il Gazzettino della Cozzeria

4 316265 846502

SEASON 2026 - LAZISE Anno MMXXVI - N. 11 Diret. Editoriale COZZY - +39 045.6470644

PRENOTA ONLINE

ANTIPASTINI

***SONFRITTE** (le cozze)...*
L'antipastino ideale
*prima del nostro **COCCIO!***

Articolo completo a pag. III

IL COCCIO

Porzione da 1 kg di
cozze a scelta tra
oltre 24 gusti diversi!

Articolo completo a pag. IV

· IL SAPORE AUTENTICO DEL TEMPO ·

COZZY E LA MACCHINA DEI SAPORI

di **Michela Cozzy**

Lazise, estate 2026 - Un ritrovamento eccezionale ha scosso la tranquillità della chiusura stagionale in Cozzeria lo scorso inverno. Ecco i fatti.

In una mattina di pulizie come tante, nell'angolo più remoto della dispensa, l'intrepida Cozzy ha trovato un misterioso scrigno impolverato contenente un **piccolo marchingegno fatto di ingranaggi, lancette e… una conchiglia!**
«Non appena mi resi conto di ciò che poteva rappresentare, sono corsa a consultare l'antico almanacco del mio trisavolo Adelino Cozzy, lo tengo sempre in ufficio!» ci ha raccontato la nostra mascotte preferita, che ebbe così conferma di avere tra le valve la Macchina dei Sapori, un congegno appartenuto ai suoi avi e ormai creduto perduto nei secoli.

Azionato il meccanismo senza consultare il libretto delle istruzioni, improvvisamente, il mondo intorno a Cozzy iniziò a muoversi e davanti a lei prese forma una Lazise molto diversa da quella di oggi: piccole case di legno e pietra si affacciavano su un porto vivace e polveroso; l'aria era pregna di profumi intensi; alcuni pescatori in tunica rientravano dal lago con le reti colme di pesce mentre, all'angolo, i mercanti barattavano anfore di olio e vino. Elettrizzata da quello spaccato di vita così antico, Cozzy osservava, assaggiava e prendeva appunti mentali, rendendosi conto che già al tempo dei Romani, il lago era soprattutto un luogo di incontro, di lavoro condiviso e di sapori autentici.

«Con la Macchina dei Sapori potrò scoprire tantissimi nuovi ingredienti», ammette oggi Cozzy che, presa dall'emozione, in quel momento non resistette a dare un altro giro alla conchiglia. In un istante, un'altra Lazise apparve davanti ai suoi occhi: sulle rive ora si intrecciavano le voci di mercanti e pescatori, mentre lunghe tavolate si riempivano di piatti semplici e fumanti. Sullo sfondo, il castello era ancora in costruzione. Con la sua solita grazia un po' goffa, Cozzy passeggiava tra i vicoli del centro rubando con lo sguardo idee e ispirazioni: sembrava proprio che, anche nell'epoca medievale, il cibo fosse il vero linguaggio comune.

Sul punto di azionare nuovamente l'antico ingranaggio, Cozzy si fermò, attratta da un profumo irresistibile. Distratta da quell'aroma così intrigante ma allo stesso tempo così familiare, non si accorse che le lancette della Macchina dei Sapori iniziarono a girare vorticosamente e, puff… come una brezza leggera, la nostra viaggiatrice nel tempo si ritrovò nuovamente tra le pentole della Cozzeria.

Sembra che della Macchina dei Sapori, oggi, non ci sia più traccia. Negli occhi di Cozzy, però, brilla qualcosa di diverso: tra lago, storia e sapori senza tempo, la nostra mascotte è pronta a tornare ai fornelli e trasformare ogni piatto in un nuovo piccolo viaggio.

Tutti pazzi di COZZY!

Ormai COZZY è la Reginetta del web.

Cozzeria.com - Lazise
@Cozzeria
@cozzeria.com

Seguitela per restare sempre aggiornati sulle sue novità!

Cozzeria.com
MUSSELS AND MORE

ANTIPASTINI e leccornie

SONFRITTE (LE COZZE)

BEST Choice

Se sono buone in padella, fritte sono anche **MEGLIO**.
Le migliori cozze fritte accompagnate da una piacevole salsina tipo Remoulade *(segreto della casa)*.

