




  (previo accordo)

Castello 3303, salizzata dei Greci,  
[www.ristorantelocal.com](http://www.ristorantelocal.com)

**Chiusura:** ferie variabili; martedì, mercoledì a pranzo  
- **Coperti:** 40 - **Cucina:** di ricerca, veneziana - **Prezzi:**  
25/85    - **Chef:** Matteo Tagliapietra

La mano felice dello chef reinterpreta con tecnicismo e qualche accenno orientale i piatti tradizionali della laguna, mettendo a frutto il suo percorso tra le cucine italiane e le migliori estere. Il locale è elegante ma in stile bistrot: sedie in legno, bel pavimento in marmo, cucina elegantemente a vista. Interessante il menu degustazione composto da 5 portate, mentre à la carte troviamo lo scampo, borlotti, anatra confit e gruè di cacao, la lingua con salsa verde, radicchio, pera e rafano, il risotto di gò con alga nori e katsuobushi, i ravioli con faraona, lime, cocco e gamberi e il fegato alla veneta. Tra i dolci il tiramisù, la barena al cioccolato, e poi la selezione di formaggi con conserve e brioche. Da lodare l'attenzione e la cura nella presentazione delle varie preparazioni. Ad accompagnare il tutto c'è un'ampia selezione di vini naturali.