali, alla produzione orticola e all'allevamento di animali da cortile. La casa offre camere doppie e singole, un ambiente relax nel granaio con annessa area studio o lavoro. Un tipico fienile o barco distaccato dall'abitazione, come si faceva un tempo, dove è possibile ritirarsi per praticare yoga o meditazione o semplicemente organizzare una colazione con gli amici.

Agriturismo Pangea lies on the border between the provinces of Treviso and Venice, just a few kilometres from the Venice-Munich cycle path that runs beside the northern lagoon and the ancient Roman Via Annia. The farmhouse has been lovingly restored in keeping with rural tradition and welcomes guests for longer stays, blending comfort with the natural rhythms of a working farm devoted to cereal and vegetable cultivation and raising free-range animals. It offers double and single rooms as well as a relaxing attic space with small study area. The traditional barco-a rustic hay barn typical of the region-is now a calm, inviting space for yoga, meditation and unhurried breakfasts.

Via Boschi, 17 • Roncade loc. San Cipriano
Tel. 338 7813060
giorgiobarcarolo@pangeaproject.it

Aperto tutto l'anno
Open all year round
2 camere doppie/double rooms



Pra dei Gai



L'agriturismo è raggiungibile dalla SS 348 che da Treviso sale a Montebelluna, superata Postioma sulla destra la segnaletica indica l'ingresso. Siamo aperti venerdì e sabato di sera, domenica tutto il giorno e gli altri giorni solo su prenotazione. Vi accogliamo in un ambiente caratteristico, con locali climatizzati e caminetto a vista, nella buona stagione è possibile mangiare anche all'aperto, nell'ampia e ombreggiata area esterna. Il menu propone specialità della gastronomia locale quali salumi, sottoli, agrodolci, gnocchi di patate, tagliatelle, pasta e fagioli, polenta pasticciata, galletto ai ferri, grigliata di carni miste, pollo e coniglio in umido e arrosto, anatra, spiedo. La specialità della casa è il galletto alla griglia. Vini caratteristici locali.

Our agriturismo is easy to reach from the SS 348 from Treviso toward Montebelluna; after Postioma, follow the signs on the right. We're open Friday and Saturday evenings, all day Sunday, and on other days by reservation. Guests are welcomed in a characterful setting with air-conditioned rooms and an open fireplace; in fine weather, meals are also served outdoors in the spacious shaded garden. The menu features local specialties such as cured meats, pickles, preserves, gnocchi, tagliatelle, pasta e fagioli, polenta pasticciata, grilled chicken, mixed meats, rabbit and chicken stews, duck and spit-roasted meats. The house speciality is grilled cockerel. Local wines complete the experience.

Via del Molino, 6 • Postioma di Paese
Tel. 0422 480042 • 336 503486
info@agriturismopradeigai.com
www.agriturismopradeigai.com

Pranzi/cene
Lunch/dinner
Aperto tutto l'anno, ven - dom
Open all year round, Fri - Sun
60 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Tenuta Santomè



Nel cuore della Marca Trevigiana, a pochi chilometri da Treviso e Venezia, sorge Tenuta Santomè: 75 ettari di vigneti di proprietà che raccontano l'anima del Prosecco e del Raboso Piave. L'ospitalità si esprime attraverso un Bed & Breakfast con 10 camere accoglienti (adult only), immerse nella quiete della campagna, luogo ideale per soggiorni tra natura, vino e tradizione. La cantina propone tour guidati e degustazioni vini per scoprire da vicino una produzione attenta alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente, con vini autentici frutto di una filiera interamente gestita dalla famiglia Spinazzè. Le aziende trovano qui spazi esclusivi per organizzare meeting aziendali, in un contesto elegante e naturale che unisce professionalità e convivialità.

In the heart of the Marca Trevigiana, just a few kilometres from Treviso and Venice, lies Tenuta Santomè - 75 hectares of vineyards expressing the soul of Prosecco and Raboso Piave. Hospitality takes the form of an adults-only Bed & Breakfast with 10 welcoming rooms amid the quiet countryside, perfect for stays steeped in nature, wine and tradition. The winery offers guided tours and tastings to discover a production focused on sustainability and respect for the environment, with wines that reflect the Spinazzè family's complete control of the process. The estate also provides exclusive spaces for corporate meetings in an elegant, natural setting that blends professionalism with convivial warmth.

Via Carboncine, 71 • Roncade
Tel. 0422 848189
info@tenutasantomè.com
www.tenutasantomè.com/it

Aperto tutto l'anno, Lun - Sab, Dom chiuso
Open all year round, Mon - Sat, Sun closed
10 camere/rooms 100 €



Seguici/follow us



Vaka Mora



Vaka Mora è una società agricola a conduzione familiare nata nel 2013. Una famiglia che rappresenta la terza generazione di imprenditori agricoli, con un piede nel passato e lo sguardo aperto sul futuro. Presso la nostra sede si possono gustare ottimi gelati, crema di latte, yogurt, e nel il nostro spaccio è sempre disponibile un'ampia varietà di formaggi. Ma Vaka Mora è anche Fattoria Didattica, organizzata per ricevere gruppi di adulti o bambini fin dalla scuola materna per un minimo di 20 ad un massimo di 50 persone alla volta. Da segnalare il Laboratorio Formaggio, dove i ragazzi sono coinvolti nella rappresentazione della produzione di un formaggio - partendo dalle materie prime - da portare poi a casa per essere gustato previa cottura.

Vaka Mora is a family-run farm founded in 2013, carried forward by a family representing the third generation of agricultural entrepreneurs, with one foot in the past and an eye to the future. At the farm visitors can enjoy excellent artisanal gelato, fresh milk cream and yogurt, while in the farm shop a wide variety of cheeses is always available. Vaka Mora is also a Fattoria Didattica, designed to welcome groups of adults or children, from kindergarten onwards, with a minimum of 20 and a maximum of 50 participants. Not to be missed is the Laboratorio Formaggio, where children take part in a re-creation of the cheese-making process, starting with the raw ingredients, and then bring their own cheese home to be cooked and enjoyed.

Via Postioma, 47/A • Fraz. Sala, Istrana
Tel. 0422 731090 • 389 4309438
fighera.dairy@yahoo.it • www.vakamora.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
mar-sab 9.30-12.30/15.30-19.30
In estate aperto anche dom 15.00-19.00
Tues-Sat 9.30am-12.30pm/3.30pm-7.30pm
Also open on Sun in the Summer 3pm-7pm



Vinile



Vinile Agriturismo a San Biagio di Callalta nasce dalla valorizzazione di un vecchio complesso rurale in cui agricoltura, architettura e arte mettono al centro la bellezza intesa come qualità di vita per chi frequenta questi spazi e il territorio che li accoglie. La sua cucina è un vero laboratorio di ricerca dell'equilibrio tra la tradizione culinaria del territorio e la creatività e la genuinità dei prodotti locali. I vari piatti sono presentati con accuratezza e accompagnati da pregiati vini veneti. A poca distanza è possibile visitare la città di Treviso soprannominata "la piccola Venezia della terraferma" perché caratterizzata dalla presenza del fiume Sile e di numerosi canali. La città è chiamata anche "urbs picta" per i suoi palazzi dalle facciate elegantemente affrescate.

Vinile Agriturismo in San Biagio di Callalta was born from the restoration of an old rural complex where agriculture, architecture and art come together to celebrate beauty as a way of life. Its kitchen is a true workshop in balance - blending the area's culinary traditions with creativity and the authenticity of local ingredients. Each dish is carefully presented and paired with fine Venetian wines. A short distance away lies Treviso, known as the "little Venice of the mainland" for its river Sile and many canals, and as the urbs picta - the painted city - for its elegantly frescoed palaces.