12.00

PROVIALE PRIMA DEL NOSTRO COCCIO!

In viaggio verso Sud

12.00 Polipetti* fritti su cipolle rosse caramellate.

POLIPETTI IN PURGATORIO

Saporiti polipetti* brasati al pomodoro con dischi di polenta gialla.
Un incontro di sapori inaspettato. 12.00

#gamberiallaprovenzale

12.00 Gamberi* alla provenzale con burrata.

MEDAGLIONI DI POLENTA CON CREMA DI BACCALÀ

12.00

SENZAVIADISCAMPO

Croccanti code di scampi* fritte accompagnate da una fresca crema al limone.

12.00

LA PASTA

CACIO E GAMBERI

Spaghetti alla Chitarra con **Cacio Pepe & Code di Gambero***.

15.00

GNOCCHI DEL PORTO DORATO

Un viaggio tra terra e mare, la morbidezza degli **gnocchi** incontra la delicatezza delle **capesante**, **delle cozze in una spolverata di curcuma**.

15.00

NEW 2026 - NEW 2026 SOLO IN COZZERIA NEW 2026

I DÙ SPAGHI DEL MARINAIO

La nostra versione degli **spaghetti ai frutti di mare***.

15.00

CHI HA DETTO CARBONARA?

Hai mai provato uno **spaghetto** alla **carbonara, rivisitato** *per incontrare le nostre cozze?* **Un amore al primo assaggio.**

15.00

SOLO IN COZZERIA

Gli Spaghetti di Nonna Adriana

In ricordo di una nonna che ha cucinato per noi, un classico della cucina Italiana **"Spaghetti con le cozze"**.

15.00

PAPPARDELLE UNDER THE SEA

Avvolgenti **pappardelle all'uovo** con **ragù di crostacei*** *(scampi, gamberi, granchio blu)*.

15.00

ALLERGENI ⚠

Per qualsiasi informazioni su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

GNOCCHI AI 2 GUSCI

La semplicità di un buon **gnocchetto di patate** unito a **lupini di mare, cozze** e una dadolata di **pomodoro fresco**.

15.00

BEST Choice

Pappardelle GUANCIA A GUANCIA

Pappardelle alle **guancette di manzo brasate al vino rosso.**

15.00

** Contiene uno o più prodotti congelati o surgelati all'origine. Per ulteriori informazioni siete pregati di rivolgervi ai camerieri.*

PESCE

FRITTO SENZA SPINE*

Niente pensieri, si mangia tutto o quasi...
Calamari, code di gambero, e gamberoni da sgusciare.

18.00

Calamari 180*

Il calamaro della Patagonia, delicato e sapido, fritto a 180°.

18.00

Trota alla Griglia
18.00

Branzino alla griglia
18.00

** Contiene uno o più prodotti congelati o surgelati all'origine. Per ulteriori informazioni siete pregati di rivolgervi ai camerieri.*

BASE JAZERO, *PERSEVERANCE* È ATTERRATO!

