



Jesolo nuova meta enogastronomica: 11 ristoranti da provare

Dove mangiare a Jesolo? Dal pesce dell'Alto Adriatico alle tavole più raffinate del litorale veneziano, una selezione di ristoranti che raccontano l'evoluzione gastronomica di una delle principali destinazioni turistiche del Veneto

Per molti anni Jesolo è stata identificata quasi esclusivamente con la sua lunga spiaggia, la vita notturna e il turismo balneare. Oggi, però, la località veneziana offre anche una **proposta gastronomica sempre più interessante**, capace di attrarre appassionati di cucina e viaggiatori alla ricerca di esperienze che vadano oltre il semplice soggiorno al mare.

Merito di ristoratori, chef e imprenditori che hanno investito sulla qualità della materia prima, sulla valorizzazione del pescato dell'Alto Adriatico e su una cucina che, pur mantenendo solide radici nel territorio, sa intercettare le sensibilità contemporanee.

Il risultato è una proposta varia e articolata che spazia dalle insegne storiche ai progetti più innovativi, dai locali affacciati sull'acqua alle tavole gastronomiche dove tecnica, ricerca e servizio giocano un ruolo centrale.



Una spiaggia di Jesolo (Foto © Enzo Radunanza).

La versatilità della ristorazione jesolana

Chi cerca un buon ristorante a Jesolo può oggi scegliere tra cucine di mare, opzioni creative, interpretazioni della tradizione veneta e carte dei vini selezionate con crescente attenzione. Non mancano indirizzi ideali per una cena romantica vista mare, ristoranti specializzati nel pesce e locali capaci di valorizzare le eccellenze del territorio.

Ristoranti di pesce a Jesolo: una tradizione che guarda al futuro

Il pesce resta uno dei protagonisti della gastronomia locale. Dai crudi alle preparazioni alla griglia, dai risotti alle ricette che reinterpretano la tradizione dell'Alto Adriatico, molti ristoranti presenti in questa selezione hanno costruito la propria identità sulla qualità della materia prima e sulla capacità di valorizzarla senza inutili forzature.

Dove mangiare bene a Jesolo: 11 ristoranti da conoscere

In questa guida abbiamo selezionato 11 indirizzi che rappresentano alcune delle realtà più

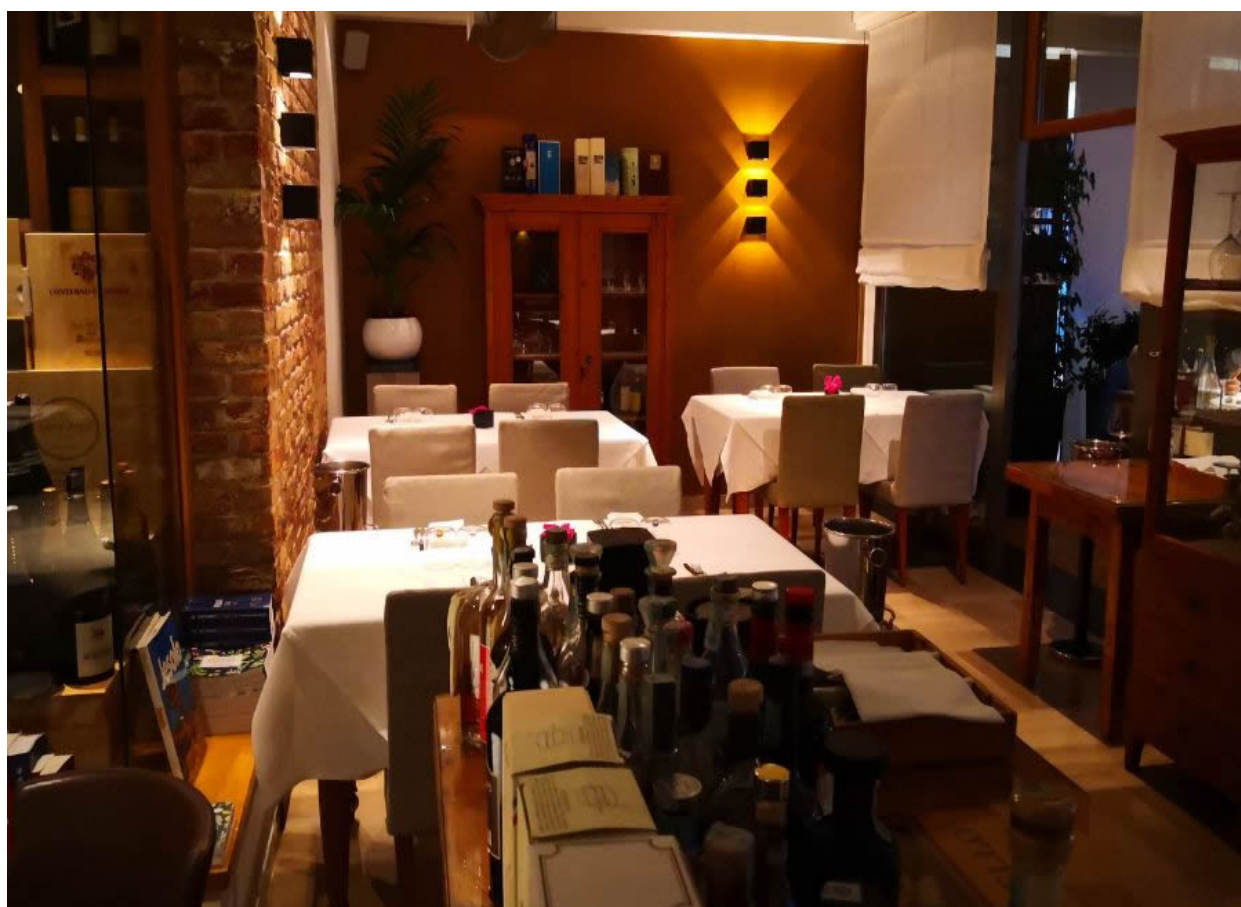
interessanti della ristorazione jesolana. Non una classifica, ma un percorso tra storie imprenditoriali, personalità gastronomiche e cucine differenti, accomunate dalla volontà di contribuire alla crescita qualitativa dell'offerta locale.

