



Veneto
Il Ridotto



Il via vai incessante di turisti e il caos di una delle passeggiate più affollate della città lagunare non sono forse il biglietto da visita migliore per un ristorante che, al contrario, merita grande attenzione per diverse ragioni. La prima è il positivo dualismo tra i due cuochi, che genera un percorso studiato e condiviso dove è davvero difficile trovare punti deboli, ma poi c'è anche la passione per la riscoperta dei legumi e delle verdure, presenti in buona parte delle preparazioni che finiscono in carta, la curiosità verso gli aceti e le fermentazioni e, non ultimo, il piacere di due salette intime ed accoglienti, dove si dimentica velocemente il rutilante mondo esterno veneziano.

Al palato si vivono sempre sensazioni contrastanti dettate dall'alternarsi di acidità, di variabili piccanti, o di contrappunti dolci. Due i percorsi di degustazione, uno di mare e uno misto terra/mare. Tra le tante delizie si può scegliere senza esitare le Capesante con te nero affumicato, il Branzino con cavolo cappuccio e salsa all'aglio, la Zuppa di caciucco con pasta mista al profumo di limone verde, e, magari, come dessert l'interpretazione tutta veneziana (e non a caso chiamata Terra di Venezia), del Biscotto alle mandorle con miele di Barena ed erbe spontanee.

Prezzi in linea con l'offerta cittadina, ma va ricordato che questo è anche un ristorante che concede soddisfazioni al momento di scegliere una bottiglia. La carta dei vini presenta etichette che arrivano ad avere mezzo secolo di vita e gioca bene le sue carte tra Italia ed estero.