di **Massimo Cozzy**

È parafrasando l'iconica frase di **Neil Armstrong** che gli ingegneri della **NASA** hanno annunciato l'atterraggio del rover Perseverance sulla superficie di Marte.
L'evento atteso dagli astrofisici di tutto il mondo è avvenuto all'interno di Jazero, un grande cratere che in passato, ormai è certo, era sede di un lago profondo 500 metri. Dopo i **"7 minuti di terrore"** durante i quali la sonda ha svolto in modo automatico una sequenza acrobatica, è avvenuto il tanto sospirato touchdown di **Perseverance**. Giusto il tempo di scattare qualche foto e inviarle sulla Terra: arriveranno in appena 12 minuti. La tensione nel Centro di Controllo di Pasadena è palpabile e l'attesa estenuante. Le immagini rappresentano un'importante testimonianza e un enorme passo avanti per i ricercatori di tutto il mondo. Quando finalmente sul monitor compare la prima immagine, il personale del Centro rimane senza parole. I colleghi si scambiano sguardi increduli chiedendosi che cosa stanno guardando.
L'immagine è chiara, la qualità ottima: si vede benissimo il rover, il terreno di Marte, la sua atmosfera eppure, ciononostante, nessuno tra i ricercatori esulta, non una parola viene pronunciata, il silenzio è totale. Sullo schermo c'è una foto ben definita, ma nessuno sembra riuscire a capirla. Quello che tutti si aspettavano di vedere era la foto di un cratere arido, il ricordo di un antico lago. In questa foto, invece, c'è una figura alta, quasi imponente e con le braccia sui fianchi che li osserva. Un istante che dura un'eternità, bocche spalancate e occhi sgranati in cerca di una risposta, fino a quando dal fondo della sala di controllo una voce rompe il silenzio: ***"Ma quella è Cozzy!"***. A parlare è Teresa, la ricercatrice italiana di Firenze che, vedendosi ora gli occhi di tutti puntati addosso, si affretta ad aggiungere: ***"Sì, è Cozzy, non ci sono dubbi! L'ho conosciuta in Cozzeria a Lazise la scorsa estate… allora è vero che c'è acqua su Marte!"*** La felicità tra i ricercatori è massima.

PRENOTA ONLINE

Dal Giornale del Garda: Lazise, 25 Marzo 2022

Gara di nuoto: chi vincerà?

di **Marco Renga**

Bellissima, calda giornata di sole sul lungolago di Lazise, dove alle 11.30 è prevista la partenza della gara di nuoto.
Dati tecnici: 1.500 metri tra 12 boe con partenza dal porticciolo fronte campeggio Comunale direzione Pacengo ed arrivo fronte Dogana veneta.
Grande folla, autorità, stampa e 10 atleti in gara, tra i più forti del lago, alcuni detentori di record importanti. Curiosità e stupore per la presenza in gara di **Cozzy** ritenuta dagli esperti più "rotondetta" che muscolosa. Alle 11.30 precise, sparo di partenza e dieci tuffi perfetti. Con sorpresa di tutti, dopo poche boe l'inconfondibile sagoma di **Cozzy** è in testa al di parecchi metri su tutti. Mormorii di incredulità, sospetti diversi, disappunto quando alla 5^ boa **Cozzy** compie una virata come un motoscafo e …. Torna a riva. Attorniata dal pubblico incredulo, ai giornalisti che le chiedono perché ritirarsi quando aveva stravinto la gara **Cozzy** mostra il suo orologio da polso e serafica dichiara: *«È quasi mezzogiorno e se non corro ad aprire la Cozzeria mio papà Massimo mi licenzia!»*

CARNE

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana
18.00

Contorni

Patate fritte* **5.00**
Patate al forno* **5.00**
Insalata mista **5.00**
Verdure alla griglia **5.00**

** Contiene uno o più prodotti congelati o surgelati all'origine. Per ulteriori informazioni siete pregati di rivolgervi ai camerieri.*

LA COZZERIA

DAL 2005 IL PIATTO FORTE

Il Coccio ★ Porzione di COZZE da 1 kg, a scelta tra oltre 24 gusti differenti!

PREMIUM 19.00

al TALEGGIO E NOCI

SOLO IN COZZERIA

Cremoso, profumato e irresistibilmente gustoso:
questo abbinamento **esalta al massimo il sapore delle nostre cozze.**

al BACCALÀ 1432

In Veneto il baccalà ha una tradizione antica ed il ***Baccalà alla Veneziana insieme alle cozze*** **lo puoi assaggiare solo da noi!**

