












Il Ridotto

86   GUIDA 2017: 86

51 CUCINA | 16 CANTINA | 17 SERVIZIO | 2 BONUS
Castello, 4509 ☎ 0415208280
www.ilridotto.com

Chiuso giovedì a pranzo e mercoledì
Ferie variabili Coperti 18
€ 90 vini escl.  tutte      

RISTORANTE. Un piccolo scrigno di buon gusto e raffinata ospitalità, a pochi passi da San Marco. Gli spazi sono articolati in due distinte salette elegantemente arredate dove niente è lasciato al caso e ogni dettaglio è ben studiato. Ai fornelli, una coppia che funziona alla perfezione composta dal patron Gianni Bonaccorsi e, ormai da qualche anno, dal talentuoso chef trevigiano Ivano Mestriner. La cucina si esprime con costanza su alti livelli: materie prime eccellenti, non solo del territorio, e piatti di grande tecnica e creatività. Due menu degustazione (proposti a 85 euro), un business lunch a prezzi da bonus e una carta ricca di spunti interessanti che non fa distinzioni fra antipasti, primi e secondi ma elenca le portate senza soluzione di continuità, un invito a sentirsi liberi di costruire come meglio si crede il proprio personalissimo percorso di assaggi. Noi abbiamo cominciato con capesante e carote al tè nero affumicato. Poi risotto alla mediterranea con stracciatella di bufala e ottimi spaghetti con ricci di mare, peperoni canditi e friggiteli. Molto buoni pure il filetto di maia-

lino da latte con purè di fagioli e salsa di lamponi e il branzino con cavolo cappuccio e salsa all'aglio. Dolce chiusura con la crema fredda di ricotta, pistacchio, arancia e cioccolato. Servizio professionale e carta dei vini ampia e strutturata, di respiro internazionale, con valide scelte al bicchiere e qualche chicca enologica di non facile reperibilità. Da bonus anche il piacevole spazio all'aperto.

