Prima stella al Ristorante Oro del Belmond Hotel Cipriani

oro-c845b78b

Si è accesa la **prima stella Michelin al Ristorante Oro del Belmond Hotel Cipriani, uno degli alberghi più prestigiosi di Venezia.** Aperto nell'aprile del 2014 dopo un'accurata ristrutturazione a opera dell'architetto Adam Tihany, pioniere nella progettazione di ristoranti stellati nel mondo, l'Oro è capitanato dall'Executive Chef **Davide Bisetto** che, per questa esperienza veneziana, aveva lasciato le due stelle conquistate in Francia.

Attentissimo alla qualità delle materia prime, regionali e non solo, Davide segue il suo motto: "Qui si trita, si monda, si para, si sviscera, si squama, si impasta, si sfiletta, insomma si cucina davvero!", rimarcando il suo contatto giornaliero con il territorio. Davide si definisce un artigiano e crea piatti dove innovazione e arte si fondono insieme, in un mix di bellezza e gusto. Il Menu dell'Oro ha presentato quest'anno alcuni inserimenti a sfondo veneziano, come Baccalà e Baccalà (l'incontro del baccalà alla vicentina e del baccalà dissalato preparato come nel resto d'Italia), il Fegato quasi come a Venezia (con cipolle di stagione cotte in vari modi e polenta di riso), i Ravioli di granciporro con brodetto spezzato di canoce, tutti arricchiti dalle influenze orientali e francesi di Davide che si mescolano con il gusto della sua Venezia. Con una vista unica sulla laguna, il ristorante vanta anche una carta dei vini ricca di oltre 1.000 etichette.