Via Agozzo, 19 • San Biagio di Callalta
Tel. 342 8464370
info@agriturismovinile.it • agriturismovinile.it



Pranzi/cene, spuntini
Lunch/dinner, snacks



Aperto tutto l'anno, da Gio a Dom
Open all year round, from Thur to Sun



100 Posti/seats - Prezzo/price €€



Seguici/follow us



Zambon



Immerso nella quiete di in un tipico paesaggio della campagna veneta, lontano dalla vita frenetica della città, poco distante dai luoghi di maggior interesse culturale e artistico, l'Alloggio agriturismo Zambon ti aspetta per proporti un'esperienza indimenticabile, fatta di cordialità, relax e natura perché gestito a livello familiare. La nostra piccola azienda agricola nasce infatti negli anni '90, grazie al grande e sapiente lavoro dei nostri genitori. Insieme alle camere mettiamo a tua disposizione un grande spazio verde con parco giochi dotato di campo da calcetto e pallavolo e un'amaca. Troverete anche i nostri simpatici animali: le caprette, gli uccellini colorati e i coniglietti. Per chi lo desidera è anche disponibile l'area pic-nic e il barbecue.

Set amid the peaceful Venetian countryside, far from the bustle of the city yet close to sites of cultural and artistic interest, Alloggio Agriturismo Zambon offers a family-run escape of warmth, relaxation and nature. The small farm was founded in the 1990s through the dedicated work of our parents. Alongside comfortable rooms, guests enjoy a large green area with playground, football and volleyball fields, and hammocks. You'll also meet our friendly animals - goats, colourful birds and rabbits. A picnic and barbecue area are available for those who wish to linger and savour country life at its gentle pace.

Via Minarello, 29 • Vedelago
Tel. 340 7718345
casa@agriturismozambon.it
www.agriturismozambon.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round
13 camere/rooms 40 €



Seguici/follow us



Terre di San Rocco

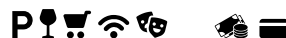


I nostri vigneti si trovano a Roncade in provincia di Treviso, tra le colline del Montello e la laguna di Venezia e sono condotte seguendo le tecniche agronomiche dell'agricoltura sostenibile. Ciò permette di ottenere un prodotto naturale che solo piccole produzioni possono garantire. Le persone che accogliamo in cantina rimangono affascinate da questo luogo incantato: un piccolo borgo costruito recuperando migliaia di pietre antiche, circondato da un'oasi spettacolare. Potrete passeggiare tra i vigneti, accedere alle varie sale della cantina dedicate al metodo classico con le bottiglie accatastate nelle librerie del vino, la sala delle barrique francesi, la sala delle vasche in acciaio con spiegazione del le varie tecniche di vinificazione e affinamento.

Our vineyards lie in Roncade, in the province of Treviso, between the Montello and the Venetian Lagoon, cultivated according to the principles of sustainable agriculture. This approach allows us to obtain a natural product that only small-scale production can truly guarantee. Visitors to the winery are enchanted by this unique place: a small hamlet rebuilt from thousands of reclaimed ancient stones and surrounded by a spectacular natural oasis. Guests can stroll among the vines and explore the various areas of the cellar: the metodo classico room where bottles are stacked in "wine libraries"; the barrel room with French oak barriques; and the steel tank hall, where the different vinification and ageing techniques are explained in detail.

Via Vivaldi, 32/e • Roncade
Tel. 389 1260990
info@terredisanrocco.it • terredisanrocco.it

Lun-Ven 8.30-12.30 e 14.30-18.00.
Sab su appuntamento
Mon-Fri 8.30am-12.30pm & 2.30pm-6pm.
Sat by reservation



Seguici/follow us



Via Regia



Nel cuore della pianura trevigiana, tra la laguna di Venezia e le Dolomiti, Via Regia nasce da un legame profondo con la terra e il rispetto delle sue radici. Coltiviamo con cura le vigne, dando vita al vino esclusivamente dalle uve che produciamo, con particolare attenzione alle varietà autoctone come Raboso Piave e Manzoni Bianco, affiancate dal Carmenere, vitigno che, pur non essendo autoctono, ha trovato in queste terre una sua piena espressione. Seguiamo con dedizione ogni fase, dalla vigna alla bottiglia. Il design che accompagna i nostri vini è molto più di una semplice veste: è un omaggio alle tradizioni e alle storie popolari di queste terre, trasformando ogni bottiglia in un'esperienza da vivere, condividere e raccontare.

In the heart of the Treviso plain, between the Venetian Lagoon and the Dolomites, Via Regia was born from a deep bond with the land and a profound respect for its roots. The vineyards are cultivated with care, and the wines are made exclusively from estate-grown grapes, with particular attention to native varieties such as Raboso Piave and Manzoni Bianco, alongside Carmenere, a non-native grape that has found its fullest expression here. Every stage, from vine to bottle, is followed with deep care and dedication. The design of each label is a tribute to the folk traditions and stories of this land, transforming each bottle into an experience to be lived, shared and remembered.

Via Terraglio, 489/e • Preganziol
Tel. 0422 330854
info@viaregia.it • www.viaregia.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round



Mar - Sab
Tue Sat



Seguici/follow us



Al Borgo



La nostra azienda è presente nei mercati agricoli di Campagna Amica della provincia tutti i giorni escluso il venerdì e la domenica. Il banco del Il Borgo propone il meglio della verdura e della frutta di stagione, ma non solo: vi invitiamo a gustare le nostre giardinere, i prodotti in agrodolce, come radicchio e asparagi, e le conserve. Inoltre produciamo insaccati quali cotechino, filone insaccato, fiocco, salame, soppressa (disponibili tutto l'anno) oltre a pane e prodotti da forno. Con le specialità de Il Borgo portate in tavola genuinità, benessere e tradizione. Oltre all'acquisto nei mercati, è possibile gustare i prodotti nel nostro agriturismo aziendale la cui specialità è il bollito misto.

Il Borgo takes part in the Campagna Amica farmers' markets across the province every day except Friday and Sunday. Our stall offers the best of the seasons—fresh fruit and vegetables alongside pickled giardinere (pickled vegetables), sweet-and-sour radicchio and asparagus, and a fine selection of preserves. We also produce traditional cured meats, including cotechino (seasoned pork sausage), filone insaccato (cured pork loin), fiocco (air-dried ham), salami and soppressa (soft salami), all available year-round, together with bread and other baked goods. The produce of Il Borgo brings the authentic flavours of tradition, well-being and the Venetian countryside to every table. Our produce may also be enjoyed at our agriturismo, where the house speciality is bollito misto (mixed meat stew).

Via Cal Bassanese, 10 • San Floriano di Campagna, Castelfranco Veneto
Tel. 0423 476065 • 333 8604727
alborgo.agriturismo@libero.it
www.agriturismoalborgo.it



Aperto tutto l'anno
Open all year round



Lun - Ven 8.00 - 12.00 e 14.00 - 18.00
Mon-Fri 8am-12pm & 2pm-6pm.



Seguici/follow us



Villa Rosa



La Società Agricola Villa Rosa nasce dalla passione per la natura, l'amore per la terra e il rispetto delle tradizioni rurali, offrendo un'esperienza autentica tra storia e biodiversità. Produciamo mieli di altissima qualità - Millefiori, Tiglio, Acacia, Castagno, Amorfa fruticosa ed Erba medica - frutto di un'attenta cura delle api e dell'ambiente. Accogliamo i visitatori con degustazioni, tour e attività esperienziali alla scoperta delle tradizioni vitivinicole locali. Coltiviamo e vinifichiamo Pinot Nero, Chardonnay IGT Veneto, Prosecco DOC Brut ed Extra Dry, disponibili nel nostro punto vendita. La fattoria didattica propone percorsi per scuole, famiglie e gruppi su api, erbe officinali, seminativi e vendemmia. Un luogo dove cultura, natura ed enogastronomia si incontrano.

Società Agricola Villa Rosa was born from a passion for nature, love of the land and respect for rural traditions, offering an authentic experience that unites history and biodiversity. The estate produces premium honeys - Millefiori, Linden, Acacia, Chestnut, Amorpha fruticosa and Alfalfa - crafted with care for the bees and the environment. Visitors can enjoy tastings, tours and experiences exploring local winemaking. The estate also cultivates and vinifies Pinot Nero, Chardonnay IGT Veneto and Prosecco DOC Brut and Extra Dry, available for purchase on-site. The educational farm hosts visits for schools, families and groups focused on bees, herbs, crops and grape harvesting - a place where culture, nature and gastronomy thrive in harmony.

