




Gruppo
Ristoranti Tipici
CAORLE



CAORLE

 **CAORLE**, situata tra Venezia e Trieste, completa nell' offerta turistica dalle splendide località di **Porto S. Margherita e Duna Verde**, è un noto centro turistico dell' Alto Adriatico.

Qui mare e spiaggia si incontrano con la storia, la cultura, la pesca ed il fascino della laguna.

Visitare Caorle è un piacere da non perdere: la spiaggia dorata, il porto peschereccio con i suoi colori e il mercato ittico con le sue antiche tradizioni, come l' asta del pesce "in recia" (all' orecchio), le calli ed i campielli che ricordano Venezia, il magico incanto della laguna, amata da E. Hemingway ed in particolare i prelibati piatti locali della cucina tradizionale come **"il Moscardin"**, **"Il Broeto alla Caorlotta"**, **il "Saor"** e la **"Pasta al nero di sepa"**.

Tutti piatti che il gruppo della **"Ristorazione Tipica Caorlotta"** presenta ed offre a chi visita questa affascinante città.

 **CAORLE**, situated between Venice and Trieste, completed in the tourist offer by the splendid places of **Porto S. Margherita and Duna Verde**, is a well-known seaside resort in the North Adriatic sea. Here sea and beach meet with the history, culture, fishing and charm of the lagoon. To visit Caorle is a pleasure not to miss: the golden beach, the old fishing port with its colors and the fish market with its ancient traditions such as the fish auction "in recia" (to the ear), the "calli" and the "campielli" that remember Venice, the magic enchantment of the lagoon, loved by E. Hemingway and mainly the delicious local dishes of the traditional gastronomy such as **"Moscardin"**, **"Broeto alla Caorlotta"**, **"Saor"** and **"Pasta al nero di seppia"**: all dishes that the group of the **"Ristorazione Tipica Caorlotta"** introduces and offers to visitors of this fascinating town.



CAORLE, zwischen Venedig und Triest gelegen, vervollständigt das Touristische Angebot mit den strahlenden Orten von **Porto S. Margherita und Duna Verde**, die jetzt eine der bedeutendsten Touristischen Mittelpunkte der Hohen Adria sind. Hier treffen sich Meer und Strand mit Geschichte, Kultur, Fischerei und Reiz der Lagune. Caorle zu besuchen ist eine Freude, die man sich nicht entgehen lassen kann: der goldene Strand, der Fischer Hafen mit seinen Farben und dem Fisch Markt mit seinen alten Traditionen wie die Versteigerung des Fisches "in recia" (zum Ohr), die "Calli" und die "Campielli", die an Venedig erinnern, der magische Zauber der Lagune, von E. Hemingway sehr geliebt, und vor allem die traditionellen Teller der Gastronomie von Caorle, wie z.B. "**Moscardin**", "**Broeto alla Caorlotta**", "**Saor**" und "**Pasta al nero di seppia**".

Alle Teller, die die Gruppe der "**Ristorazione Tipica Caorlotta**" in der Lage ist aufzuwerten und an alle die dieses strahlende Dorf besuchen, anbietet.



GRUPPO “RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA”



Il GRUPPO della “RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA” nasce dalla volontà dell’ Associazione **Confcommercio** di mettere insieme i Ristoranti dell’ **Ascom di Caorle** che credono fortemente nella necessità di tutelare e valorizzare la cucina tipica locale. La creazione di questo gruppo e del suo **marchio di qualità**, serve a raggiungere molteplici obiettivi tra questi : **la valorizzazione della cucina tipica, l’arricchimento dell’ offerta turistica, l’ accrescimento della fiducia e dell’ interesse dei consumatori, lo stimolo tra gli operatori per definire costantemente un alto standard di qualità della gastronomia locale, in sostegno ai prodotti ittici, presi nel nostro mare, dai nostri pescatori.**

Il marchio di qualità, del gruppo “**RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA**”, rappresenta ristoranti, **con attività aperte tutto l’ anno**, in grado di indicare, favorire e proporre i piatti tipici della cucina marinara locale nel rispetto della tradizione, della genuinità e della garanzia di provenienza del prodotto ittico utilizzato come il “Moscardin” di Caorle, unica qualità di polipo che vive, cresce e viene pescato nel mare di fronte di Caorle e che, messo all’ asta dopo poche ore dalla cattura, viene servito direttamente nelle prelibate ricette dei **Nostri Ristoranti**.



THE GROUP of the "RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA" finds its origins in the wish of the “**Associazione Confcommercio**” to put together the Restaurants belonging to the **Ascom of Caorle** that strongly believe in the necessity to protect and value the typical local gastronomy.

