

PORTO VIRO (RO) – LA LOCANDA RISTORANTE “7 MARI”, ESALTA LA QUALITÀ DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO



Category: [Enogastronomia](#)

di Piergiorgio Felletti

Porto Viro, situato al centro del **Delta del Po**, prende il nome dal luogo dove fu realizzato il taglio del fiume, la grande opera idraulica del Taglio di Porto Viro (1599), da cui derivò la deviazione del corso del fiume verso est, nella **Sacca di Scardovari**, allo scopo di fermare il progressivo interrimento



della laguna. **Il Ristorante** - In questa terra generosa, inserita nel **Parco Regionale del Delta del Po Veneto**, da qualche tempo è stato inaugurato un locale, la **Locanda Ristorante "7 Mari"**, che superato il primo momento di sorpresa, consente all'avventore di assaporare piatti della più classica cucina veneta, sapientemente preparati dallo chef, Raffaele Poletto che vanta un' ampia esperienza come titolare e gestore di diversi ristoranti tra cui il rinomato ed apprezzato **"Ai Dogi" di Chioggia** (www.ristoranteaidogi.it), che cura l'elaborazione di piatti con prodotti del vicino Adriatico, ma anche di terra. La **Locanda Ristorante "7 Mari"** è locale ampio e luminoso, arredato con cura ma senza ostentazione, con un servizio professionale impeccabile ed attento.

Il 7 Mari - che dispone di 60 coperti - è un luogo dove si respira calma e bellezza, in cui ogni dettaglio: dalla luce alla tavola, dal vino al servizio, contribuisce a creare un'atmosfera unica fatta di profumi e gusto, fusi in un'armonia di sapori.

Il menu - Un viaggio culinario con la freschezza ed i sapori del mare. Con un menu squisito e vario: antipasti crudité pesce con ottime tartare, scampi ed ostriche; antipasti di pesce, su tutti le mazzancolle cotte su moka di erbe aromatiche e maionese della casa oltre ad un ottimo baccalà mantecato con cipolla caramellata.



Ed ancora, antipasti di carne in cui spicca un sontuoso Black Angus affumicato con misticanza e parmigiano reggiano.

Mentre, con i primi piatti di pesce non c'è che l'imbarazzo della scelta: un vellutato e cremoso risotto di crostacei e molluschi e tagliolini carciofi e mazzancolle.

Le proposte del menu prevedono ancora, primi piatti di carne: da provare eccellenti gnocchi di zucca con radicchio tardivo, gorgonzola e noci.

Con i secondi piatti di pesce, la fantasia culinaria del lo **chef Poletto**, si sbizzarrisce; anguilla alla griglia, piatti con un trionfo di scampi, crostacei, spigola e seppie.

E per concludere, ambivalenza creativa di Poletto emerge con i secondi piatti di carne; con fiorentina, tagliata e filetto

alla griglia al profumo di pepe rosa, con Radicchio e Gorgonzola.

E per concludere degnamente un indimenticabile momento di cucina del territorio, alcuni dessert di produzione interna, si cui emerge una equilibrata Millefoglie con crema pasticceria.

Ad esaltare qualità e gusto dei diversi piatti, è disponibile



un'ottima carta dei vini che consente una scelta in abbinamento ragionata di etichette sia nazionali che estere.



Inoltre, nel seminterrato del locale, è stata allestita un'ampia sala degustazione che consente ai winelovers di organizzare anche incontri di assaggio professionali.

La locanda - Inoltre, la **Locanda Ristorante "7 Mari"** offre anche ospitalità in camere confortevoli e curate.

Un luogo dove il tempo rallenta e ogni dettaglio è pensato per fare sentire a casa l'ospite.

La locanda dispone di sette camere doppie, arredate con cura e gusto, luminose e accoglienti, tutte dotate di bagno privato, TV e climatizzazione autonoma. Aperta tutto l'anno. Spazi essenziali, moderni, progettati per offrire comfort e tranquillità. L'arredamento segue la filosofia del ristorante: linee pulite, materiali naturali, armonia tra luce e colore. Ogni ambiente racconta la stessa eleganza discreta che è

offerta a tavola.

www.ristorantelocanda7mari.it