Via Argine San Marco, 2 • San Biagio di Callalta
Tel. 347 0480558
aziendaagricolavillarosa@gmail.com



Aperto tutto l'anno
Open all year round



Lun - Ven 8.00 - 12.00 e 14.00 - 18.00
Mon-Fri 8am-12pm & 2pm-6pm.



Seguici/follow us



Giavaretto



Az. agricola familiare, ad indirizzo viticolo e orticolo (prodotti stagionali) collocata nella zona rurale di Ponzano lungo il torrente Giavera. La vendita diretta dei prodotti freschi e trasformati (radicchio, asparagi, cavoli, fragole, pomodori...) è svolta nel punto vendita aziendale e in alcuni mercati. L'uva è conferita in Cantina Sociale.

A family-run estate in the rural area of Ponzano, along the river Giavera where vineyards and seasonal crops share the landscape. Fresh and prepared produce - including radicchio, asparagus, cabbages, strawberries and tomatoes - is sold at the on-site farm shop and at local markets. The estate's grapes are delivered to the local cooperative winery.

Via del Giavaretto, 2 • Ponzano Veneto
Tel. 331 5895192
info@giavaretto.it • www.giavaretto.it

OPEN Aperto tutto l'anno
Open all year round

🕒 Lun - Sab
Mon - Sat



Seguici/follow us



Morandin & Graziotto



Azienda a conduzione familiare specializzata nella coltivazione di ortaggi a Km0 con una particolare specializzazione nella produzione di Radicchio Rosso di Treviso Igp. Siamo certificati Biodiversity Friend, un marchio che ci identifica perché da sempre produciamo con massimo rispetto per l'ambiente e per i consumatori che acquistano i nostri ortaggi.

A family-run company specialising in the cultivation of zero-kilometre vegetables, M&G has developed a particular expertise in the production of Radicchio Rosso di Treviso IGP. Certified "Biodiversity Friend", the farm stands out for its long-standing commitment to protecting the environment and ensuring the health of consumers who choose its produce.

Via Postumia, 8 • Ponzano Veneto
Tel. 348 5994040
mgmorandingraziotto@gmail.com • www.morandingraziotto.it

OPEN Aperto tutto l'anno
Open all year round

🕒 Lun-Sab
Mon-Sat



Seguici/follow us

📱 (MG societa agricola)



**Il Sile
e le risorgive**

**CAMPAGNA
AMICA**



Il Mercato

Il Mercato Agricolo

Cose Buone, Persone Buone

Per trovare l'oca a San Martino o i preparati sfiziosi per le cene veloci, un pensiero gastronomico ai nonni o le gallette senza glutine, il posto giusto è il mercato agricolo, perché l'organizzazione delle famiglie cambia, ma la voglia di mangiare bene rimane. Cose buone, persone buone: con l'adesione a Campagna Amica i produttori agricoli garantiscono il prodotto agricolo e italiano, offerto con massima competenza e perfetta cortesia, frutto della tradizione trevigiana e vicino alle esigenze moderne di consumo. Per la spesa quotidiana, per la grande cena di tradizione, per il souvenir del territorio agli ospiti, il mercato agricolo è il luogo giusto.



The Farmers' Market

Good Food and Good People

Whether you're looking for a goose for San Martino, quick dishes for busy evenings, a thoughtful gift or gluten-free galettes, the answer is always the farmers' market-because family routines may change, but the desire to eat well never does! Good food and good people: by joining Campagna Amica, producers commit to offering Italian, farm-made products crafted with real expertise and presented with warm courtesy. This is Treviso's rural tradition at its most authentic, reinterpreted for modern tastes. So whether you're stocking up on everyday essentials, planning a classic meal, or hunting for the perfect gift, the farmers' market is the place to come to!

CASTELFRANCO - Piazza Donatori del Sangue, Giovedì mattina/Thursday morning

ISTRANA - Piazza Franceschetti, Lunedì mattina/Monday morning

PREGANZIOL - Piazza Gabbin, Martedì mattina/Tuesday morning

TREVISO-MONIGO - Viale Olimpia, Mercoledì mattina/Wednesday morning

TREVISO-S. MARIA DEL ROVERE - Piazza Martiri di Belfiore, Giovedì mattina/Thursday morning

MOGLIANO - Piazza Caduti, Venerdì mattina/Friday morning

TREVISO-FIERA - Piazza Donatori del Sangue, Sabato mattina/Saturday Morning



SOLIGO ORO

Stagionato oltre 14 mesi



SANO, SOSTENIBILE, SINCERO. SOLIGO ORO.

Soligo Oro è il nostro orgoglio, perché nasce dalla sapienza dei nostri mastri casari e dalla bontà del latte delle nostre vacche, che alleviamo con attenzione rispettandone il benessere. Con una stagionatura di oltre 14 mesi, Soligo Oro ha un sapore dolce e caratteristico, perfetto a fine pasto o come ingrediente per piatti strutturati e tradizionali.

latteriasoligo.it



Gustare il territorio con i Cuochi Contadini

Savour the land
with rural chefs



Le ricette dei Cuochi Contadini raccontano storie di ingredienti locali, di malghe e di orti, di profumi e di sapori che arrivano in tavola con semplicità e autenticità. Sono piatti che parlano del territorio attraverso la mano e la creatività dei Cuochi Contadini, e che invitano anche a sperimentare in casa gli ingredienti stagionali e genuini che rendono unica la cucina agricola: una cucina che nutre, racconta e tramanda.

The recipes from Terranostra's Cuochi Contadini tell stories of local ingredients, mountain dairies and vegetable gardens, of aromas and flavours that come to the table in all their natural simplicity. Each dish speaks of the land through the hands and imagination of those who farm it, inviting readers to rediscover seasonal produce and the wholesome ingredients that make rural cooking so distinctive. It is a cuisine that nourishes, tells stories and keeps tradition alive.



Crocchette di patate al Morlacco di malga del Grappa

AGRITURISMO CA' FOSSÀ – VALENTINA ALBERTON

(per 4-6 persone)

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 3 tuorli d'uovo
- 1 rametto di rosmarino
- Sale q.b.
- 300 g di Morlacco di malga del Monte Grappa
- 100 g di farina bianca
- 1 kg di semola
- 1 l di olio per frittura

Preparazione

Cuocere le patate al vapore e schiacciarle con lo schiacciapatate. Unire i tuorli, il sale e il rosmarino tritato, quindi impastare con le mani fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevare un cucchiaino di impasto, inserire al centro un cubetto di Morlacco e formare una pallina grande come una grossa noce. Passare nella farina e friggere poche palline alla volta in olio ben caldo fino a doratura. Salare e servire subito, accompagnando con un calice di Prosecco Rosé DOC Treviso.



Morlacco di Malga del Grappa Balls

AGRITURISMO CA' FOSSÀ – VALENTINA ALBERTON

(serves 4–6)

Ingredients

- 1 kg potatoes
- 3 egg yolks
- 1 sprig rosemary
- Salt to taste
- 300 g Morlacco di malga del Monte Grappa
- 100 g plain flour
- 1 kg semolina
- 1 l frying oil

Method

Steam the potatoes and mash them well. Add the egg yolks, salt and finely chopped rosemary, then knead by hand until smooth. Take a spoonful of the mixture, place a cube of Morlacco in the centre and roll it into a ball the size of a walnut. Coat lightly in flour and fry a few at a time in hot oil until golden. Season with salt and serve immediately accompanied by a glass of Prosecco Rosé DOC Treviso.



Zuppa di cipolle, Radicchio Rosso Tardivo di Treviso Igp e Morlacco del Grappa

Primo piatto sostanzioso; disposto in piccole ciotole può essere servito come finger food.

AGRITURISMO DA PARADISO – CRISTINA BORTOLAZZO

Ingredienti

- 500 g di cipolle
- 300 g di Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP
- 250 g di Morlacco del Monte Grappa
- 250 ml di birra artigianale rossa
- 50 g di farina 00
- 200 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 300 ml di panna fresca
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Aglio e alloro q.b.