Dalle terrazze affacciate sull'Adriatico ai ristoranti immersi nella pineta, passando per insegne storiche e locali di più recente apertura, Jesolo offre oggi numerose opportunità per chi desidera concedersi una cena di qualità. Molti degli indirizzi selezionati propongono una cucina che valorizza il pescato locale, mentre altri affiancano alle specialità di mare interessanti proposte di terra e percorsi degustazione.

Da Omar: l'essenzialità che evolve in cucina di mare di grande personalità

Da Omar è un'istituzione della ristorazione jesolana che si identifica con la figura carismatica di **Augusto Zorzetto**, conosciuto da tutti semplicemente come Omar. Aperto tutto l'anno, in origine il ristorante era un'attività di pizza al taglio e trasformata, negli anni Novanta, in un indirizzo di riferimento per chi ama la cucina di mare a Jesolo.

Legno, luci soffuse ed eleganza discreta caratterizzano gli interni e il dehors, frequentati da una clientela affezionata che, soprattutto durante la stagione estiva, sa bene quanto sia consigliabile prenotare con anticipo.



L'interno del Ristorante Da Omar (Foto © Enzo Radunanza).

Quella di Omar è una cucina territoriale che punta sulla sostanza piuttosto che sugli effetti speciali, esattamente come il padrone di casa, di poche parole ma dalle idee chiare. «*Puoi mentire ai tuoi gusti, ma non puoi mentire al tuo stomaco*», spiega per semplificare il concetto di buona cucina. E infatti, qualità e freschezza della materia prima vengono esaltate con cotture e condimenti che lasciano intatti i sapori del mare.

Ottima la **scelta dei crudi**, in alcuni casi serviti senza alcun condimento perché esprimano la naturale completezza organolettica, come nel caso degli *Scampi crudi*. Mare e terra si incontrano divinamente nella *Parmigiana al pesto servita con la volpina*, nei *Garusoli su maionese di seppia*, nella *Canocchia con asparagi* e nella *Seppia con polenta e ricotta fresca*.

Tra i primi spiccano le *Linguine con astice blu* e gli *Gnocchi di zucca con crostacei e asparagi verdi*, ma merita una menzione particolare il *Risotto con la volpina*, la sua *tartare* e la *bottarga*, piatto dall'avvolgente e sensuale aromaticità.



Il risotto con la volpina, la sua tartare e la bottarga (Foto © Enzo Radunanza).

