



— Veneto —
Local

Capitato per caso nei pressi di Campo della Bragora a Venezia, **Ezio Santin** (tre stelle Michelin dal 1990 al 1999 all'**Antica Osteria del Ponte** a Cassinetta di Lugagnano), consigliato forse da qualche veneziano ben informato, è entrato da **Local** uscendone a fine pasto entusiasta a tal punto da scrivere che solo il ristorante vale il viaggio a Venezia. Venire a Venezia oggi può essere faticoso, per il troppo turismo che soffoca la città e per le centinaia di pizze al taglio e pasta take-away, ma **Local** è uno di quei rari esempi di bravura, consapevolezza e coraggio che rincuora e ti permette di dire che, sì, a Venezia si mangia bene.

Oltre all'estrema professionalità della sala (bravissimo il maître **Davide Albertini**, 13 stagioni al **Cipriani** di Venezia, esperienza in montagna d'inverno, tra i tanti, da **Norbert Niederkofler**), la cucina dello chef **Matteo Tagliapietra** marcia, a due anni dall'apertura, ormai a passo sostenuto verso una nuova cucina veneziana, tra influenze turche (provate assolutamente la Melanzana tataki, spezie, kefir, semi di basilico e albicocca), giapponesi (ottimo il Risotto di gò, alga nori e katsuobushi) e quello che il **Noma** di Copenhagen di **René Redzepi** gli ha lasciato (eccellente il dessert Semifreddo al sedano rapa, sedano candito, granita di levistico e terra al malto).

Menu alla carta e menu degustazione, durante la settimana a pranzo il menu di mezzogiorno, tutti piatti sofisticati e gustosi, mai banali, mai scontanti, sempre pensati nel segno di una tradizione, quella veneta e soprattutto veneziana, che si vuole onorare, ogni giorno, con serietà.



Sara Salmaso

veneziana d'adozione, materana per amore, è laureata in Storia medievale e su tutto ama fare due cose: leggere e mangiare bene. Ha lavorato per anni in una casa editrice, ora lavora come ufficio stampa e PR nel mondo del food e non potrebbe essere più felice



Chef Matteo Tagliapietra

Sous-chef
Marco Vallaro

Ai dolci
Giuseppe Locatello

In sala
Davide Albertini

In cantina
Jacopo Rosa

Contatti

+39 041 2411128

Salizzata dei Greci, 3303
30122 - Venezia - Castello
ristorantelocal.com
info@ristorantelocal.com

Chiusura
martedì

Ferie
due settimane variabili a febbraio e due ad agosto

Prezzo medio vino escluso
70 euro

Menu degustazione
75 e 95 euro