

ATTRAZIONI E PIACERI

# CULINARI



*Un viaggio tra i piatti della Grande Guerra in Batteria*





## IL MUSEO

Tra le eccellenze della Regione Veneto, a Cavallino-Treporti (VE) è situata la fortificazione Batteria Radaelli, risalente alla Prima Guerra Mondiale e conservata all'interno del Villaggio San Paolo.

La Batteria rientra nel progetto museale "Via dei Forti" inaugurato nel 2017 con l'obiettivo di dare un futuro al passato attraverso azioni di riqualificazione delle innumerevoli fortificazioni situate nel litorale veneto.

Oggi la Batteria Radaelli ospita eventi culinari unici proponendo una degustazione dei piatti tradizionali del periodo bellico. L'esperienza gastronomica segue la visita del museo allestito all'interno della stessa fortificazione, dedicato ai "Sistemi di difesa da Venezia lungo il Piave" e che porta anche la testimonianza di un telegrafista, Ercole Vari, che ha vissuto all'interno del forte nel 1915-16.

### DAS MUSEUM

Unter den Besonderheiten der Region Venetien befindet sich die in Cavallino-Treporti (VE) gelegene Befestigungsanlage Batterie Radaelli, die aus dem Ersten Weltkrieg stammt und innerhalb der Ferienanlage Villaggio San Paolo erhalten ist. Die Batterie ist Teil des Museumsprojekts „Via dei Forti“ („Route der Befestigungsanlagen“), das im Jahr 2017 mit dem Ziel eröffnet wurde, anhand von Aufwertungsarbeiten der unzähligen im venetischen Küstengebiet liegenden Befestigungsanlagen der Vergangenheit eine Zukunft zu schenken.

Heute werden in der Batterie Radaelli einzigartige kulinarische Events veranstaltet, die eine Verkostung der traditionellen Gerichte aus der Kriegszeit bieten. Das gastronomische Erlebnis folgt der Besichtigung des Museums, das innerhalb der Befestigungsanlage eingerichtet ist und sich den „Verteidigungssystemen von Venedig entlang des Piave-Flusses“ widmet. Dort findet man auch das Zeugnis des Telegrafisten Ercole Vari, der von 1915-1916 in der Befestigungsanlage lebte.

### THE MUSEUM

Among the special sights to see in the Veneto region, in Cavallino-Treporti (VE) there is the Radaelli Battery fortification, which dates back to the First World War and is conserved inside Villaggio San Paolo. The battery is part of the museum project "Via dei Forti" inaugurated in 2017 with the aim of giving a future to the past through the redevelopment of the numerous fortifications located along the Veneto coastline.

The Radaelli Battery now hosts unique culinary events with the possibility to taste traditional dishes from the war period. The gastronomic experience follows the visit to the museum which has been installed inside the fortification itself, dedicated to the "Defence systems from Venice along the Piave" and which also bears the witness of a telegrapher, Ercole Vari, who lived inside the fort in 1915-16.





"Attrazioni e piaceri culinari" è un evento gastronomico che si tiene all'interno della batteria Radaelli.

Il menu' proposto è frutto di una ricerca sul cibo che tradizionalmente veniva consumato durante la Grande Guerra. Questo sostanzialmente si alternava tra cibo fresco (per lo più zuppe di legumi come fagioli, piselli, lenticchie, orzo e carne bovina, maiale e pollame) e in scatola. La nostra proposta si traduce così in una rivisitazione in stile moderno dei piatti mantenendo la tradizione della materia prima. A conclusione dell'esperienza si propone come dessert il "Biscotto del Forte", raffigurante il portone d'entrata della Batteria Radaelli.

„Kulinarische Attraktionen und Genüsse“ ist ein gastronomisches Event, das in der Batterie Radaelli stattfindet.

