

# Local

81 



GUIDA 2017: 79

49 CUCINA | 16 CANTINA | 15 SERVIZIO | 1 BONUS

Salizzata dei Greci, Castello 3303 ☎ 0412411128

🌐 [www.ristorantelocal.com](http://www.ristorantelocal.com)

**Chiuso** mercoledì a pranzo e martedì

**Ferie** in agosto, in febbraio **Coperti 40**

€ 85 vini escl. 🍷 tutte \* 🍷

**RISTORANTE.** A poco più di due anni dall'apertura, Local (il nome si può leggere all'inglese o alla veneziana: locale, in senso di luogo, ma pure in senso di autoctono, radicato nella storia e nella tradizione della città) prosegue la sua crescita, migliora ed entra di diritto fra gli indirizzi di riferimento di una ristorazione veneziana in continua, sorprendente evoluzione. Qui, in dodici mesi, i progressi si sono visti sotto tutti gli aspetti: il ritmo del servizio; la qualità della sala, ora più matura; il livello della cucina (con una brigata adeguatamente rinforzata, Matteo Tagliapietra può esprimere con maggiore compiutezza il suo talento). Il risotto di gò, un classico, qui arricchito da alga Nori e katsouboshi ma non stravolto, sta diventando un signature dish, così come lo "scampo e fagioli", l'"anguilla, mango, miso e ravanelli" o - fra dessert dove una nota salata è spesso presente - la "barena" al cioccolato (crumble al cioccolato e nocciola, mousse al cioccolato, cremoso al caffè, gelato al cioccolato, alga e salicornia). Il gusto e l'equilibrio dei piatti, poi, sono assecondati da un'estetica di impatto. Ambiente piacevolmente elegante e cantina decisamente fuori dal coro, focalizzata sulle produzioni naturali, artigianali e territoriali, rispettose dei vitigni e delle tradizioni, con numerose opzioni al calice e ricarichi corretti. Da segnalare il degustazione a 75 euro e un (ricco) menu del pranzo - amouse bouche, due portate, piccolo dessert, petit four, acqua e caffè - a 40 (bonus).