Preparazione

Tagliare le cipolle a julienne e cuocerle con una parte del burro, aggiungendo gradualmente brodo vegetale per mantenerle morbide. Unire l'alloro e proseguire la cottura finché le cipolle risultano stufate. Aggiungere la farina 00, mescolare per farla tostare e sfumare con la birra rossa, lasciando evaporare l'alcool.

A parte, rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio extravergine d'oliva. Mondare e tagliare il radicchio tardivo e saltarlo in padella con l'aglio fino a che risulta tenero. Unire il radicchio alle cipolle, aggiungere ancora un po' di brodo vegetale e cuocere per circa 30 minuti. Incorporare infine la panna fresca e mescolare bene. Versare la zuppa nelle cocotte, distribuire in superficie il Morlacco a pezzetti e gratinare in forno per circa 15 minuti. Servire calda.



Onion, Treviso Radicchio IGP and Morlacco del Grappa Cheese Soup

A rich first course, or may be served in small bowls as a warming snack

AGRITURISMO DA PARADISO – CRISTINA BORTOLAZZO

Ingredients

- 500g onions
- 300g Late Treviso Red Radicchio IGP
- 250g Morlacco del Monte Grappa cheese
- 250ml red craft beer
- 50g plain flour
- 200g butter
- 1l vegetable stock
- 300ml fresh cream
- EVO oil, garlic, bay leaf

Method

Thinly slice the onions and cook slowly with part of the butter, adding stock a little at a time to keep them soft. Add the bay leaf and simmer until tender. Stir in the flour, toast briefly, and deglaze with red beer, allowing the alcohol to evaporate.

In another pan, sauté garlic in a little EVO oil, add the chopped radicchio and cook until soft. Combine with the onions, add more stock, and simmer for 30 minutes. Stir in the cream and mix well. Pour the soup into small cocottes, top with diced Morlacco and bake until golden and bubbling, about 15 minutes. Serve hot.



Cestini di Asparago Bianco di Cimadolmo IGP e Casatella Trevigiana DOP

AGRITURISMO CÀ FOSSÀ – VALENTINA ALBERTON

(per 4 persone)

Ingredienti

- 6 uova
- 250 gr. Casatella Trevigiana DOP
- 250 gr. Asparagi Bianchi di Cimadolmo IGP
- 250 gr. pasta sfoglia
- ½ cipolla bianca
- 50 gr. di burro
- sale, pepe e timo fresco
- per guarnitura finale pancetta croccante e punte di asparagi

Preparazione

Lavare e pelare gli Asparagi Bianchi di Cimadolmo IGP, tagliarli a pezzetti, tenendo da parte le punte. Tritare la cipolla, cuocerla con il burro e gli asparagi; a fine cottura far raffreddare il composto. In una terrina sbattere le uova con la forchetta ed aggiungere la Casatella Trevigiana DOP, gli asparagi ed il timo fresco, aggiustare di sale e pepe. Imburrare gli stampini e con un coppapasta a forma di fiore ricavare le basi di pasta sfoglia che andremo a mettere negli stampini della teglia ed a riempire con l'impasto. Cuocere in forno a 170 ° per 15 minuti. Mettere la pancetta in una teglia e passarla al forno per renderla croccante. A termine cottura guarnire i cestini di sfoglia con le punte di asparago bianco e con la pancetta croccante. Avrete uno sfizioso antipasto o uno stuzzichino per accompagnare i vostri aperitivi di primavera.



Cimadolmo White Asparagus IGP & Casatella Trevigiana DOP Pastry Baskets

AGRITURISMO CÀ FOSSÀ – VALENTINA ALBERTON

(serves 4)

Ingredients

- 6 eggs
- 250 g Casatella Trevigiana DOP
- 250 g White Asparagus of Cimadolmo IGP
- 250 g puff pastry
- ½ white onion
- 50 g butter
- salt, pepper and fresh thyme
- to finish: crispy pancetta and asparagus tips

Method

Wash and peel the Cimadolmo White Asparagus IGP, cut into small pieces and set aside the tips. Finely chop the onion and gently cook it with the butter and the asparagus. Once cooked, leave the mixture to cool. In a bowl, lightly beat the eggs with a fork, then add the Casatella Trevigiana DOP, the asparagus mixture and the fresh thyme. Season with salt and pepper. Butter the moulds. Using a flower-shaped pastry cutter, cut out bases from the puff pastry and line the moulds, then fill them with the mixture. Bake in a preheated oven at 170°C for about 15 minutes. Meanwhile, lay the pancetta on a baking tray and bake until crisp. When the pastry baskets are ready, garnish with the asparagus and the crispy pancetta. The result is a tempting starter or tasty snack, perfect with a springtime aperitivo!



Gnocchi di zucca con ricotta affumicata

AGRITURISMO AL CARTIZZE DA BEPI BORET – RAFFAELLA CURTO

(per 4 persone)

Ingredienti

- 500 g di zucca Delica cotta
- 350 g di patate
- 150 g di farina
- 1 uovo
- 100 g di burro
- 100 g di ricotta affumicata
- Salvia q.b.
- Sale q.b.
- Mostarda q.b.
- Amaretti q.b.
- Chicchi di melograno q.b.

Preparazione

Lavare la zucca, tagliarla a metà, cospargerla con un filo d'olio extravergine d'oliva e cuocerla in forno a temperatura media per circa 20 minuti. Lessare le patate in acqua salata finché risultano morbide, quindi pelarle e ridurle in purea con lo schiacciapatate. Eliminare i semi dalla zucca, unirla alle patate e amalgamare bene. Aggiungere la farina e l'uovo, mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo. In un pentolino sciogliere il burro con alcune foglie di salvia, quindi unire la mostarda e qualche amaretto sbriciolato. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata. Con due cucchiaini formare piccoli gnocchi e tuffarli nell'acqua: sono pronti quando vengono a galla. Scolarli con una schiumarola e saltarli in padella con il burro fuso aromatizzato alla salvia, la mostarda e gli amaretti. Disporre gli gnocchi sul piatto di portata e completare con ricotta affumicata grattugiata e qualche chicco di melograno.



Pumpkin Gnocchi with Smoked Ricotta

AGRITURISMO AL CARTIZZE DA BEPI BORET – RAFFAELLA CURTO

(serves 4)

Ingredients

- 500g cooked Delica pumpkin
- 350g potatoes
- 150g flour
- 1 egg
- 100g butter
- 100g smoked ricotta
- Sage to taste
- Salt to taste
- Mustard to taste
- Amaretti biscuits to taste
- Pomegranate seeds to taste

Method

Halve and bake the pumpkin with a drizzle of EVO oil for about 20 minutes. Boil the potatoes, peel and mash them, then combine with the pumpkin. Add the flour and egg, mixing until smooth. Melt the butter with sage leaves in a small pan, then add a little mustard and a few crushed amaretti. Bring some salted water to the boil and then, using two teaspoons, form small gnocchi and cook until they rise to the surface. Drain with a slotted spoon and toss in the flavoured butter, mustard and amaretti. Serve sprinkled with grated smoked ricotta and a few pomegranate seeds for colour.



Gnocchi di patate ripieni di salsa al ciliegino su crema di burrata e olio al basilico

AGRITURISMO LA PILA - LUCA CARNIEL

(per 6 persone)

Ingredienti per gli gnocchi

- 1 kg di patate
- 250 g di farina 00
- 4 tuorli
- Sale q.b.

Ingredienti per il ripieno di salsa al ciliegino

- 1 kg di pomodori datterini
- 1 cipolla dorata
- 10-15 foglie di basilico
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Ingredienti per la crema di burrata

- 500 g di burrata con la sua acqua
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Ingredienti per l'olio al basilico

- 1 piantina di basilico
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.