The creation of this group and of its **quality mark**, serves to reach manifold objectives among which: **the exploitation of the typical gastronomy, the enrichment of the tourist offer, the growth of**

the consumers trust and the interest, the stimulus among the operators to constantly define a high quality standard of the local gastronomy, in support to the fish products, of our sea, brought by our fishermen. The quality mark, of the group "**RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA**", represents restaurants, **with open activities all over the year**, able to suggest, support and offer the typical dishes of the local sea cuisine respecting tradition, genuineness and guarantee of origin of the fish product used like the "Moscardin" of Caorle. This is only kind of polyp that lives, grows and is fished in the sea off Caorle and that, auctioned only a few hours after capture, is directly served in the delicious recipes of **Our Restaurants**.



Die GRUPPE "RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA" ist im Willen **Confcommercio** entstanden, für die Zusammenarbeit der Restaurants von **Ascom Caorle**, die stark an die Notwendigkeit glaubt, die typische Küche zu Schuetzen und aufzuwerten.

Die Erschaffung dieser Gruppe und ihr **Qualitaetzeichen**, hilft wichtige und vielfältige Ziele zu erreichen, welch: **die Aufwertung der typischen Küche, Bereicherung des touristischem Angebot, Zunahme des Vertrauen und Interesse der Verbraucher, den Antrieb zwischen den Fachleute, um den Qualitaetstandard zu bestimmen, die Stütze der Produkten unserer Fischerei.**

Ein Zeichen, der "**RISTORAZIONE TIPICA CAORLOTTA**", ist dass sie, Restaurants versammeln, **die wehrend das ganzen Jahr offen sind**, die im Stande sind die typischen Fisch-Gerichte von Caorle im Respekt der Tradition und der Herkunft zu zeugen, begünstigen, anbieten und aufwerten; wie der "Moscardin" von Caorle (einzige Polypen Qualität) der nur hier im Meer von Caorle wächst, gefischt und nach wenigen Stunden versteigert wird und man findet ihn dann in unseren Restaurants in köstlichen Rezepten.

PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE CAORLOTTA

“Moscardin” di Caorle


🇮🇹 Il “**Moscardin**” è una qualità di mollusco tipico del mare antistante Caorle. Si pesca tutto l’anno con le reti a strascico, a “tirate brevi”, e con l’utilizzo di attrezzi a ridotte dimensioni. La tecnica di pesca usata serve a dare minimo stress, maggiore qualità e morbidezza al prodotto. E’ nella cottura in lesso che si apprezza maggiormente il “Moscardin” ed è per questo che è considerato una delle specialità tipiche della cucina di Caorle.


🇬🇧 The "**Moscardin**" is a kind of mollusc typical of the sea off Caorle. It is fished the whole year using trailing nets, by "brief pulls", and small tools. This fishing technique is used in order to give the least stress, greater quality and softness to the product. More about, the taste quality of the "Moscardin" is mostly appreciated when simply boiled and it is for this local cooking that is considered one of the specialities of the typical cuisine of Caorle.


🇩🇪 Der "**Moscardin**" ist eine Qualität Molluske die man im Meer gegenüberliegend von Caorle findet.

Man kann es in jeder Jahreszeit finden, um es zu fischen werden Schleppnetze und verminderte Geräte benutzt, damit das Produkt einen geringsten Stress erzeugt und eine höhere Qualität erhält. Man serviert den „Moscardin“ auf gesottene Art, so wird es mehr geschätzt und wird deshalb als einer der typischen Gerichte der Küche von Caorle betrachtet.

“Saor”

 Piatto di invenzione lagunare, sono le “**Sardèe in Saòr**”, o più semplicemente “**Saor**”. Le sardine vengono fritte, messe a macerare con olio, cipolla, affettata fine ed appena soffritta, sale ed annaffiate di aceto. È un piatto delicato e nello stesso tempo forte, autentica invenzione dei poveri pescatori che, in passato, per poter mantenere a lungo le sardine non vendute, erano soliti friggerle a mezza cottura e conservarle immerse nello stesso olio di cottura.

 Another typical dish, mere habit of our lagoon, is the “**Sardèe in Saòr**”, or simply “**Saor**” that is: fried sardines left to soak in oil, with thin sliced and lightly fried onions, salt and a drop of vinegar. It is a dish delicate and strong at the same time, the authentic meal of the poor fishermen who, in the past, in order to preserve as long as possible the unsold sardines, fried them in half cooking and kept them covered by the same oil used.

