

ca'daffan  
ristorante



via Fratta Alta 15 . 36071 Arzignano . Vicenza  
tel 0444.671479 fax 0444.455175



La mia filosofia  
in questo ultimo  
anno è la pulizia  
del piatto, dove  
la tecnica c'è,  
ma non si vede  
ed è unicamente  
finalizzata alla  
valorizzazione  
delle materie.

Gianni Battistella



Lo chef Gianni Battistella da qualche anno ha dato vita ad un progetto di ristorazione che rispecchia in maniera fedele quelle che sono le sue idee di cucina, ne è uscita una proposta creativa, che si basa sulla conoscenza degli elementi base di cucina e delle più recenti tecniche di manipolazione dei cibi. Il tutto però con una attenzione alla materia e soprattutto un legame stretto con il territorio.



Il menu segue le stagioni ma soprattutto l'umore e le continue sollecitazioni dello chef. I menu degustazione sono tre, in costante evoluzione. Il primo, "INVITO", è composto da quattro portate e si propone come punto di partenza di un tragitto di conoscenza, che ha il medio termine in "ESSENZA", di cinque portate, in cui è già definito un percorso compiuto; che trova la sua più completa estrinsecazione in "TRAJETTORIE": qui tutte le linee di pensiero dello chef si incrociano in un preciso momentum, a formare un mosaico di 12 portate: istantanea che descrive per intero la sintesi della ricerca nel momento esatto in cui si compie.





Lo chef ha un' innata passione per gli champagne. Sono infatti presenti più 400 champagne su un totale di circa 1.400 etichette, suddivise in 3 carte ben distinte, oltre che una carta dedicata ad una selezione di birre ed una interamente dedicata ai distillati.



Accanto alle delizie dello chef è fondamentale la regia in sala di Francesca, che sarà entusiasta di accogliervi e coccolarvi.

Il mio obiettivo  
è regalare agli  
ospiti una serata  
indimenticabile ma  
che li faccia sentire  
a loro agio come  
se fossero a casa  
propria.

Francesca Roviato

mangiare  
è una necessità,  
mangiare  
intelligentemente  
è un'arte.

François de La Rochefoucauld

Il ristorante si trova sulle colline di Arzignano, dista 16 km dal centro di Vicenza e 40 km dal centro di Verona.

E' recensito in modo lusinghiero da tutte le principali guide gastronomiche e dal 2006 ha ottenuto il riconoscimento della stella Michelin.