Si prosegue con il *Tonno dell'Alto Adriatico accompagnato da cavolo viola e pistacchi* e con “*Adoro i latticini*”, una preparazione originale che abbina uova di gallina e pesce in una composizione tanto essenziale nell'aspetto quanto sorprendente al palato. Convince anche il *fritto di barena*, leggero e croccante, così come l'*anguilla in umido*.

Semplici e artigianali i dolci mentre la carta dei vini propone una selezione ben costruita di

etichette provenienti da diverse regioni italiane, affiancate da una scelta di bollicine nazionali e francesi.

Ristorante Da Omar, Via Dante Alighieri, 21 – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Jolà: Emotional Cuisine a cinque stelle

Il **J44** è uno degli hotel a cinque stelle più esclusivi di Jesolo, progettato con uno stile contemporaneo e internazionale che punta su design, comfort e sostenibilità.



Il Ristorante Jolà, al piano terra dell'Hotel J44 (Foto © Enzo Radunanza).

Tecnologia avanzata e attenzione all'ambiente si riflettono negli arredi e nelle soluzioni adottate dalla struttura. Grandi giardini verticali composti da piante vere, monitorate e irrigate attraverso sistemi automatizzati, contribuiscono a creare un'atmosfera rilassante. Vetrare e specchi si accostano a bolle di vetro con diverso diametro e sfumature cromatiche che illuminano gli interni, arredati con pezzi di design e dettagli jungle style.

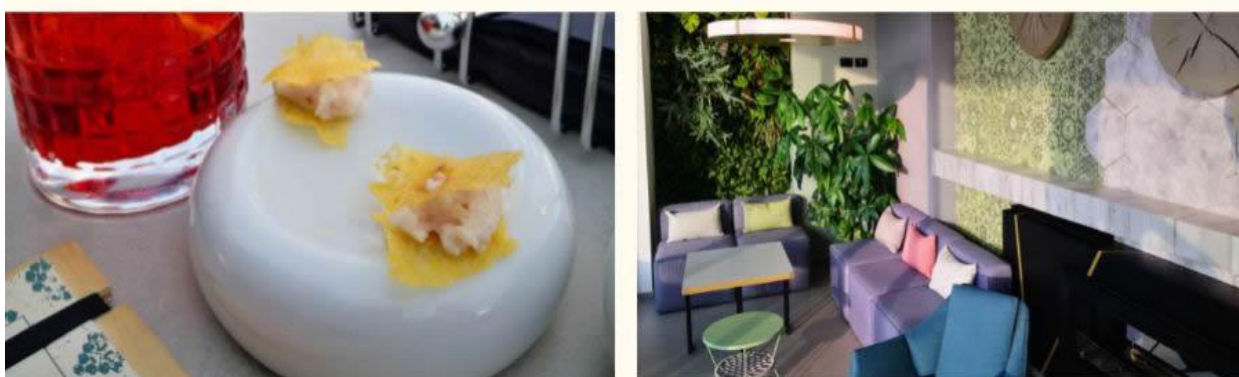


Il piano terra del J44, dove si trova il ristorante Jolà (Foto © Enzo Radunanza).

Al quinto piano si trova il bar panoramico, ampio sia negli spazi interni sia nella terrazza affacciata sulla città, dove è possibile sorvegliare cocktail accompagnati da una selezione di proposte gastronomiche.



La terrazza panoramica del J44 (Foto © Enzo Radunanza).



Altri particolari della terrazza dell'Hotel J44 (Foto © Enzo Radunanza).

Al piano terra dell'hotel trova spazio il **Ristorante Jolà**, una delle realtà più interessanti per chi cerca un'esperienza gastronomica di livello a Jesolo. La filosofia della sua **Emotional Cuisine** punta a valorizzare la materia prima senza inutili sovrastrutture, affidandosi a una tecnica misurata e rispettosa degli ingredienti.

È possibile scegliere un percorso degustazione “a sorpresa” oppure ordinare alla carta, con proposte di mare e di terra, affiancate da opzioni vegetariane e vegane. Una cucina che cerca equilibrio tra creatività, eleganza e leggibilità dei sapori, mantenendo sempre al centro la qualità degli ingredienti.



Cocktail e cicchetti dello chef (Foto © Enzo Radunanza).

