

11 Maggio 2018

<https://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/ristoranti/venezia-bistro-da-cici>

Il Bistrò da Cici: armonie di terra e laguna

All'interno dell'Hotel Salute Palace Stefano Bison coniuga le ricette venete con la cucina fusion per un risultato di grande soddisfazione



È un ristorante aperto da poco, all'interno dell'**Hotel Salute Palace (Dorsoduro 222 - tel. 0415235404 - www.salutepalace.com)**, oggi restaurato con garbo e attenzione, di cui si ricorda un radioso passato negli stupefacenti anni '60 come luogo d'incontro di mondanità e nobiltà. Era il periodo in cui a Venezia le feste nei palazzi nobiliari erano quotidiane e il jet-set internazionale si lasciava sedurre dal fascino impertinente di questa città unica.

Il protagonista nell'ambito di un progetto di ristorazione che propone ricette tipiche con un'evoluzione in uno stile di cucina "fusion" è **Stefano Bison**, cuoco veneto con esperienza ventennale accanto a grandi nomi italiani e stranieri. Lo chef investe tutta la sua passione in questo locale a partire da quando, fin dal primo mattino, sceglie personalmente i migliori prodotti del mercato cercando di gestire con i minori sprechi possibili e approvvigionando la sua dispensa senza inutili eccedenze, così da realizzare sempre piatti di freschezza e bontà indiscutibili. Non da meno il pane, ogni giorno ottenuto da pasta madre.

Gli ambienti sono eleganti e sobri, curati in ogni dettaglio, come la sala grande "dei fenicotteri" al piano nobile. Su tutto domina la veneziana raffinatezza dei colori beige, verde e rosa antico. Il menu alla carta, composto di 4 proposte per partita, è essenziale. Mentre offre un benvenuto di profumato salmone, marinato e affumicato con maionese allo zenzero e racchiuso in due cialde croccanti, il personale di sala si preoccupa di far conoscere alla cucina eventuali intolleranze.

Tra gli **antipasti** ci si lascia consigliare "**il bruschettone**", una croccante fetta di pane integrale guarnita di puntarelle condite con acciughe, sgombro, alici e pomodorini confit: un morso che racchiude tutta la ricchezza italiana della biodiversità. A seguire la seppia morbida e i carciofi di laguna, affettati sottilmente e ricoperti di bottarga di muggine, un'armonia tra terra e mare in un riuscito matrimonio che mette insieme classico e creativo.

La **crema di ceci con guanciale croccante e scampi scottati** sprigiona profumi che riconduciamo al piacere e una volta in bocca si conferma un'emozione. In stagione di erbe spontanee è una gioia gustare il **risotto con "carletti"**, gamberi di Mazara crudi e quenelle di ricotta, in cui la sincera esplosione della stagionalità si ritrova insieme nei colori del piatto e al palato.

Anche nei secondi Stefano evoca terra e laguna: come nel **dentice arrosto con cavolo nero e coste su crema di cipollotto**, piatto ritmato da croccantezza e morbidezza, sapidità e dolcezza.

Le golose proposte dei **dessert** sono un momento magico, perché permettono di chiudere con stile un'esperienza gastronomica per nulla scontata. Impossibile non concedersi la millefoglie di fava Tonka e pere con mentuccia e un brownie ai frutti di bosco.

Buona la scelta dei vini, disponibili anche al calice. Il servizio è di cordiale professionalità. Per tre piatti più un dolce si spendono sui 60 €.

Per chi volesse continuare dopo cena con un **cocktail**, il servizio bar è tra i più attenti e professionali e il giovane "mixologist" vi farà scoprire nuovi drink o ne realizzerà uno su misura per voi!