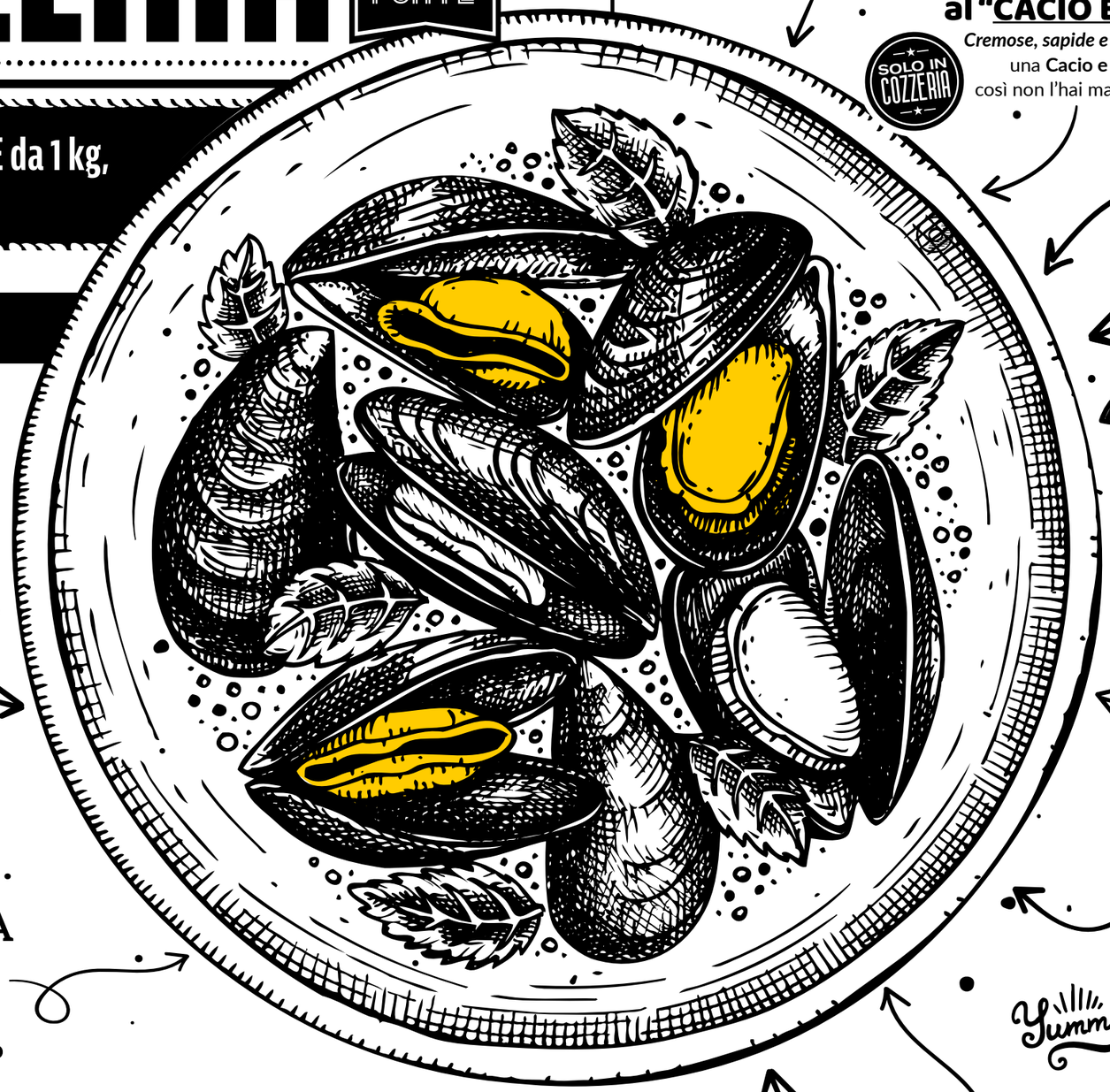
SOLO IN COZZERIA

PERFETTO IN ABBINAMENTO CON
calice di Garganega del Garda 4.0

alla AMATRICIÀNA

SOLO IN COZZERIA

Un incontro irresistibile tra mare e terra per un'esplosione di sapori.



BACCALÀ 1432

Stoccafisso e cozze sono da sempre ingredienti della cucina veneta.

La loro unione crea un cremosissimo abbraccio.

Era il 1432 quando il Comandante della Serenissima Repubblica di Venezia, Pietro Querini, naufragato alle isole Lofoten in Norvegia, venne salvato e ospitato, insieme ai membri superstiti del suo equipaggio, dai pescatori locali.

Prima di salpare nuovamente verso casa, i veneziani furono così affascinati dalla tecnica locale di conservazione del merluzzo che, al momento della partenza, portarono con loro 60 stoccafissi essiccati. Da allora, il baccalà diventò una delle pietanze simbolo del Veneto.