Ristorante Jolà c/o J44 Lifestyle Hotel, Via Dante Alighieri, 46 – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Terrazzamare, cenare sull'acqua con vista sul faro di Jesolo

Siamo nella zona del faro di Jesolo, a pochi passi dalla spiaggia e con una terrazza panoramica che rende il **Ristorante Terrazzamare** un luogo suggestivo soprattutto di sera, quando la luna si specchia sull'acqua.



Il Ristorante Terrazzamare a Jesolo (Foto © Enzo Radunanza).

Appartenente alla stessa famiglia di imprenditori che gestisce anche il [Marcandole di Salgareda](#), noto ristorante della provincia di Treviso, Terrazzamare è un locale che unisce attenzione alla cucina, cura dell'accoglienza e professionalità del servizio.

All'arrivo si viene accolti da un dehors ampio e curato, impreziosito da fili di luce, tende e comodi divanetti. Uno spazio perfetto per un aperitivo, un cocktail o un calice di vino scelto da una carta ben costruita, accompagnato da una selezione di assaggi.



Il dehors del Terrazzamare (Foto © Enzo Radunanza).

Il ristorante colpisce per l'eleganza degli ambienti e la grande vetrata che circonda la sala, creando la piacevole sensazione di cenare sull'acqua in uno dei contesti più affascinanti del litorale jesolano.

La cucina valorizza ingredienti selezionati con attenzione e lavorati con rispetto, mentre la carta dei vini propone Champagne e numerose etichette italiane e internazionali.

Piatti dalla geometrica pulizia, giocano su caldo e freddo, terra e mare, bianco e colori, vellutate e bocconi più consistenti e croccanti, insomma la proposta è coerente con lo stile elegante che caratterizza l'intera esperienza.

Da provare il *Trittico di crudi con tartare di tonno, scampo marinato e gambero rosso*, così come gli antipasti, tra cui la *Piovra cotta a bassa temperatura con topinambur arrosto e puntarelle*. Tra i primi meritano una menzione i *Paccheri di Gragnano con gamberi rossi, pomodoro datterino, burrata e pesto di basilico* e *fusilli integrali con tartare di mazzancolla, nduja e lamelle di bottarga di muggine*.



Alcuni piatti del menù del Terrazzamare (Foto © Enzo Radunanza).

Anche nei secondi emerge una cucina sicura e pragmatica, capace di valorizzare la materia prima senza inutili eccessi. Le *seppie e calamari grigliati con purea di rapa, carota marinata in aceto di mirtilli e miele* si distinguono per equilibrio e pulizia dei sapori, così come il *rombo scottato con purè di patata affumicata e carciofo di Sant'Erasmus*.

Essenziale ma ben costruita la carta dei dolci, tra cui spicca il *Gelato alla nocciola con nocciole caramellate e cioccolato caldo*.

Un aspetto interessante riguarda la presenza in brigata di **giovani diplomati dell'istituto alberghiero**, coinvolti non solo nella preparazione ma anche nella presentazione dei piatti. Un'esperienza formativa che contribuisce a trasmettere competenze tecniche, sicurezza e consapevolezza professionale.

Terrazzamare – Marcandole al Mare, Piazzetta Faro, 1 – Lido di Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Da Guido, eleganza e alta cucina da due generazioni

Dal 1991 il **Ristorante Da Guido** ha costruito la propria credibilità puntando sulla qualità della proposta e l'efficienza del servizio. Un valore aggiunto è dato dall'affabilità e dal garbo di **Andrea Fasan** che ha preso in mano le redini dell'attività fondata dai genitori e che vede sua madre Giovanna ancora al suo fianco.



Ristoranti a Jesolo: 11 indirizzi per mangiare bene (Foto © Enzo Radunanza).

Situato a Jesolo, in via Roma Sinistra 25, lontano dal traffico cittadino, il locale è preceduto da un curato giardino esterno che, durante la bella stagione, offre un piacevole contesto per il pranzo o la cena. Non meno eleganti sono gli interni, caratterizzati da arredi raffinati e da ampie vetrate che creano una naturale continuità con il verde circostante.

Come molte delle migliori insegne della ristorazione jesolana, anche Da Guido riserva grande attenzione alla scelta delle materie prime. Lo **chef Alessio Carretta** seleziona il pesce principalmente dal mercato di Caorle e dalle coste della Croazia, privilegiando freschezza e qualità.



