



Il Ridotto (Nicolò Bonaccorsi)



CREATIVA - MINIMALISTA XX Nel Sestiere di Castello (n. 4509), in Campo SS. Filippo e Giacomo, a pochi passi da Piazza San Marco e vicino alla fermata del vaporetto di San Zaccaria, il nome gioca sulla similitudine con un omonimo e antico teatro veneziano delle stesse - ridotte - dimensioni, mentre la cucina colorata di Gianni Bonaccorsi e del figlio Nicolò sfodera le armi di territorialità e stagionalità dei prodotti della terra e del mare, in cui spiccano ingredienti di altissima qualità, per concepire ricette attuali ed accattivanti. La scelta dei vini è un momento topico: la carta elenca - infatti - etichette invecchiate anche di 50 anni, con bottiglie autoctone ed estere.

Specialità: Polpo, fave e fave. Spaghetto nero, ricci di mare, agretti e peperone candito. Torta di mele.

Menu 35€ (pranzo), 95/140€ - Carta 87/137€

Pianta F2-k - campo SS. Filippo e Giacomo, Castello 4509 - ☎ 041 520 8280 - www.ilridotto.com - Chiuso mercoledì, giovedì a mezzogiorno