EXLUSIVE 18.00

allo "ZAFFERANO"

Delicato e dal gusto avvolgente.

CREMOSE

al "CÀCIO E PEPE"

SOLO IN COZZERIA

Cremose, sapide e avvolgenti:
una **Cacio e Pepe** così non l'hai mai provata.

con "PESTO di BASILICO"

La cremosità del pesto alla genovese fatto in casa abbraccia le nostre cozze.

SPECIAL

alla "CARBONARA"

SOLO IN COZZERIA

Alla **CARBONARA**: sì, hai letto bene:
*uova, pancetta e... **cozze**, naturalmente!*

al "Oro rosso di Sicilia"

NEW 2026 · SOLO IN COZZERIA · NEW 2026

Una **crema di pomodori secchi, mandorle, basilico e pecorino...**
INIMITABILE :-)

al "Parmigiano ed Aceto Balsamico"

SOLO IN COZZERIA

Più **gusto italiano** di così non si può, abbiamo solo aggiunto ***quel pizzico di fantasia che ci contraddistingue!***

PERFETTO IN ABBINAMENTO CON
calice di Prosecco Doc Extra Dry 4.0

!!!

Saporite

al GORGONZOLA

Yummy!

BEST Choice

L'abbinamento che ci ha reso famosi: potrebbe sembrare un azzardo, ma l'armonia è davvero unica!

PERFETTO IN ABBINAMENTO CON
calice di Gewürztraminer 6.00

alla "PANDÈLIS"

Il nostro sugo di pomodori con la sapidità della Feta greca. In una parola: top!

alla "SENAPE"

SPECIAL

Senape in grani di Dijon con cipolle e Brandy: una ricetta forte, sapida e distinta!

LA COZZERIA

DAL 2005 IL PIATTO FORTE

Il Coccio ★ Porzione di COZZE da 1 kg, a scelta tra oltre 24 gusti differenti!

BASIC 17.00

CLASSIC

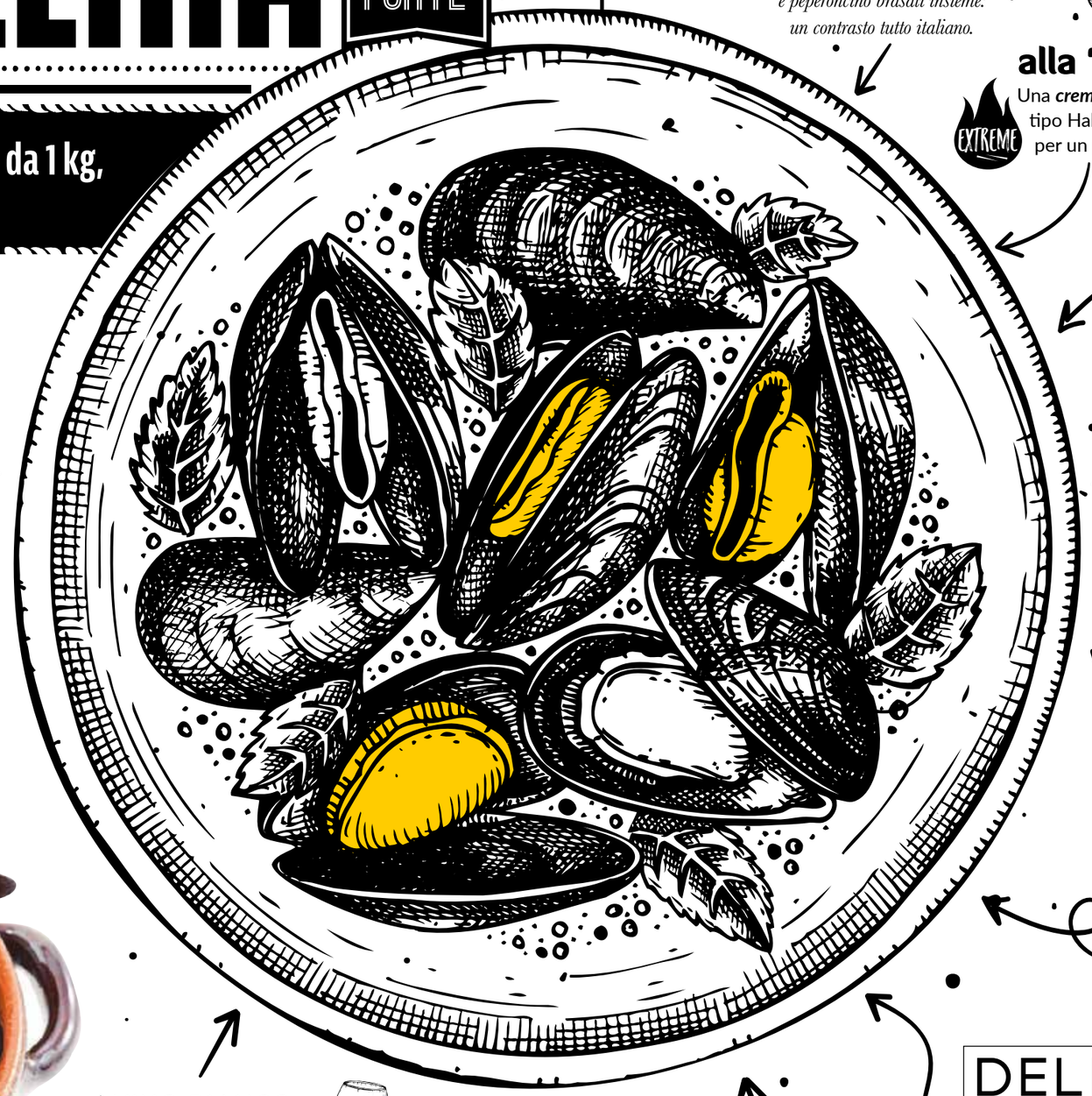
AL POMODORO
Fare la ***scarpetta con il pane*** sarà una tentazione irresistibile.