Ristoranti a Jesolo: 11 indirizzi per mangiar bene (Foto © Enzo Radunanza).

Tra gli antipasti spicca la scenografica *selezione di crudi e ostriche*, accompagnata da salse dedicate, così come la gustosa *insalata di seppie con castraure* e *patate* leggermente piccante.



Ristoranti a Jesolo: 11 indirizzi per mangiar bene (Foto © Enzo Radunanza).

Tra i primi meritano un assaggio gli *spaghetti con spugnole e tartare di scampi* e l'ottima *zuppa di pesce*. Nei secondi si può scegliere, ad esempio, la *bistecca di branzino alla brace con patate arrosto e carciofi "in tecia"* oppure l'*anguilla alla brace con cipollotto, crema di peperone e spuma di patate e rafano*.

Due i dolci che ci hanno particolarmente colpito: il *Tiramisù Guido al caffè espresso* e l'*hamburger di mele con crema pasticcera e salsa di fragole*.

Valida anche la cantina, che accompagna una cucina centrata sul pescato, fresca ed elegante.

Da Guido, Via Roma Sinistra, 25 – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Al Torcio, cucina veneta nel cuore di Jesolo

Il ristorante Al Torcio conserva il fascino dell'antica casa veneta, con sale di diverse dimensioni a cui si aggiunge una bella terrazza per mangiare all'aperto.



L'ingresso del Ristorante Al Torcio (Foto © Ufficio stampa).

Se il pesce è giustamente predominante nel menù di tradizione veneta, non mancano proposte di carne, piatti vegetariani e una selezione di pizze cotte nel forno a legna. Interessante anche la cantina, con etichette italiane e francesi.

Crudit , degustazioni di tartare e sashimi, insieme a un ricco antipasto misto, introducono un percorso gastronomico che pu  proseguire con un cicchetto veneziano a base di dentice e baccal  mantecato, accompagnato da schie fritte e polenta. Per gli amanti della carne, da segnalare la tartare di *Sorana al coltello con uovo po  *.

Tra i primi piatti, buona la *Carbonara di pesce spada* e l'*Amatriciana di tonno*, mentre tra i secondi non deludono il *fritto misto* e la *grigliata di pesce*, preparazioni che confermano la vocazione marinara del locale.



Oltre ai piatti di pesce, Al Torcio propone anche pizza cotta nel forno a legna (Foto © Ufficio stampa).

Ampia la proposta delle pizze, sia nelle farciture sia negli impasti, che comprendono la versione tradizionale con farina di frumento e una variante alla soia, più leggera e friabile.

Sul fronte dei dolci, oltre a una convincente interpretazione del tiramisù, si può assaggiare “Sfera!!”, mousse al pistacchio di Bronte con glassa croccante al cioccolato fondente del Madagascar.

Ristorante Pizzeria Al Torcio, Via Silvio Trentin, 80 – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Al Traghetto, mangiare a Jesolo tra il mare e la pineta

Al **Ristorante Al Traghetto** della famiglia Capiotto si mangia a pochi passi dall’inizio della spiaggia di Jesolo. Siamo a Cortellazzo, un’area verde poco distante da Jesolo Pineta e lontana dalla confusione cittadina.



Ristorante Al Traghetto, della famiglia Capiotto (Foto © Ufficio stampa).

Un'attività con sessant'anni di storia in cui si sono alternate tre generazioni che hanno costruito la reputazione di un ristorante che mantiene un approccio familiare nella gestione e nella cucina ma che, tuttavia, non perde di vista le nuove esigenze della clientela.

L'area dedicata alle cotture alla griglia diffonde il profumo del pesce fresco che ogni giorno arriva dal mercato di Caorle e che si accosta ad altre specialità locali o più moderne, come il *sashimi di ricciola adriatica con crema di piselli, latte di cocco e nocciole*, tra gli antipasti.



Tartare di pesce presente nel menù de Al Traghetto (Foto © Ufficio stampa).

Ottimo il *Risotto con gamberi rosa, agretti e bottarga di volpina* o *l'Anguilla alla brace servita con verdure in agrodolce*. Artigianali e meritevoli di essere assaggiati, i dolci.

