JESOLO Gourmet FESTIVAL

22 MAGGIO 2026

FLORA + ISA MAZZOCCHI

1 STELLA MICHELIN

Isa Mazzocchi

Nata a Borgonovo nel 1968, IsaMazzocchi guida con la famiglia il ristorante La Palta, premiato con 1 Stella Michelin.
Dopo la formazione alberghiera e le prime esperienze in giovane età, si afferma come una delle voci più autorevoli della cucina italiana, con uno stile che unisce memoria, tecnica e sensibilità contemporanea.

FLORA

CUCINA BOTTEGA VINO

Nel cuore di Jesolo, Flora è un luogo dove cucina, vino e prodotti del territorio si incontrano in un'atmosfera elegante e accogliente. Una proposta che valorizza stagionalità, genuinità e sapori della laguna, affiancata da una bottega con prodotti selezionati e vini pregiati.

Aperitivo di benvenuto

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry 2024

Cena

Fritto mistoalla piacentina
Abbinamento: Konishi HiYashibori gold, kodakara yuzu,sourlab

Tortello alla lastra, erbe di laguna,
cacao sott'aceto, erbe dell'orto e ciccioli
Abbinamento: Talisker 10 anni, cordiale speziato al macis e fiori di cannella, Bob's abbots bitters

Insalata di pisarei ai gamberi di fiume,
boccolone alla fiamma e uova di pesce all'erba cipollina
Abbinamento: Liquore allo Shiso, cordiale al pepe di

Andaliman
Ravioli di riso tra Oriente e Occidente
Abbinamento: Boatyard vodka, limoncello nazionale cordiale al cardamomo verde, seltz

Il Pastiss alla piacentina della Contessa Arcelli Fontana con stracotto di capriolo
Abbinamento: Cordiale di alloro fresco e three cents alle foglie di fico

Tortelli piacentini con la coda al verde di stagione
Abbinamento: Gin 400 conigli Verbena, Yerbito liquore all'erba mate

L'orto dolce di Sant'Erasmo
Quando il carciofino (castraura) si declina nel mondo sweet
Abbinamento: Santa Teresa 1796, Amaro Nazionale, Pedro ximenez, bitters al cacao

Abbinamento Cocktail a cura di Elisa Favaron (Cucù Bassano)

PICCOLA PASTICCERIA PINEL
Al tavolo: Acqua Valverde

Espressione del Consorzio Soave

Giannitessari - Soave classico Tenda, SCALETE 2025 in degustazione
Ronco Blanchis Friulano 2023 DOC Collio
Livon Pinot Bianco Cavezzo Doc Collio 2023
Toros Sauvignon Doc Collio 2024

Per concludere
Selezione grappe Istituto di Tutela Grappa trentina

COSTO CENA €150

Per assicurare coerenza e armonia nel percorso di degustazione, non potremo garantire modifiche per eventuali intolleranze o allergie.
Ringraziamo per la cortese comprensione.