 Typisches Teller von reiner Lagunen Erfindung ist die “**Sardèe in Saòr**”, oder einfach “**Saor**”. Gebackene Sardinen die im Öl, dünn aufgeschnittene Zwiebel, Salz und ein wenig Essig aufgeweicht werden. Es ist, ein zu gleicher Zeit, zarter und starker Gericht; eine Erfindung der armen Fischer, die in der Vergangenheit, um die unverkauften Sardinen gut erhalten zu können, sie in halb gekocht und im gleichen Öl aufbewahrten.


Pasta al “Nero de Sepe”


🇮🇹 La “**Pasta al nero della cucina caorlotta**” è una specialità locale che usa il nero delle seppie per le sue qualità aromatiche e per il colore dei piatti. Il nero contenuto nella sacca delle seppie serve quindi, non solo come protezione al mollusco per confondere il campo visivo ai predatori, ma a dare qualità e gusto particolare alla pasta.


🇬🇧 The “**Pasta al nero della cucina caorlotta**” is a local specialty that uses the black of the cuttlefishes both for its aromatic qualities and the color given to the cooking. Therefore the black contained in the knapsack of the cuttlefishes serves not only as a protection for the mollusc to confuse the visual field to raiders, but also to give quality and special taste to the pasta.

🇩🇪 “**Pasta al nero di seppia**” ist ein Typisches Gericht, wo man das Schwarze Inhalt des Tintenfisch benützt, um dass Teller zu aromatisieren und zu färben. Der schwarze Inhalt dient nicht nur als Schutz um die Sicht der Raubtieren zu verwirren sondern auch, der Pasta, Qualität und ein besonderen Geschmack zu geben.

“Broeto de pesse” alla Caorlotta

 Questa vecchia ricetta veneta, quasi in disuso, trae le sue origini nella zona di Caorle, veniva preparata dalle famiglie di pescatori con il pescato meno costoso, mentre quello di valore era venduto al mercato ittico della città. Il “**Broeto**” prevedeva in passato una sola qualità di pesce e solitamente il "Go" e veniva normalmente cotto in barca, in un recipiente di coccio su carbonella.

 This old Venetian recipe, although almost in disuse today, finds its origins in the area of Caorle, where it was prepared by the fishermen that used only a worthless kind of fish, while the most valuable and expensive ones were sold in the fish market of the town. The "**Broeto**" , in the past, was prepared by using only that kind of fish called “GO” and it was cooked in a boat, in a crock container, on charcoal.

 Dieses Alte Gericht, fast veraltet, stammt aus der Gegend von Caorle, es wurde von den Fischerfamilie mit preisgünstiger Fisch vorbereitet, während das Teuerste wurde am Fischmarkt der Stadt verkauft. In der Vergangenheit wurde das "**Broeto**" nur mit einer Fisch Sorte zubereitet, meistens mit "Go"; normalerweise wurde es auf einem Boot, in einem Steingut Behälter auf Holzkohle gekocht.



- 1 Ristorante «AL BATEO»**
Rio Terrà delle Botteghe 52 - 30021 Caorle
Telefono 0421 81326
- 2 Ristorante «AL CARRO»**
Via Selva Rosata - 30020 Duna Verde di Caorle
Telefono 0421 299478
- 3 Ristorante «Da NAPPA»**
Piazza S. Pio X 8 - 30021 Caorle
Telefono 0421 81854
- 4 Ristorante «LA RITROVATA»**
Via dei Casoni 8 - 30021 Caorle
Telefono 0421 210001
- 5 Ristorante «PIC NIC»**
Via Timavo 6 - 30021 Caorle
Telefono 0421 211575
- 6 Ristorante «TAVERNA CAORLINA»**
Via Francesconi 19 - 30021 Caorle
Telefono 0421 81115



CONFCOMMERCIO
ASCOM CAORLE



SPIAGGIA DI PONENTE

SPIAGGIA DI LEVANTE

**CAORLE
ALTANEA
DUNA
VERDE**

**LAGUNA
DI CAORLE**

Fiume Livenza

5

3

1

6

4

2

PTO S. MARGHERITA

Viale Selva Rosata

AUTOSTRADA

Lungomare Trieste

V.le Falconera

V.le dei Cacciatori

Lungomare Trieste

V.le Falconera

C.so Chiggiato

C.so Chiggiato

Via Maglioglio

Via Strada Nuova

Darsena

Lungomare Venezia

V.le S. Maria

V.le S. Margherita

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

V.le S. Maria

FIUMA NICESOLO



**CONFCOMMERCIO
ASCOM CAORLE**