Das angebotene Menü ist das Ergebnis einer Recherche zu den Speisen, die traditionell während des Ersten Weltkriegs zu sich genommen wurden. Diese wechselte sich grundsätzlich zwischen frischen Gerichten (meist Suppe mit Hülsenfrüchten wie Bohnen, Erbsen, Linsen, Gerste und Rind-, Schweinefleisch sowie Geflügel) und Essen aus Konservendosen ab. Unser Speisenvorschlag stellt so eine moderne Neuinterpretation dieser Gerichte dar, wobei die traditionellen Zutaten beibehalten werden. Als Abschluss des kulinarischen Erlebnisses wird als Dessert das „Festungsplätzchen“ geboten, auf dem das Eingangstor der Batterie Radaelli dargestellt ist.

“Attractions and culinary delights” is a food event held right inside the Radaelli battery.

The menu is based on the results of research into what was traditionally eaten during the Great War. This basically meant alternating between fresh food (mainly soups based on pulses - beans, peas, lentils - barley and beef, pork and chicken) and tinned food. Our dishes are therefore a modern-style reflection of what was served at the time using the same raw materials. At the end of the experience you will be served the “Fort Biscuit” as a dessert, portraying the entry gate to the Radaelli Battery.





## Menù del Generale

### Antipasti:

RAZIONE DEL FANTE

*Crostino di patè di fegatini*

PIATTO RUSTICO

*Tagliere di affettati con primosale alla rucola*

**Primo:** ZUPPA DELLA TRINCEA

*Crema di fagioli con quenelle di piselli*

**Secondo:** PIATTO DELL'UFFICIALE

*Guancia di maiale stufata al vino con patate lesse*

**Dolce:** BISCOTTO DEL FORTE

*Con crema pasticcera e marmellata di pesche nettarine*

Acqua, vino, caffè e nocino di un tempo

€ 60,00

Bambini 5-10 anni € 30,00

---

### Generalsmenü

#### Vorspeisen:

INFANTERISTENRATION

*Röstbrotzscheibe mit Leberpastete*

RUSTIKALER TELLER

*Jausenbrett mit Aufschnitt und Primosale-  
Käse mit Rauke*

**Erster Gang:** SCHÜTZENGRABENSUPPE

*Bohnencremesuppe mit Erbsenklößchen*

**Zweiter Gang:** OFFIZIERSTELLER

*In Wein geschmorte Schweinebacke  
mit gekochten Kartoffeln*

**Dessert:** FESTUNGSPLÄTZCHEN

*Mit Vanillecreme und Nektarinenmarmelade*  
Wasser, Wein, Kaffee und Nusslikör von  
einst