Preparazione del ripieno di salsa al ciliegino

Tritare la cipolla e lasciarla appassire in padella con un filo d'olio. Unire i pomodorini tagliati, un pizzico di sale e alcune foglie di basilico. Cuocere fino a ottenere una salsa morbida, poi frullare e passare al setaccio. Lasciare raffreddare, quindi versare la salsa negli stampi rotondi in silicone da ghiaccio e congelare fino a completa solidificazione.

Preparazione degli gnocchi

Pelare le patate, cuocerle al vapore e schiacciarle ancora calde con lo schiacciap patate. Lasciar raffreddare completamente. Unire farina, tuorli e un pizzico di sale, quindi impastare a mano fino a ottenere un composto omogeneo.

Preparazione della crema di burrata

Frullare la burrata con la sua acqua, condire con un filo d'olio e un pizzico di sale, e tenere da parte.

Preparazione dell'olio al basilico

Sbollentare le foglie di basilico in acqua salata, raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per mantenere il colore brillante, scolarle e frullarle con olio e sale fino a ottenere una crema liscia.

Preparazione del piatto

Stendere l'impasto degli gnocchi con il mattarello e ricavare dischi di circa 5 cm di diametro. Porre al centro di ciascun disco una sfera congelata di salsa al ciliegino e richiudere formando una palla. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere pochi gnocchi alla volta: sono pronti quando salgono in superficie. Stendere la crema di burrata sul fondo dei piatti, adagiare sopra gli gnocchi e completare con l'olio al basilico.

Potato Gnocchi Filled with Cherry Tomato Sauce on Burrata Cream with Basil Oil

AGRITURISMO LA PILA - LUCA CARNIEL

(serves 6)

Ingredients for the gnocchi

- 1 kg potatoes
- 250 g plain flour (00)
- 4 egg yolks
- Salt, to taste

For the cherry tomato sauce filling

- 1 kg datterini (plum cherry) tomatoes
- 1 golden onion
- 10-15 plain leaves
- Olive oil
- Salt, to taste

For the burrata cream

- 500 g burrata with its liquid
- Extra virgin olive oil
- Salt, to taste

For the basil oil

- 1 basil plant
- Extra virgin olive oil
- Salt, to taste

Method - sauce filling

Finely chop the onion and soften it in a pan with a little oil. Add the chopped tomatoes, a pinch of salt and some basil leaves. Cook until a smooth sauce forms, then blend and strain. Leave to cool, pour into silicone ice cube moulds and freeze until solid.

Method - gnocchi

Peel the potatoes, steam until tender and press while still hot through a ricer. Leave to cool completely. Mix with flour, yolks and a pinch of salt, kneading by hand until smooth.

Method - burrata cream

Blend the burrata with its liquid, season with a drizzle of oil and a pinch of salt, and set aside.

Method - basil oil

Blanch the basil leaves in salted water, then chill immediately in iced water to keep their bright colour. Drain and blend with oil and salt until smooth.

To assemble

Roll out the gnocchi dough with a rolling pin and cut into discs about 5 cm in diameter. Place a frozen sphere of tomato sauce in the centre of each disc and seal into a ball. Bring a large pan of salted water to the boil and cook a few gnocchi at a time - they're ready when they float to the surface. Spread the burrata cream on the plate, arrange the gnocchi on top and drizzle with basil oil.



Risotto con pere e formaggio de casa “Al contadino non far sapere...”

AGRITURISMO LA DOLZA – ENRICO CURTO

(per 6 persone)

Ingredienti

- 500 g di riso Carnaroli
- 4-5 pere mature (preferibilmente varietà locali, secondo stagione)
- 400 g di formaggio “de casa” o simile (tipo Morlacco)
- 100 g di burro di malga
- Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Tostare il riso in una casseruola calda e sfumare con il Prosecco, lasciandolo evaporare. Proseguire la cottura aggiungendo gradualmente il brodo caldo, mescolando e mantenendo il riso sempre morbido. Dopo circa dieci minuti unire il formaggio tagliato a cubetti e continuare a cuocere. A cottura ultimata, dopo circa quindici minuti complessivi, aggiungere le pere a pezzetti e il burro di malga, quindi mantecare fino a ottenere una consistenza cremosa e all’onda. Regolare di sale e servire subito.



Risotto with Pears and Farmhouse Cheese (“Never let a farmer know...”)

AGRITURISMO LA DOLZA - ENRICO CURTO

(serves 6)

Ingredients

- 500 g Carnaroli rice
- 4–5 ripe pears (preferably local varieties, depending on season)
- 400 g farmhouse cheese or similar (such as Morlacco)
- 100 g mountain butter
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, to taste
- Vegetable stock, as needed
- Salt, to taste

Method

Toast the rice in a hot saucepan and splash with Prosecco, letting it evaporate. Continue cooking, gradually adding hot stock, stirring and keeping the rice soft at all times. After about ten minutes add the diced cheese and continue cooking. Once done-after roughly fifteen minutes in total-add the chopped pears and mountain butter, then stir through until creamy and flowing. Adjust the seasoning and serve immediately.



Risi, bisi e Oca in Onto del Mondragon*

Rivisitazione della classica “risi e bisi”: alla ricetta tradizionale si aggiunge l’Oca in Onto del Mondragon, una delle proposte più importanti dell’agriturismo, trasformando il piatto in un unico accattivante e sostanzioso.

AGRITURISMO MONDRAGON – MANUELA TESSARI

(per 4 persone)

Ingredienti

- 320 g di riso Vialone Nano
- ½ porro
- 1 noce di burro
- Spruzzata di vino rosso
- Brodo q.b.
- Grana Padano DOP q.b.
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi d’aglio
- Sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di olio EVO
- Oca in Onto del Mondragon q.b.
- “Biso de Borso”: secondo la ricetta originaria un biso per ogni chicco di riso; qui in quantità equivalente in peso al riso

Preparazione

Lavare bene il porro, affettarlo sottile e farlo appassire in casseruola con un cucchiaio di olio EVO, la cipolla tritata finissima e gli spicchi d’aglio. Unire il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino rosso. Nel frattempo tagliare l’Oca in Onto a pezzetti e unirla al riso insieme a un po’ del suo unto. Aggiungere i piselli già cotti per due terzi e mescolare bene. Regolare di sale e pepe e portare a cottura aggiungendo brodo caldo poco alla volta, mantenendo il riso morbido. A fine cottura spegnere la fiamma, mantecare con una noce di burro e completare con una generosa spolverata di Grana Padano. Servire decorando con qualche tocchetto di Oca in Onto e alcuni piselli tenuti da parte.

* Presidio Slow Food



Rice, peas and Oca in Onto del Mondragon*

A reinterpretation of the traditional risi e bisi, enriched with Oca in Onto del Mondragon, one of the agriturismo’s signature recipes, creating a hearty, mouthwatering dish.

AGRITURISMO MONDRAGON – MANUELA TESSARI

(serves 4)

Ingredients

- 320 g Vialone Nano rice
- ½ leek
- 1 knob butter
- A splash of red wine
- Stock, to taste
- Grana Padano DOP to taste
- 1 small onion
- 2 garlic cloves
- Salt and pepper, to taste
- 1 tbsp extra virgin olive oil
- Oca in Onto del Mondragon, to taste
- Biso de Borso peas, in equal weight to the rice

Method

Wash and finely slice the leek, then sauté in a pan with olive oil, finely chopped onion and garlic. Add the rice and toast for a few minutes, then splash with red wine. Cut the Oca in Onto into small pieces and add to the rice with some of its own rich fat. Add the peas, already two-thirds cooked, and stir well. Adjust seasoning and continue cooking by gradually adding hot stock until the rice is soft but creamy. Off the heat, stir in butter and plenty of Grana Padano. Serve garnished with small pieces of Oca in Onto and a few whole peas set aside.