al "LIMONE & PEPE"
La freschezza del limone unita al calore del pepe: un classico senza tempo.

oltre 24 gusti

al VINO BIANCO
La classica versione "alla marinara" con cipolla, aglio, aromi e vino bianco.

PERFETTO IN ABBINAMENTO CON
calice di Lugana 4.0



EXLUSIVE 18.00

con "CALABRA"
Cipolle rosse dolci con peperoni e peperoncino brasati insieme: un contrasto tutto italiano.

PICCANTI

alla "DIAVOLA"
EXTREME
Una ***crema di peperoncini freschi*** tipo Habanero e Thailandese per un piccante **ESTREMO**.

alla "PEARÀ"
SPECIAL
Pangrattato, pepe nero, brodo e due ore di cottura lenta: questa è la **PEARÀ, la salsa di Verona!**
Con il nostro tocco, si unisce alle ***cozze*** per un risultato pieno di gusto.

con "AGLIO, OLIO e PEPERONCINO"
Le fondamenta della cucina italiana.

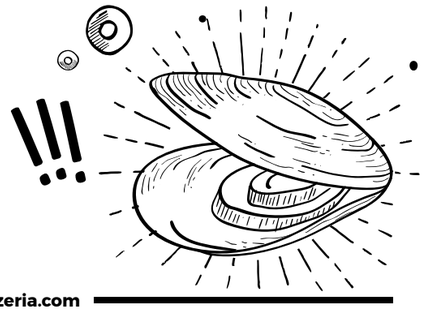
BEST Choice
ALLA "PUTTANESCA"
La nostra ***salsa di pomodoro con capperi, olive, peperoncino, alici ed aglio:*** **altamente consigliata la scarpetta finale!**

PERFETTO IN ABBINAMENTO CON
calice di Chiaretto di Bardolino Rosè 4.0

ESOTICHE

con "LATTE di COCCO e ZENZERO FRESCO & SCORZA DI LIMONE"
Una ricetta basata su piacevoli contrasti.

DELICATE

SOLO IN COZZERIA
ai "PORRI"
A grande richiesta, la dolcezza dei porri brasati torna a trovare le nostre cozze.

agli "AGRUMI"
Arancio, pompelmo rosa e lime per un gusto fresco e deciso.