€ 60,00

Kinder 5-10 Jahre alt € 30,00

### General's Menu

#### Starters:

INFANTRYMAN'S RATION

*Crouton with liver paté*

RUSTIC DISH

*Selection of sliced meats with first salt soft  
cheese and rocket*

**First course:** TRENCH SOUP

*Bean cream with pea quenelles*

**Second course:** OFFICIAL'S DISH

*Pork jowl stewed in wine served with boiled  
potatoes*

**Dessert:** FORT BISCUIT

*Biscuit with confectioner's custard and nec-  
tarine jam*

Water, wine, coffee and old-style walnut  
liqueur

€ 60,00

Children 5-10 years old € 30,00



## Menù dell'Ammiraglio

### Antipasti:

RAZIONE DEL MARINAIO

*Sarde in saor*

PIATTO DELLA LAGUNA

*Moscardino tiepido con patate*

**Primo:** ZUPPA DELLA CAMBUSA

*Crema di fagioli con spedino di mazzancolle*

**Secondo:** PIATTO DEL CAPITANO

*Seppie in umido con polentina morbida*

**Dolce:** BISCOTTO DEL FORTE

*Con crema pasticcera e marmellata di pesche nettarine*

Acqua, vino, caffè e nocino di un tempo

€ 70,00

Bambini 5-10 anni € 35,00

---

### Admiralmenü

#### Vorspeisen:

MATROSENARATION

*Süß-sauer eingelegte Sardinen*

LAGUNENTELLER

*Warme Moschuskrake mit Kartoffeln*

**Erster Gang:** KOMBÜSENSUPPE

*Bohnencremesuppe mit Furchengarnelen-Spieß*

**Zweiter Gang:** KAPITÄNSGERICHT

*Tintenfische in Sauce mit weicher Polenta*

**Dessert:** FESTUNGSPLÄTZCHEN

*Mit Vanillecreme und Nektarinenmarmelade*

Wasser, Wein, Kaffee und Nusslikör von einst

€ 70,00

Kinder 5-10 Jahre alt € 35,00

---

### Admiral's Menu

#### Starters:

FISHERMAN'S RATION

*Marinated sardines*

LAGOON DISH

*Musky octopus warm with potatoes*

**First course:** PANTRY SOUP

*Bean cream with prawn skewer*

**Second course:** CAPTAIN'S DISH

*Cuttlefish stew with soft polenta*

**Dessert:** FORT BISCUIT

*Biscuit with confectioner's custard and nettarine jam*

Coffee and old-style walnut liqueur

Water, wine, coffee and old-style walnut liqueur

€ 70,00

Children 5-10 years old € 35,00

## Menù del Soldato

### Antipasti:

RAZIONE BATTAGLIONE

*Verdure grigliate*

PIATTO DELL'ARTIGLIERE

*Formaggio primo sale con rucola*

**Primo:** ZUPPA DELL'ESERCITO

*Crema di fagioli con quenelle di piselli*

**Secondo:** PIATTO DELL'ARMATA

*Patate lesse, fondo di carciofo trifolato e uova sode*

**Dolce:** BISCOTTO DEL FORTE

*Con crema pasticceria e marmellata di pesche nettarine*

Acqua, vino, caffè e nocino di un tempo

€ 50,00

Bambini 5-10 anni € 25,00

---

### Soldatenmenü

#### Vorspeisen:

RATION BATAILLON

*Gegrilltes Gemüse*

ARTILLERISTENTELLER

*Primo Sale-Käse mit Rauke*

**Erster Gang:** HEERSUPPE

*Bohnencremesuppe mit Erbsenklößchen*

**Zweiter Gang:** ARMEETELLER

*Gekochte Kartoffeln, gebratener*

*Artischockenboden und hart gekochte Eier*

**Dessert:** FESTUNGSPLÄTZCHEN

*Mit Vanillecreme und Nektarinenmarmelade*

Wasser, Wein, Kaffee und Nusslikör von

einst

€ 50,00

Kinder 5-10 Jahre alt € 25,00

### Soldier's Menu

#### Starters:

BATTALION RATION

*Grilled vegetables*

ARTILLERY'S DISH

*First salt soft cheese with rocket*

**First course:** ARMY SOUP

*Bean cream with pea quenelles*

**Second course:** FLEET'S DISH

*Boiled potatoes, sautéed artichokes and hard  
boiled eggs*

**Dessert:** FORT BISCUIT

*Biscuit with confectioner's custard and  
nectarine jam*

Water, wine, coffee and old-style walnut

liqueur

€ 50,00

Children 5-10 years old € 25,00

Dal 12 maggio 2023 al 18 settembre 2023

Ogni giovedì

Alle ore 19:30

Su prenotazione

+39 335 7590295

[reservation@villaggiosanpaolo.com](mailto:reservation@villaggiosanpaolo.com)

---

Von 12. Mai 2023  
bis 18. September 2023

Jeden Donnerstag

Um 19:30 Uhr

Auf Reservierung

+39 335 7590295

[reservation@villaggiosanpaolo.com](mailto:reservation@villaggiosanpaolo.com)

From 12<sup>th</sup> May 2023  
to 18<sup>th</sup> September 2023

Every Thursday

At 7:30 pm

On reservation

+39 335 7590295

[reservation@villaggiosanpaolo.com](mailto:reservation@villaggiosanpaolo.com)



VILLAGGIO  
SAN PAOLO

Via Radaelli 7, 30013 Cavallino-Treporti (VE)