* Slow Food Presidium



Risotto al Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP e formaggio fresco di malga

AGRITURISMO AL CARTIZZE DA BEPI BORET – RAFFAELLA CURTO

(per 4 persone)

Ingredienti

- 400 g di Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP
- 300 g di riso Carnaroli o Vialone Nano
- Brodo vegetale con sedano, cipolla e chiodi di garofano
- 150 g di formaggio fresco di malga
- 1 bicchiere di vino rosso Carmenère
- Aglio q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Preparare il brodo con sedano, cipolla e chiodi di garofano. Mondare il radicchio e tagliarlo a pezzi grossolani. In una casseruola soffriggere l'olio extravergine d'oliva con l'aglio, aggiungere il radicchio e lasciarlo stufare finché risulta morbido. Frullare quindi fino a ottenere una crema omogenea. Unire il riso alla crema di radicchio e tostarlo a fiamma media. Sfumare con il vino rosso Carmenère e lasciare evaporare l'alcool. Proseguire la cottura aggiungendo il brodo caldo poco alla volta, mescolando e regolando di sale e pepe. Quando il riso è cotto al dente, togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere il formaggio di malga tagliato a cubetti e mantecare fino a completo scioglimento. Servire il risotto ben cremoso, completando il piatto con qualche pezzetto di radicchio stufato.



Risotto with Late-Harvest Treviso Radicchio IGP and Fresh Mountain Cheese

AGRITURISMO AL CARTIZZE DA BEPI BORET – RAFFAELLA CURTO

(Serves 4)

Ingredients

- 400g Late Treviso Red Radicchio IGP
- 300g Carnaroli or Vialone Nano rice
- Vegetable stock with celery, onion and cloves
- 150g fresh malga cheese
- 1 glass Carmenère red wine
- Garlic, EVO oil, salt and pepper

Method

Make the vegetable stock first. Clean and roughly chop the radicchio. In a saucepan, sauté garlic in EVO oil, add the radicchio and stew gently until soft, then blend into a smooth cream. Add the rice, toast it lightly, then deglaze with red wine. Allow the alcohol to evaporate, then add the hot stock a ladle at a time, stirring constantly. Season with salt and pepper. When al dente, remove from the heat, stir in diced malga cheese and mix until melted. Serve the risotto creamy, topped with a few pieces of stewed radicchio.



Tortelli con ragù di coniglio e mele antiche di Monfumo su fonduta di Rustico d'Asolo

Primo piatto – ideale nel periodo settembre/ottobre per l'utilizzo delle mele antiche di Monfumo fresche

AGRITURISMO AL CAPITELLO – ENRICO DALL'EST

Ingredienti per la pasta fresca (circa 50 tortelli)

- 200 g di semola
- 50 g di farina
- 150 g di tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 2 g di sale

Ingredienti per il ragù

- 250 g di polpa di coniglio tritata
- 200 g di mele Renette o Canada (mele antiche di Monfumo)
- 40 g di cipolla
- 200 ml di brodo (preparato con verdure e scarti del coniglio dissodato)
- Vino bianco per sfumare – Prosecco DOCG Colli Asolani
- Sale, pepe e olio EVO q.b.
- Rosmarino q.b.

Ingredienti per il condimento

- Latte q.b.
- Salvia q.b.
- Burro q.b.
- 30 g di formaggio Rustico d'Asolo

Preparazione

Preparare il brodo con le verdure e le ossa del coniglio. Pulire e tagliare le mele a dadini e condirle con sale e pepe. Tritare finemente la cipolla e rosolarla in casseruola con un filo d'olio. A parte, rosolare bene la carne di coniglio, unire la cipolla e un mazzetto di aromi, quindi sfumare con vino bianco. Una volta evaporato l'alcool, aggiungere le mele a cubetti e cuocere per circa un'ora, bagnando di tanto in tanto con il brodo. Per la pasta, inserire nella planetaria la semola, la farina, il sale e i tuorli. Iniziare a impastare a bassa velocità, poi aggiungere l'uovo intero. Quando l'impasto risulta liscio ed elastico, trasferirlo sul piano di lavoro, lavorarlo brevemente a mano, formare una palla, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa un'ora. Stendere la pasta sottile e, con un coppapasta medio, ricavare i dischi. Spennellare i bordi con uovo sbattuto, porre al centro il ripieno di ragù e chiudere i tortelli. Tagliare il formaggio Rustico d'Asolo a pezzetti, farlo sciogliere in un pentolino con un po' di latte e disporre la fonduta alla base del piatto. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata finché risultano gonfi, scolarli con un mestolo forato e saltarli in padella con burro e salvia. Adagiarli sulla fonduta di formaggio e servire subito.



Tortelli with Rabbit Ragù and Heritage Monfumo Apples on a Rustico d'Asolo Cheese Fondue

Main course – ideal in September and October, when Monfumo's heritage apples are in season

AGRITURISMO AL CAPITELLO – ENRICO DALL'EST

For the fresh pasta (about 50 tortelli)

- 200g semolina
- 50g plain flour
- 150g egg yolks
- 1 whole egg
- 2g salt

For the ragù

- 250g minced rabbit
- 200g Renette or Canada apples (traditional Monfumo varieties)
- 40g onion
- 200 ml stock (from vegetables and rabbit bones)
- A splash of Prosecco DOCG Colli Asolani
- Salt, pepper, EVO oil and rosemary

For the sauce

- Milk
- Butter and sage
- 30g Rustic d'Asolo cheese

Method

Prepare the stock from vegetables and the rabbit bones. Peel, core and dice the apples, seasoning them lightly with salt and pepper. Finely chop the onion and sauté in a little oil. Brown the rabbit in another pan, then combine with the onion and herbs. Deglaze with white wine, allow the alcohol to evaporate, add the diced apples and cook gently for about an hour, moistening with stock as needed.

For the pasta, combine semolina, flour, salt and yolks in a mixer, then add the whole egg. Knead until a smooth, elastic dough forms. Wrap in cling film and rest in the fridge for one hour. Roll out thinly, cut out circles, brush the edges with beaten egg, place a spoonful of filling in the centre and seal the tortelli. Melt the Rustic d'Asolo cheese with a splash of milk to make a fondue and spread it on the plate. Cook the tortelli in salted water until they puff up, drain, toss into the butter and sage and serve over the cheese fondue.



Tagliatelle di cinghiale e tartufo del Monte Grappa

AGRITURISMO LA BAITA – MAURIZIO TORRESAN

(per 4 persone)

Ingredienti

- 400 g di tagliatelle
- Ragù di cinghiale q.b.
- 40 g di tartufo nero del Monte Grappa
- Salsa di tartufo q.b.
- Burro di malga del Monte Grappa q.b.

Preparazione

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata per circa 7 minuti. Nel frattempo scaldare in padella il ragù di cinghiale con un po' di salsa al tartufo. Scolare la pasta al dente e saltarla nella padella con il condimento, aggiungendo un goccio di acqua di cottura e una noce di burro di malga per legare. Servire formando un nido di tagliatelle e completare con una generosa grattugiata di tartufo nero del Monte Grappa.



Wild Boar Tagliatelle with Monte Grappa Truffle

AGRITURISMO LA BAITA – MAURIZIO TORRESAN

(serves 4)

Ingredients

- 400 g tagliatelle
- Wild boar ragù, to taste
- 40 g black truffle from Monte Grappa
- Truffle sauce, to taste
- Butter from the malga of Monte Grappa, to taste

Method

Cook the tagliatelle in plenty of salted water for about seven minutes. Meanwhile, heat the wild boar ragù in a pan with a little truffle sauce. Drain the pasta al dente and toss it in the pan with the sauce, adding a splash of cooking water and a knob of malga butter to bind. Serve as a nest of tagliatelle topped with a generous shaving of black truffle from Monte Grappa.



Coniglio, timo e Soligo Oro

Ricetta

AGRITURISMO OSELLAME – MARCO OSELLAME

Ingredienti

- 1 coniglio disossato
- 300 g di pomodori pelati
- 100 g di Soligo Oro grattugiato
- 1 cipolla
- Olio EVO q.b.
- Timo, sale e pepe q.b.

