



antonio ferrari

STORIE DI CIBO E DI VINO

**Vogliamo
essere vicini**



Ma veniamo da lontano

“La nostra è la storia di una famiglia italiana che da generazioni si occupa con passione e orgoglio di cibo e vino di qualità.

Siamo cresciuti in una bottega di alimentari, quella che in Veneto chiamiamo “el casoin”. Papà e mamma hanno ereditato questa passione dai nonni. Noi abbiamo solo interpretato e dato una forma nuova alla stessa passione.

Come loro ci mettiamo l'anima mettendoci la faccia: nella scelta dei prodotti, nel modo di proporli, di presentarli, di gustarli, di dividerli, di diffonderli. Ogni giorno. Sempre”.

Antonio Ferrari





Antonio Ferrari

“Nasce a Padova il 3 aprile 1976. Passa buona parte della sua gioventù nella bottega dei genitori, una salumeria in provincia di Padova aperta dal nonno, dove si forma e impara l'arte. Dal 1997 al 1999 si divide tra Milano e Ginevra, frequentando i migliori locali specializzati in salumi e formaggi. Tornato a casa matura l'idea di rinnovare l'attività di famiglia e, per coniugare la vendita al servizio al tavolo, apre a Padova “Antonio Ferrari-storie di cibo e di vino”. Attualmente, nella città del Santo, si divide tra il locale, la gestione del Bed and Breakfast e l'azienda vitivinicola nata da poco.





Antonio Ferrari dal **2004** è un locale- simbolo.

Dal 2004 "Antonio Ferrari" è la bottega-bistrot del centro di Padova, il simbolo della qualità sposata alla cordialità e alla gioia di vivere. Si pranza, si cena, si spezza la fame, si fa l'aperitivo e il dopo cena. Si può acquistare e portare a casa qualsiasi ingrediente e qualsiasi vino, scovati, testati, gustati e selezionati con attenzione amorevole.





Salumeria

Dal banco si può portare a casa (o far recapitare a casa) tutto quello che piace, oppure gustarlo comodamente al tavolo o al bancone del locale. Una divertita ricerca di salumi e formaggi che sa dare una soddisfazione non comune in ogni momento desiderato, dal piatto più importante al cicchetto più sfizioso.

Ristorante

Mangiare in salumeria, con agio e con calma. Una cucina che si concentra sul territorio mantenendo l'attenzione alle tradizioni. Ogni giorno, oltre al menù, una lavagna presenta proposte sempre diverse.

Enoteca

Grandi vini conservati con cura. Etichette prestigiose e proposte di piccoli produttori appassionati. La mescita è composta da cinquanta vini al calice, ogni bottiglia è anche per asporto, potendo scegliere la consegna a domicilio.

Formaggi immorali

Il primo amore di Antonio, che l'ha portato a frequentare con costanza i borghi di Francia e d'Italia alla ricerca di formaggi sempre diversi, contraddistinti dalle giuste temperature di servizio e dalle perfette maturazioni. Da questa grande passione è nata la linea "FORMAGGIMMORALI", una selezione speciale dedicata non solo ai gusti dell'ospite ma anche ai loro diversi umori. Alcuni formaggi sanno confortare con la loro semplicità, altri riescono a stupire con note imprevedute; c'è il formaggio che stimola le fantasie, altri invitano alla moderazione. Piccoli universi racchiusi in piccole forme, un viaggio affascinante nell'Europa del (buon) gusto.





Señor Pata Negra

L'Italia è terra di eccellenze gastronomiche ma in fatto di prosciutto la Spagna ha pochi rivali. I maiali di razza iberica, allevati allo stato brado nei boschi nutrendosi essenzialmente di ghiande di quercia e poche altre risorse boschive, ci donano questa delizia, straordinariamente buona e incredibilmente salubre. Antonio è un fanatico: il taglio, eseguito a mano da un "cortador de jamon" (un'esclusiva padovana), è sempre perfetto, assicurando la migliore masticabilità. Viene proposto il piatto completo, la mezza porzione e il cicchetto, per offrire a tutti la possibilità di avvicinarsi a questa inimitabile fonte di piacere.





Un tavolo, simbolo di convivialità.

Il locale è caratterizzato da un elemento particolare, che assume un preciso valore simbolico: un grande tavolo di legno grezzo, un meraviglioso pezzo unico, da apprezzare prima con la vista e poi col tatto.

Un lungo piano materico in cui far "coabitare" in maniera espansiva le diverse anime di una clientela eterogenea ma legata alla stessa idea di qualità a tavola. Sono presenti anche tavolini tradizionali e appartati, per assecondare la volontà di privacy, ma il tratto caratterizzante, il protagonista assoluto è lui, l'albero sdraiato in sala.







Antonio Ferrari dal **2004** è nelle case dei suoi clienti.

Dal 2004 la bottega-bistrot "Antonio Ferrari" organizza, oltre ai rinfreschi e alle feste all'interno del locale, anche pranzi e cene a domicilio in maniera completa, dalla scelta della musica ai vini.

Lo stesso stile della bottega-bistrot è riproposto casa per casa, con la stessa convivialità, la stessa precisione e competenza, lo stesso stile, per un servizio sempre su misura.



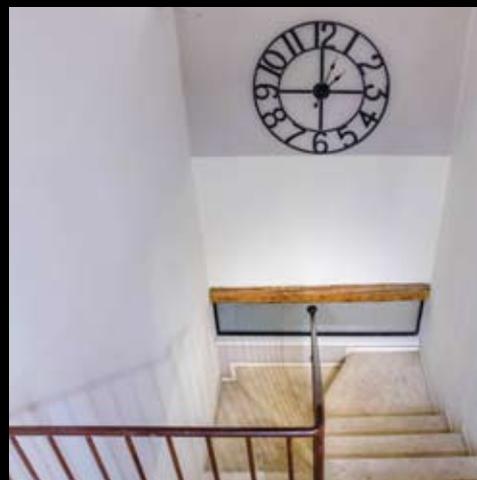


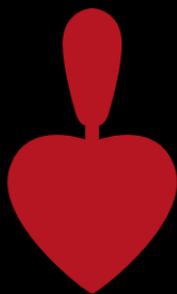
E dal **2016** ospita nella sua casa.

Un B&B di classe, la "Casetta Molin", nel centro storico di Padova, in quello che è stato l'unico casino di caccia dei nobili Veneziani, in un contesto di un piccolo borgo cinquecentesco a pochi passi da Prato della Valle, a pochi minuti dal locale lungo un tragitto interamente porticato. La Casetta offre 3 stanze, tutte con bagno esclusivo (**Giuggiolo**: dotata di piccolo scoperto privato per poter portare con sé il proprio animale da compagnia, **Tasso**: finemente arredata sui toni del verde; **Magnolia**: dotata di un incantevole terrazzino con vista giardino) e una **Suite** con ampia zona giorno, sei posti letto e bagno con Jacuzzi.



LE SOSTE **BED&BREAKFAST**
PADOVA





antonio ferrari[®]

STORIE DI CIBO E DI VINO

via Umberto I 15
35122 Padova
tel. 049666375
info@antonioferrari.it