Ristorante Al Traghetto, Via Massaua, 33 – Cortellazzo – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Amarmio, una terrazza sull'Adriatico

Con la sua bella terrazza sull'Adriatico, Amarmio è uno dei ristoranti più panoramici di Jesolo. Gestito dalla famiglia Menazza, insieme all'albergo Casa Bianca al Mare, il locale si affida alla cucina di **Paolo Businaro**, la cui esperienza si è costruita con tante esperienze maturate anche all'estero. In sala si viene accolti dalle premure dei fratelli Montagner che curano anche una valida carta dei vini.



Paolo Businaro, chef di Amarmio a Lido di Jesolo (Foto © Ufficio stampa).

Tra pesce, carne e vegetali, un menù tradizionale valorizza il pescato dell'Adriatico anche se non mancano ingredienti provenienti da altre regioni e dall'estero.

Partendo da una base classica, lo chef Businaro si concede spunti creativi mai eccessivi, capaci di sorprendere una clientela sempre più esigente e "social". Pensiamo alla *Tartare di ricciola con ricotta affumicata, emulsione di aneto, lime e pepe Jamaica* oppure alle *Sarde impanate con mais pan*, accompagnate da maionese alla salicornia e insalatina di primizie.



Alcuni piatti della carta di Amarmio (Foto © Ufficio stampa).

Tra i primi di Amarmio, buoni i *Paccheri con dentice*, *carciofi viola di Sant'Erasmo* e *olio al prezzemolo* e il *Risotto alla Mirandolina con frutti di mare*. Ben eseguiti l'*Anguilla marinata ai tre pepi con spinaci*, *brodo dashi e funghi shiitake* e il *Pesce spada in porchetta*, con *asparagi verdi e maionese al peperone crusco*.

Ristorante Amarmio, Piazzetta Casa Bianca, 1 – Lido di Jesolo (VE) | [Sito web](#)

“Flora”, cucina, cocktail e cicchetti

“Cucina, bottega, vino” è il biglietto da visita con cui si presenta Flora, un indirizzo che ha rapidamente trovato una propria identità nella proposta gastronomica di Jesolo, grazie a una cucina contemporanea e curata, proposta in un contesto informale.



Il bancone di “Flora – Cucina, bottega, vino”, di recente apertura (Foto © Ufficio stampa).

La cucina attinge al territorio sia per il pesce, servito crudo o cotto, sia per gli ortaggi. Tra le proposte da assaggiare ci sono, ad esempio, i *Gamberi viola con hummus di melanzana, pomodoro grigliato, burrata e crumble di tarallo* e i *Fiori di zucca con ricottina di capra e velo di zucchini*.



Alcune proposte gastronomiche del Flora (Foto © Ufficio stampa).

Particolarmente interessante la carta dei cocktail, con alcune preparazioni ideate dai bartender del Tommy's Restaurant di San Francisco, accompagnate da cicchetti gourmet. Curata anche la selezione dei vini, mentre i dolci completano una proposta coerente e ben definita.

Flora è anche una bottega dove trovare specialità enogastronomiche e oggetti di design, ampliando l'esperienza oltre la semplice ristorazione.

Flora – Bottega, Cucina e Vino, Largo Tempini, 13 – Lido di Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Tino Jesolo, la cucina di Tino Vettorello

Affacciato su uno degli angoli più suggestivi del litorale jesolano, **Tino Jesolo** si trova nella Pineta, in un'area dove il corso del Piave si avvicina al mare del Golfo di Venezia. Il ristorante gode di una posizione privilegiata, immersa nella natura ma facilmente raggiungibile anche via acqua grazie alla darsena privata che consente agli ospiti di arrivare in barca.

Gli ambienti contemporanei e le ampie vetrate valorizzano il rapporto con il paesaggio circostante, creando un ambiente elegante dove godersi una cucina che affonda le proprie radici nella tradizione gastronomica veneta.

A guidare il progetto è **Tino Vettorello**, chef che da anni promuove una cucina fondata sulla

qualità della materia prima e sul rispetto delle identità territoriali. Al centro della sua filosofia ci sono i prodotti del Veneto, selezionati con attenzione e interpretati attraverso preparazioni che puntano all'equilibrio dei sapori più che agli effetti scenografici.



Lo chef Tino Vettorello (Foto © Ufficio stampa).

L'esperienza maturata in Italia e all'estero si traduce in una proposta che guarda alla contemporaneità senza rinunciare alle proprie origini. Il pescato dell'Adriatico, gli ortaggi di stagione e le eccellenze dell'entroterra diventano così gli elementi di una cucina che trova ispirazione nel territorio e nelle sue tradizioni.