Preparazione

Frullare i pomodori pelati con la cipolla, unire il timo e insaporire con sale e pepe. In una casseruola scaldare un filo d'olio, disporre i pezzi di coniglio e coprirli con uno strato sottile di salsa. Procedere alternando strati di carne e di pomodoro fino a esaurire gli ingredienti. Completare con il Soligo Oro grattugiato e un ulteriore filo d'olio, regolando ancora di sale e pepe. Cuocere a fuoco basso senza mescolare troppo, così che la carne resti compatta. Servire rifinendo con altro Soligo Oro grattugiato e qualche fogliolina di timo fresco.



Rabbit, Thyme and Soligo Oro cheese

Recipe

AGRITURISMO OSELLAME – MARCO OSELLAME

Ingredients

- 1 deboned rabbit
- 300 g peeled tomatoes
- 100 g grated Soligo Oro
- 1 onion
- Extra virgin olive oil, to taste
- Thyme, salt and pepper, to taste

Method

Blend the peeled tomatoes with the onion, add thyme, and season with salt and pepper. Heat a drizzle of olive oil in a casserole, arrange the rabbit pieces and cover with a thin layer of the sauce. Continue alternating layers of meat and tomato until all ingredients are used. Finish with grated Soligo Oro, a little more oil, and adjust seasoning. Cook gently over low heat without stirring too much so the meat remains tender. Serve with extra grated Soligo Oro and a few leaves of fresh thyme.



Torta al limone

Ricetta

AGRITURISMO LE VIGNOLE – SILVIA GRILLO

(per 4 persone)

Ingredienti

- 4 uova
- 150 g + 50 g di zucchero semolato
- 200 g di burro a temperatura ambiente
- 2 limoni bio o naturali con buccia edibile
- 1 pizzico di sale
- 350 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci

Preparazione

Lavorare il burro morbido con 150 g di zucchero e i tuorli fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere la scorza grattugiata e il succo dei limoni, quindi unire il sale e la farina. Montare a neve gli albumi con i restanti 50 g di zucchero e incorporarli delicatamente al composto. Unire infine il lievito setacciato e mescolare con cura. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30-35 minuti.



Lemon Cake

Recipe

AGRITURISMO LE VIGNOLE – SILVIA GRILLO

(serves 4)

Ingredients

- 4 eggs
- 150 g + 50 g caster sugar
- 200 g butter, at room temperature
- 2 organic or untreated lemons with edible peel
- A pinch of salt
- 350 g plain flour (00)
- 1 sachet baking powder

Method

Beat the softened butter with 150 g of sugar and the egg yolks until creamy. Add the grated zest and juice of the lemons, then the salt and flour. Whisk the egg whites until stiff with the remaining 50 g sugar and fold gently into the mixture. Finally, sift in the baking powder and mix carefully. Pour the batter into a buttered and floured cake tin and bake in a preheated oven at 180 °C for 30–35 minutes.



Torta del nonno

Ricetta

AGRITURISMO DA MUNER – DANIELA LORENZON

Ingredienti per la frolla

- 270 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro
- 100 g di burro
- 80 g di zucchero
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 1-2 cucchiaini di albume
- 4 g di lievito per dolci (¼ di bustina)
- 1 pizzico di sale
- Mandorle a lamelle q.b.

Ingredienti per la crema

- 500 ml di latte
- 120 g di zucchero
- 100 g di tuorli (5-6 tuorli)
- 25 g di maizena
- 20 g di amido di riso
- 30 g di burro
- 150 g di cioccolato fondente (50-55%)
- 1 pizzico di sale

Preparazione della frolla

In planetaria con frusta a foglia unire farina, cacao e lievito setacciati. Aggiungere burro, zucchero, uovo, tuorli e sale, quindi impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Se risulta troppo asciutto, unire 1-2 cucchiaini di albume. Formare un panetto, avvolgerlo in pellicola e farlo riposare in frigorifero per 2-3 ore.

Preparazione della crema

Tritare il cioccolato fondente. Portare a bollore il latte con un pizzico di sale. In una ciotola montare leggermente tuorli e zucchero con una frusta, poi aggiungere gli amidi setacciati e amalgamare. Versare a filo il latte bollente nel composto di uova, mescolare e rimettere sul fuoco. Cuocere mescolando continuamente fino ad addensamento (circa 85 °C). Incorporare burro e cioccolato, mescolando fino a ottenere una crema liscia. Versare in una pirofila, coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare. Se troppo densa, aggiungere poco latte.

Preparazione della torta

Stendere poco più di metà della frolla a uno spessore di circa 4 mm e rivestire una tortiera imburata e infarinata. Bucherellare il fondo con una forchetta. Riempire con la crema al cioccolato, livellandola con una spatola. Stendere la restante pasta e ricavare un disco delle dimensioni della tortiera. Inumidire i bordi della base con acqua, coprire con il disco e sigillare bene. Spennellare la superficie con acqua e cospargere di mandorle a lamelle. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per 40 minuti. Sfnare, lasciar raffreddare e servire.



Grandfather's Cake

Recipe

AGRITURISMO DA MUNER – DANIELA LORENZON

Ingredients for the pastry

- 270 g plain flour (00)
- 30 g unsweetened cocoa powder
- 100 g butter
- 80 g sugar
- 1 whole egg
- 2 egg yolks
- 1-2 tbsp egg white
- 4 g baking powder (¼ sachet)
- A pinch of salt
- Flaked almonds, to taste

For the cream filling

- 500 ml milk
- 120 g sugar
- 100 g egg yolks (5-6 yolks)
- 25 g cornflour
- 20 g rice starch
- 30 g butter
- 150 g dark chocolate (50-55%)
- A pinch of salt

Method – pastry

In a mixer with a paddle, combine sifted flour, cocoa and baking powder. Add the butter, sugar, whole egg, yolks and salt and work into a dough. If too dry, add 1-2 tbsp egg white. Shape into a ball, wrap in clingfilm and chill for 2-3 hours.

Method – cream

Chop the chocolate finely. Bring the milk to the boil with a pinch of salt. In a bowl, lightly whisk yolks and sugar, then add the sifted starches. Pour in the hot milk in a thin stream, stirring, then return to the pan. Cook, stirring constantly, until thickened (around 85 °C). Add the butter and chocolate, stirring until smooth. Transfer to a dish, cover with clingfilm directly on the surface and cool; best used the next day, but resting for 20-25 minutes will suffice. If too thick, add a little milk.

Method – cake

Roll out just over half the pastry to 4 mm thick and line a buttered. Prick the base with a fork. Spread with the chocolate cream and level. Roll out the remaining pastry into a disc to fit the tin. Moisten the edges of the base with water, cover with the disc and seal well. Brush the top with water and scatter with flaked almonds. Bake in a preheated static oven at 180 °C for 40 minutes. Remove, cool and serve.





LA CUCINA DEI CUOCHI CONTADINI

*nutre,
racconta,
tramanda*



Il Mercato Coperto di Campagna Amica

Al Mercato Coperto c'è più gusto

I prodotti tipici locali: il tuo souvenir di Treviso

L'offerta agroalimentare di qualità a km zero è al Mercato Coperto, in Piazza Giustinian Recanati a Treviso. Vetrina della produzione primaria del territorio, è aperto Giovedì e Sabato dalle 8.00 alle 13.00.

Qui, in pieno centro a Treviso, è possibile fare la spesa quotidiana di prodotti davvero di giornata, direttamente dagli agricoltori che garantiscono di persona stagionalità, provenienza, freschezza: ortofrutta, formaggi, salumi, carni, vini, trasformati. Sono prodotti sempre d'eccellenza, che spesso vedono nei "marchi di denominazione" la certificazione europea di questo primato: è il caso dell'Asparago di Badoere IGP, del Radicchio Tardivo di Treviso IGP, del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG. Cose buone, persone buone: con l'adesione a Campagna Amica i produttori agricoli garantiscono il prodotto agricolo e italiano, offerto con massima competenza e perfetta cortesia, frutto della tradizione trevigiana e vicino alle esigenze moderne di consumo. Per la spesa quotidiana, per la grande cena di tradizione, il Mercato è il luogo giusto.

