

{loadposition rotazione240810}

A inizio Agosto 2011 ci rechiamo a cenare a **Colonnata** (MS), noto paesino che si trova sulle Alpi Apuane, al **Ristorante Venanzio**, che si trova in Piazza Palestro 3, la piazzetta centrale di Colonnata. Per raggiungere questo paese conviene passare da Carrara e prendere per Colonnata, passando gli abitati di Codena e Bedizzano. C'è anche un'altra strada che porta a Colonnata tramite i Ponti di Vara. Una volta giunti nei pressi di Colonnata potete lasciare la macchina nel parcheggio che si trova sotto il paesino e salire in bus o a piedi oppure, se non ci sono restrizioni del traffico, raggiungere direttamente in auto il parcheggio che si trova immediatamente a valle di Piazza Palestro.

Colonnata, oltre ad essere famosa per l'omonimo lardo, è conosciuta anche per le cave di marmo che si trovano tutt'intorno a questo piccolo e caratteristico centro. Se siete interessati potete visitare la Cava dei Fantiscritti, che si trova a poca distanza da Colonnata: su www.mar-motour.com trovate tutti i dettagli.

Come detto, il Ristorante Venanzio si trova nella piazza centrale di Colonnata, in fondo a sinistra salendo dalla scalinata. All'esterno troviamo dei tavolini che vengono usati in caso di bel tempo, specialmente a pranzo. Il locale non è molto grosso, può ospitare una ventina di coperti circa, ma è grazioso ed accogliente.

Il gentile gestore è disponibile a spiegarvi ogni dettaglio del menù, che ha nel **lardo** il suo piatto forte, ma che offre anche piatti per chi non ama particolarmente questo salume.

{loadposition rotazione240810}

Noi prendiamo come antipasto, 6 euro per antipasto, un piatto misto di lardo e carne in salamoia, ossia carne fatta macerare negli stessi contenitori di marmo dove viene prodotto il lardo e servita come carpaccio, un piatto davvero ottimo, sia per la qualità del lardo sia per la bontà della carne, che preparata in questo modo, è molto difficile da trovare normalmente. Come altro antipasto scegliamo dei crostini con lardo e acciughe, anche questi ben presentati e davvero buoni, con il lardo davvero buono.

Come primo, per 8 euro, optiamo per delle crespelle con fiori di zucca e zucchine, buone, mentre come secondo, a 15 euro, la nostra scelta cade sul Maialino da latte al brandy con patate, davvero squisito, molto tenero (è allevato in zona) e saporito. Anche le patate al forno sono molto buone, ed infatti chiediamo un altro piatto di patate, che aspettiamo una decina di minuti in quanto sono preparate sul momento, che ci vengono servite con del lardo saltato in padella, davvero un tocco gustoso.

Come dolce, per 6 euro, scegliamo la mousse al cocco con salsa di fragole, particolare, ma molto buona per gli amanti del cocco, soffice e delicata.

Caffè (1 euro), acqua (2 euro a bottiglia) e coperto (2 euro a testa) chiudono la nostra ottima cena per un totale di 25,50 euro a testa, senza vino. Tutto sommato un buon prezzo per la qualità di quello che abbiamo mangiato, considerato che anche le porzioni sono abbastanza abbondanti. Sicuramente Venanzio è un ottimo ristorante per chi si trova a Colonnata o per chi vuole fare una gita in un luogo particolare.

Per info e prenotazioni tel. 0585758033 o www.ristorantevenanzio.com

Guarda la sua posizione sulla mappa da cui puoi accedere tramite il menu in [HomePage](#) o [clicca qui](#)

Ristorante Venanzio - Colonnata (MS) - (4/5)

Scritto da I Magnati della Lomellina
Martedì 09 Agosto 2011 17:59 -

...

Giudizio (4/5):



{loadposition rotazione240810}