

IL RISTORANTE**Borghese a Venezia
supera la prova
Bello e romantico****ALESSANDRO BORGHESE IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ**

calle Seconda del Cristo 2040, VENEZIA

TELEFONO 041.3086070**PIATTO** Ombrina in Barena**COSTO** due menu degustazione 110 (5 portate) e 135 (7)**CHIUSO** lunedì

Quando è arrivato a Bassano, una quindicina di giorni fa, per le riprese del suo format televisivo "4 Ristoranti" che ha coinvolto insegne storiche del centro, Danieli, da Ottone, al Ponte e Osteria Terraglio, era scoppiato un delirio tra i fan dello chef e conduttore tv che è stato preso d'assalto per autografi e selfie. Abbiamo quindi pensato che per un giorno non fosse lui a sedere sullo scranno di giudice, ma si invertissero i ruoli e siamo andati ad assaggiare il menu del suo ultimo ristorante, l'AB Il lusso della semplicità, aperto poco meno di dieci mesi fa a Venezia, nella sede del Casinò municipale a palazzo Ca' Vendramin. Innanzitutto siamo stati bene, per cui il ristorante è promosso, la location è storica e molto bella, il locale è curato, di stampo moderno, elegante, ma senza mettere in soggezione. Lo stesso vale per il servizio, molto accurato ed attento, ma al tempo stesso rilassato e sorridente. Il menu conferma il leitmotiv del ristorante: "il lusso della semplicità". I piatti pescano dalla cucina italiana e anche dal territorio e quindi sperimentano il baccalà mantecato come la cacio e pepe a "mò dello chef". In entrambi gli approcci le ricette sono ben riuscite, equilibrate e goduriose grazie ai preziosi collaboratori di Borghese: il resident chef Sebastiano Bodi e il restaurant manager Jacopo Gubert. Carta vini adeguata. Ideale per una cena romantica. **AL.TO.**