Anche il turista che vuole conoscere il sapore e il sapere del territorio, o che intende portare con sé il ricordo gustativo dell'esperienza trevigiana, trova al Mercato le proposte di confezioni regalo, cofanetti degustazione, o compone con i prodotti preferiti il proprio personale scrigno dei sapori trevigiani, sempre accompagnato dalla competenza e accoglienza dello staff.



A taste of Treviso at the Farmers' Market

Homegrown local produce: the perfect souvenir from Treviso

The Mercato Coperto (Covered Market) is a Farmers' Market in Piazza Giustinian Recanati selling quality local produce. The Market is a showcase for the best in the area's produce and is open Thursdays and Saturdays from 8am to 1pm. The Farmers' Market is in the heart of Treviso and offers shoppers the chance to buy the freshest selection of locally sourced foods direct from the producers themselves. The foods and wines on offer include fruit, cheeses, delicatessen items, meats, wines and canned goods, all of the highest quality, many carrying denomination guarantees such as Badoere Asparagus IGP, Treviso Radicchio Tardivo IGP and Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG. Good food and good people: by joining Campagna Amica, producers guarantee Italian, farm-made products produced with expertise. This is the essence of Treviso's rural tradition adapted to modern tastes. So whether you're shopping for everyday ingredients, planning a traditional meal, or looking for a gift, the farmers' market is the place to visit!

The Market is also the perfect place for tourists looking to sample the delights of the Treviso area and take a tasty souvenir back with them. Here shoppers will find gift-wrapped products as well as tasting boxes which, with the assistance of the expert staff, can be customised to make a personalised treasure chest of local Treviso products to take home.



**MERCATO COPERTO CAMPAGNA AMICA
CAMPAGNA AMICA FARMERS' MARKET**
Piazza Giustinian Recanati, 8 - Treviso
Dietro (Behind) Hotel Continental
Info: +39 366 6722499
mercaticampagnaamica.tv@coldiretti.it
@campagnaamicatreviso
www.campagnaamica.it
www.coldiretti.treviso.it


**GIOVEDÌ E SABATO MATTINA
8.00 - 13.00
THURSDAY AND SATURDAY MORNING
8am - 1pm**





LA CARTA DELL'ACCOGLIENZA NEGLI AGRITURISMI DI CAMPAGNA AMICA


i nostri valori


per una cultura dell'ospitalità rurale, autentica e sicura

 Nei nostri Agriturismi, aderenti alla grande rete di aziende agricole multifunzionali di Campagna Amica, l'ospite è il benvenuto, ad accoglierlo troverà sempre il titolare dell'impresa o un suo familiare.


 Sarete accolti con cordialità e con un segno di benvenuto. Se lo desiderate, vi faremo conoscere l'azienda agricola ed il suo funzionamento e potrete avere materiali informativi riguardanti il territorio, i prodotti tipici, le tradizioni e la cultura locale. Saremo inoltre a vostra disposizione per fornirvi informazioni su tutte le aziende agrituristiche associate e sulle attività delle Associazioni locali.

 Saremo lieti di offrirvi dettagliate informazioni, telefoniche o scritte, sui prezzi dei servizi agrituristiche, sull'azienda e la sua collocazione territoriale, sui percorsi consigliabili per raggiungerla.

 Avremo massima cura nel garantire la pulizia e l'ordine dei locali, la manutenzione degli edifici, l'igiene nella preparazione dei pasti, per assicurare il vostro benessere e la vostra sicurezza durante il soggiorno o nell'esercizio di eventuali attività ricreative e sportive.

 Intendiamo valorizzare la tradizione gastronomica del territorio, la genuinità, la tipicità e la qualità dei prodotti. Per questo, sulle nostre tavole troverete prevalentemente i prodotti aziendali o di altre aziende agricole nella zona. Nella preparazione dei pasti impiegheremo ingredienti stagionali e ricette tradizionali, per guidarvi nella riscoperta degli antichi sapori della cultura contadina.

 Le aziende agrituristiche, nella somministrazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, si impegnano a perseguire la tipicità e la genuinità e, in tale contesto, ad evitare la presenza di OGM e da essi derivati.


 Intendiamo tutelare e diffondere la conoscenza del grande patrimonio enologico italiano, nel rispetto della diversità geografica e delle tradizioni produttive. Potrete quindi gustare la nostra produzione di pregio, DOC, DOCG e ad indicazione geografica, proveniente dall'azienda o dalla regione o zone vitivinicole contigue.

THE HOSPITALITY CHARTER IN THE AGRITOURISMS OF CAMPAGNA AMICA


our values


for a culture of authentic and safe rural hospitality

 Guests are always welcome in one of our Agritourisms, members of the extensive Campagna Amica network of multifunctional farms. Visitors are always received by the owners of the farm or a member of their family.


 A warm welcome and a friendly smile are guaranteed. If you wish, we will also teach you about the farm and its activities and provide you with useful information brochures on the territory, its typical products, traditions and local culture. We also can provide you with details of all the farms in the Campagna Amica network, as well as useful information on the various initiatives organised by the local Associations.

 We will be happy to give you detailed information, by telephone or in writing, about the prices of farmhouse services, the farm and its location, and the recommended routes to travel there.

 The greatest care is taken to ensure the cleanliness and order of the premises, the maintenance of the buildings and the hygiene of the food preparation, to guarantee your well-being and safety during your stay or any leisure or sports activities.

 Our focus is on promoting the gastronomic tradition of the territory, highlighting the authenticity, typicality and quality of our products. This is why our tables are mainly served with farm produce or other agricultural products from local farms. We use seasonal ingredients and traditional recipes in the preparation of our meals, as a guide to rediscover the ancient flavours of our rural culture.

 Agritourism farms are committed to safeguarding traditions and authenticity in the management and marketing of food products. In this context, they undertake to eliminate any trace of GMOs and any of their by-products.

 We are committed to protecting and spreading knowledge of the great oenological heritage of Italy while respecting its geographical diversity and winemaking traditions. You can enjoy premium wines produced by the farm you are visiting or by the many wineries spread across the Region of the neighbouring wine districts. All of these wines carry the DOC, DOCG and Typical Geographical Indication seals of origin and quality.

Note/Notes

Note/Notes

Marca Amica

GUIDA AGRITURISTICA
ENOGASTRONOMICA

FARMHOUSE FOOD & WINE ECOTOURISM GUIDE

Iniziativa editoriale

Editorial project

Federazione Provinciale Coldiretti
di Treviso

Coordinamento redazionale

Editorial coordinator

Luca Colussi

Realizzazione editoriale

Published by

Edimarca sas - Treviso

Testi introduttivi

Introductory texts

Marina Grasso

Comunicazione e ufficio stampa

Communication and PR

Luca Pinzi

Traduzioni

Translations

www.oxfordtranslations.it

Stampa

Printed by

Marca Print snc
Quinto di Treviso

La guida è stata chiusa in
redazione il 12 Dicembre 2025.

Le segnalazioni non possono
tenere conto di modifiche
intervenute dopo tale data.

*The contents of this guide were
finalised on December 12th 2025
and all information was correct at
time of going to press.*

L'editore non è responsabile di
eventuali omissioni ed errori,
nonostante l'attenzione esercitata
in collaborazione con le strutture
segnalate.

*Great care was taken while
working with the contributors
and companies listed, and
the publisher declines all
responsibility for any omissions or
mistakes herein.*

Non è possibile riprodurre
l'edizione o parti di essa, senza il
consenso dell'editore.

*Any copying or reproduction of
this guide, in whole or in part,
without the express consent
of the publisher, is strictly
prohibited.*

Codice ISBN 978-88-944428-2-3

© Renato Zanette



Con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa



Scopri la tua prossima vacanza tra vigneti, sapori genuini e ospitalità in agriturismo.
Dalle degustazioni esclusive alle esperienze in campagna,
la mappa che stavi aspettando la trovi inquadrando il QRCode.

*Discover your next holiday amid vineyards, authentic flavours and the warm welcome
of a country farmhouse. From exclusive tastings to hands-on countryside experiences,
the map you've been waiting for is just a QR code away!*



Viale Sante Biasuzzi, 20 - 31038 Paese TV
Tel. 0422 954111