

COOK

Alessandro Borghese entra in Guida Michelin con il suo ristorante a Venezia.

Gli ispettori: «Cucina moderna e accattivante»

Alessandro Borghese entra in Guida Michelin. Fra i nuovi ingressi - ben quindici - annunciati questo giugno dalla Rossa c'è la sua omonima insegna aperta dal 2022 a Venezia



Alessandro Borghese entra in **Guida Michelin**. Fra i nuovi ingressi annunciati questo giugno dalla Rossa — tra possibili future stelle e papabili di Bib Gourmand, il riconoscimento per il locali dall'ottimo rapporto qualità/prezzo — c'è la sua omonima **insegna aperta dal 2022 a Venezia**. «Il ristorante si trova all'interno del Casinò — scrivono gli ispettori —, più precisamente Palazzo Ca' Vendramin Calergi, edificio del '500 che si affaccia sul Canal Grande e con un giardino di notevole bellezza dove nelle serate più calde si può cenare. **La cucina di chef Borghese — chiosano — è moderna, accattivante, piacevolissima!** Due i percorsi degustazione a disposizione, con la possibilità di aggiungere i suoi piatti signature». La

reazione soddisfatta del team del cuoco e star tv — passato in questo caso da giudice, ruolo che svolge nel programma 4 Ristoranti, a giudicato — non si è fatta attendere: «Siamo felici di annunciare che il ristorante **AB - Il lusso della semplicità Venezia** è stato selezionato nella Guida Michelin Italia 2025. Un traguardo prestigioso e ambito da Chef Alessandro Borghese e dalla sua straordinaria brigata, che ogni giorno mettono passione, impegno e creatività in ogni piatto. **Un riconoscimento che ci riempie di gratitudine** e conferma il valore del lavoro di squadra, della dedizione e dell'amore per la cucina, spingendoci a crescere e migliorarci costantemente».