Ristorante Tino Jesolo, Viale Oriente, 152, – Cortellazzo VE | [Sito web](#)

Rossi Restaurant, stagionalità e sostenibilità

Stagionalità e sostenibilità sono i principi che guidano la cucina di **Nicola Rossi**, chef che attraverso i suoi piatti valorizza i prodotti e i ritmi naturali della laguna veneta. Il suo **Rossi Restaurant** si trova sulla centralissima via Bafile e, durante la bella stagione, propone anche il servizio fronte mare sulla Terrazza Parioli.



L'interno del Rossi Restaurant a Jesolo (Foto Ufficio stampa).

Il menù ha una proposta trasversale, capace di spaziare dalla cucina di mare a quella di terra, senza trascurare la pizza e una **curata selezione di vini**.

Tra gli antipasti meritano una menzione le *capesante scottate con chips di guanciale e maionese fresca ai piselli* e il *Black Angus affumicato servito con misticanza e scaglie di Pecorino dolce*.

Tra i primi si fanno apprezzare le *tagliatelle alla carbonara di gamberi con bottarga di muggine* e le *pappardelle al ragù d'anatra con Castelmagno*, mentre tra i secondi non mancano grandi classici come la *frittura di pesce* e il *baccalà alla vicentina con polenta bianca alla griglia*.



Al Rossi Restaurant la cucina è affidata allo chef Nicola Rossi (Foto Ufficio stampa).

Una proposta gastronomica che combina attenzione alla materia prima, stagionalità e una cucina capace di soddisfare gusti diversi senza rinunciare alla propria identità.

Rossi Restaurant, Via Bafile, 183 – Jesolo | [Sito web](#)

Frontemare, cucina di mare e vista sull'Adriatico

Affacciato direttamente sulla spiaggia, a pochi passi da Piazza Mazzini, **Frontemare** è uno di quei locali che fanno della posizione uno dei propri punti di forza. La terrazza sopraelevata consente di pranzare o cenare con una vista aperta sul mare, regalando un colpo d'occhio particolarmente piacevole soprattutto nelle ore del tramonto.

La proposta gastronomica è ampia e in grado di soddisfare esigenze diverse. Accanto ai piatti di pesce, che rappresentano il cuore dell'offerta, il menù comprende preparazioni di carne, opzioni vegetariane e una ricca selezione di pizze cotte nel forno a legna, dalle versioni più tradizionali a quelle più elaborate.

Particolare attenzione è riservata anche alla **carta delle bevande**, con una selezione di vini italiani che accompagna le diverse proposte del menù e una scelta di birre dedicata agli appassionati, comprese alcune referenze senza glutine.

Uno degli aspetti che distingue Frontemare nel panorama della ristorazione jesolana è l'attenzione alle esigenze alimentari specifiche. Il locale aderisce infatti al programma dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'offerta dedicata ai clienti celiaci, che comprende pizze preparate con impasto gluten free realizzato internamente e diverse altre portate studiate per garantire sicurezza e qualità.

La posizione privilegiata sul mare, la varietà della proposta gastronomica e la sensibilità verso le diverse esigenze alimentari rendono Frontemare un indirizzo interessante sia per chi desidera una cena vista Adriatico sia per chi cerca un ristorante capace di coniugare cucina, accoglienza e attenzione al cliente.

Ristorante Frontemare, Via Bafile – Lido di Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Altre esperienze gastronomiche nei dintorni di Jesolo

Pinel: pasticceria, panificio e cioccolateria a Jesolo

Non si può visitare Jesolo senza fare tappa da **Pinel**, storica e pluripremiata insegna che da tre generazioni porta avanti l'arte della panificazione artigianale e della pasticceria.



L'esterno della Caffetteria Pinel, di fronte al panificio (Foto © Enzo Radunanza).

Era il 1894 quando, negli stessi locali dove si svolge oggi l'attività, nacque il primo panificio di Jesolo. Negli anni Settanta venne acquistato dal Signor Finotto che coinvolse tutta la famiglia nella gestione, compresa la figlia Monica. L'incontro di quest'ultima con **Mauro Pinel** costituì il germe della seconda generazione in quanto Mauro e Monica presero le redini dell'impresa dopo il pensionamento dei suoceri, portandola a diventare un'eccellenza a livello locale e nazionale.

