



— Veneto —
Il Ridotto



I passaggi generazionali non sono mai facili, ma possono essere motivo di crescita e felici cambiamenti. Al **Ridotto** di **Gianni Bonaccorsi** oggi troverete ai fornelli anche il figlio **Nicolò**, laurea in Economia, ritornato dopo una formazione d'eccellenza con **Niko Romito** e uno stage alle **Calandre** degli **Alajmo** e dopo anni di lavoro in grandi multinazionali.

Continuano le passioni di famiglia, quindi al **Ridotto** troverete sempre piatti che utilizzano nuove e antiche tecniche di fermentazione dei cibi, abbinamenti per contrasto tra ingredienti acidi e basici e tutti i migliori ingredienti del territorio, sempre freschissimi. Tra padre e figlio ora il gioco è continuare a fare ricerca con l'obiettivo di continuare un certo tipo di cucina, lontane dalle mode, sofisticata, gustosa e nel pieno rispetto della materia prima. Spazio al quinto quarto, ai pesci più delicati come la triglia cotti con maestria, ai pesci più poveri come le sarde, alle carni più gustose.

Servizio molto attento e cordiale, a pranzo è disponibile un menu a 35 euro con tre tapas e opzione tra un piatto del giorno di pesce o di carne, mentre sia a pranzo che a cena sono disponibili varie formule con diversi assaggi. A curare personalmente la cantina, **Gianni Bonaccorsi**, che propone vini nazionali e internazionali. Accanto al ristorante, aperta da poco meno di un anno, una superlativa gelateria gourmet, che ha impegnato per mesi la famiglia Bonaccorsi nel creare le giuste ricette di un gelato che ora è, senza dubbio, il più ricercato di Venezia.

