

Local

79



48 CUCINA | 16 CANTINA | 14 SERVIZIO | 1 BONUS
Salizada dei Greci, Castello 3303 ☎ 0412411128
🌐 www.ristorantelocal.com

Chiuso mercoledì a pranzo e martedì

Ferie in febbraio **Coperti** 48

€ 65 vini escl. 📖 tutte * 🏠 🐕 🍷

RISTORANTE. L'anno scorso ne avevamo annunciato l'apertura (giugno 2015) quasi in punta di piedi, catalogandolo prudentemente fra i bistrot (vista la grande attenzione per il vino intelligente del giovane patron che si esprime in una delle più ampie e interessanti carte di naturali d'Italia) in attesa che la cucina avesse il tempo per rodarsi ed esprimersi. Da tenere d'occhio, avevamo scritto. Oggi possiamo sciogliere le riserve e catalogare Local fra i ristoranti a tutti gli effetti. Già solo la lettura del menu indica la strada, moderna ma rispettosa della tradizione come, ad esempio, nel succulento risotto col gò, uno dei piatti simbolo della venezianità. Ma è una degustazione più ampia a confermare che dodici mesi e più non sono passati invano e che l'offerta, all'inizio promettente ma da tarare (pure nei tempi), ha invece già acquisito un suo passo, nella sostanza e nel ritmo. Assaggiare, per credere, la sfoglia di seppie con primizie primaverili, lo sgombrò in oliocottura con mousse di foie gras, crema di pesca e pesca in purezza o, ancora, il fegato alla veneziana, che qui è una scaloppa marinata e cotta in padella con crema e petali di cipolla. Fra i primi gli spaghetti ai garusoli (lumache di mare) ma anche quelli, in stagione, con il ragù di masanete (piccolo granchio), o gli gnocchi al peperone rosso, piovra e fagiolini. Fra i secondi riflettori sull'anguilla marinata e affumicata con crema di mango e miso e indivia o il "testacoda" di maiale, diverse parti di suino preparate in maniera differente. Locale bello ed elegante nella sua semplicità. Bonus alla formula "cicheti" a mezzogiorno, per 25 euro.