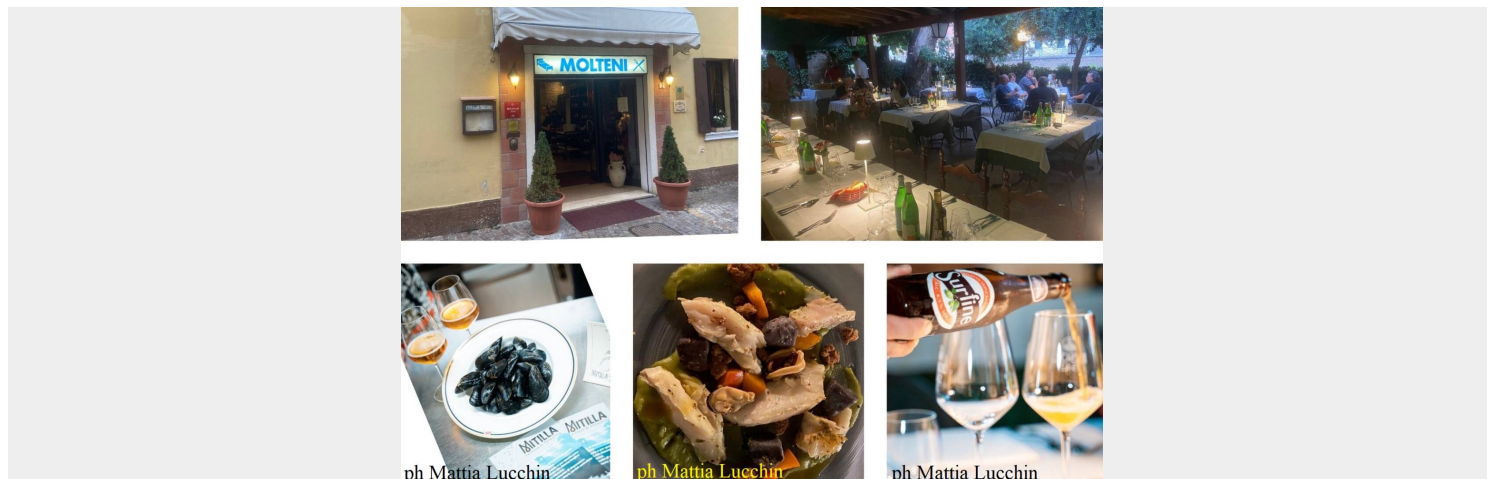


## RISTORANTE MOLTENI DI ADRIA, UN'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA CHE NOBILITA LE COZZE MITILLA



**Categories:** [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#), [News](#), [Turismo e Viaggi](#)

Il **ristorante Molteni** di **Adria**, situato nella pittoresca città veneta, è una vera e propria istituzione nel panorama enogastronomico non solo regionale.

Con una storia che risale a oltre un secolo fa, il **ristorante Molteni** continua a deliziare i suoi ospiti con una cucina raffinata e creativa, che celebra i prodotti locali e le tradizioni culinarie locali e regionali.

Negli ultimi tempi, il ristorante ha proposto una novità intrigante, integrativa per l'occasione, del suo già ricercato e variegato menu: le **cozze Mitilla** allevate a Pellestrina, isola della **Laguna Veneta**, antistante **Chioggia**, che costituisce il più meridionale e stretto dei litorali e porzione marina che dividono la laguna dal

**mare Adriatico.**

Il **ristorante Molteni** ha una storia affascinante che risale al 1921, quando venne aperto dal capostipite della **famiglia Molteni**.

Da allora, l'accoglienza, l'ospitalità e la qualità dei piatti





elaborati sono stati tramandati fino ad oggi, preservando la passione per la cucina tradizionale, l'attenzione per i dettagli e per l'incantevole atmosfera che offre ai suoi ospiti, anche con l'attuale esponente della famiglia che gestisce il locale, **Stefania Molteni**.

Nel corso degli anni, il ristorante ha consolidato la sua reputazione per l'abilità dello staff di cucina e per la qualità degli ingredienti utilizzati.

Le **cozze Mitilla**, allevate nelle acque di **Pellestrina**, a seguito di una felice intuizione diventata realtà di **Lorenzo Busetto**, sono una prelibatezza che ha iniziato ad ottenere positivi riscontri sia produttivi che di gradimento, negli ultimi anni.



**Pellestrina**, ed è un luogo ideale per la coltivazione delle cozze per le sue acque pulite e l'ecosistema ricco.



Le **cozze Mitilla**, che vengono raccolte e selezionate manualmente per la specifica verifica di qualità e dimensione, si distinguono per il loro sapore delicato e per la consistenza succulenta, che le rende perfette per molteplici preparazioni culinarie.

Il **ristorante Molteni** ha di recente abbracciato la freschezza e la qualità delle **cozze Mitilla**, proponendo una serie di piatti che mettono in risalto il loro sapore unico.

Un menu che è stato accompagnato dal suggestivo ed intrigante abbinamento con le birre proposte da **Simone** della pizzeria **Tanta Roba**.

**Simone** ha sapientemente versato le diverse birre proposte in abbinamento ai deliziosi piatti preparati a base di **cozze Mitilla**. Tra le altre, un'ottima **Chimay Doree**, una belgian pale ale, di buon corpo





nonostante un tenore alcolico moderato e piacevolmente profumata.

Interessante anche la **birra Surfine**, bionda ale, di carattere erbaceo, floreale, pepato, agrumato e piacevolmente amarognola. Ed ancora, una interessante **birra Spontanbasil** a fermentazione spontanea autentica, prodotta con basilico fresco.

Già come piatto d'entrata viene messa in risalto la qualità e la versatilità della **cozza Mitilla** con l'interessante "**Mitilla tricolore su pannacotta di burrata affumicata**".

Ed un trionfo di sapori è assicurato dal piatto "**Estratto di**

**carote, pompelmo e zenzero con Mitilla e scampi**" in cui la dolcezza delle carote, abbinata all'acidità del pompelmo ed alla calda piccantezza della spezia, si abbinano gradevolmente con la sapidità

mai eccessiva e la croccantezza della polpa delle cozze Mitilla ed alla carnosità delicata degli scampi.

Merita apprezzamento anche il primo piatto di "**Ravioli ripieni di ricotta e Mitilla saltati con pomodorini e salicornia**", ripieno bilanciato tra dolce cremosità della ricotta e la sapida gradevolezza della cozza con ricordo al boccone, della dolcezza elegante dei pomodorini e la sapidità non invadente della salicornia che rimanda al vivifico **Pellestrina**.

Ma il menu proposto dal **Molteni**, alimentando un livello superiore di gusto e qualità dei piatti elaborati, ha

portato sulla tavola dei tanti ospiti convenuti per l'occasione, un secondo di "**Persico, albicocche, confit di pomodori e cremoso al basilico**". Un piatto elegante, leggero e saporito che ha esaltato la freschezza delle cozze.

Il **ristorante Molteni di Adria** continua a stupire i suoi ospiti con la sua cucina eccellente e l'attenzione per i dettagli.

L'utilizzo delle **cozze Mitilla di Pellestrina** nella elaborazione di gustosi piatti, in cui la tradizione culinaria incontra la freschezza del mare in un connubio di sapori straordinario. è un esempio dell'impegno del **ristorante Molteni** nel valorizzare i prodotti del territorio ed offrire esperienze culinarie indimenticabili.



[www.albergomolteni.it](http://www.albergomolteni.it)

[www.mitilla.it](http://www.mitilla.it)

Piergiorgio Felletti