Oggi l'attività vede impegnate anche le figlie **Giulia e Aurora Pinel**, espressione della terza generazione familiare, che contribuiscono a portare avanti una tradizione fondata sulla qualità delle lavorazioni e sull'attenzione al cliente.



La famiglia Pinel al completo (Foto © Enzo Radunanza).

Nel punto vendita del centro di Jesolo si possono trovare monoporzioni, croissant, macaron, piccola pasticceria e i grandi lievitati della tradizione, tra cui colombe e panettoni, disponibili anche attraverso lo shop online.

Dal pane ai prodotti di pasticceria, tutte le preparazioni seguono tempi di lavorazione che privilegiano la lievitazione naturale e il riposo degli impasti, con l'impiego del lievito madre come elemento centrale della produzione artigianale.



Solo una piccola parte della scelta che si trova da Pinel (Foto © Enzo Radunanza).

Pasticceria Pinel, via Giusti, 6 – Jesolo (VE) | [Sito web](#)

Azienda Agricola La Fagiana: riso e biodiversità

Tra le realtà agroalimentari che contribuiscono a definire l'identità gastronomica del territorio, merita una menzione anche l'**Azienda Agricola La Fagiana**, situata a Eraclea, a pochi chilometri da Jesolo.

Qui la coltivazione del riso si inserisce in un contesto ambientale caratterizzato da una significativa biodiversità, favorita da una gestione attenta delle risorse naturali e del paesaggio agricolo.



I bike tour de La Fagiana alla scoperta della tenuta (Foto Ufficio stampa).

Ad accoglierci è **Michele Conte**, agronomo cresciuto professionalmente all'interno dell'azienda, che negli ultimi anni ha contribuito allo sviluppo di attività dedicate al turismo rurale. Attraverso tour in bicicletta, i visitatori possono conoscere da vicino la tenuta della famiglia Bastianelli, acquistata nel 1920 e impegnata nella risicoltura da circa trent'anni.



Michele Conte, agronomo a La Fagiana (Foto Enzo Radunanza).

L'azienda si estende su **460 ettari complessivi**, dei quali circa 160 destinati alla coltivazione del riso. Una parte significativa della produzione viene commercializzata direttamente attraverso lo spaccio aziendale, mentre il resto raggiunge rivenditori selezionati e il canale online.

La visita permette di comprendere quanto la qualità del riso dipenda soprattutto dal lavoro svolto in campo. Dalla semina alla maturazione delle spighe, ogni fase viene seguita con attenzione attraverso una gestione accurata dei terreni e delle risorse idriche. Un sistema di irrigazione a goccia consente inoltre di ottimizzare l'utilizzo dell'acqua, distribuendone solo la quantità necessaria alle coltivazioni.

L'esperienza si conclude con una degustazione di prodotti del territorio, accompagnati da gallette e birra di riso, offrendo un ulteriore spunto per conoscere una delle produzioni agricole più rappresentative dell'area.



La degustazione al termine della visita all'azienda agricola La Fagiana (Foto Enzo Radunanza).

Azienda agricola la Fagiana, Via Fagiana, 13 – Torre di Fine – Eraclea (VE) | [Sito web](#)

Jesolo oltre la spiaggia

Raccontare la ristorazione di Jesolo significa prendere atto dell'evoluzione di una destinazione turistica che negli ultimi anni ha saputo ampliare la propria identità. Accanto alle spiagge, agli eventi e alle attrazioni che ne hanno decretato il successo, si è sviluppato un tessuto imprenditoriale dinamico che contribuisce a rendere il soggiorno più ricco e interessante.

I ristoranti di Jesolo selezionati in questa guida rappresentano sensibilità e percorsi differenti, ma restituiscono l'immagine di una località in continuo movimento, capace di rinnovarsi senza perdere il legame con il proprio territorio.

Dove mangiare a Jesolo in base all'occasione

Se cerchi	Ristorante
Cena romantica vista mare	Terrazzamare
Cucina gourmet	Jolà
Pesce dell'Adriatico	Da Omar

Se cerchi

Tradizione veneta

Vista mare

Esperienza in pineta

Ristorante

Al Torcio

Frontemare

Tino Jesolo

Data di creazione

01/06/2026

Autore

enzo-radunanza