

Mensile • Anno XIV • N°121 Maggio 2019

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALI

**Vini bianchi
vince l'autoctono
fuori dagli schemi**

RISTORANTI

**Taverna Estia
le stelle sono
di famiglia**

Foto Alessandro Carra

DOM RUINART

**Il Blanc de Blancs 2007
illumina il Labirinto**



VENEZIA

La tradizione lagunare dello stellato Venissa

Mazzorbo e Burano, isole di tranquillità, sono unite in un articolato progetto di hospitality a 360° nato nel 2007 dall'idea di Gianluca Bisol che, dopo aver salvato gli ultimi vitigni autoctoni di uva dorona, ora coltivata in un'esclusiva vigna murata a Mazzorbo, aprì agli ospiti la *Tenuta Venissa*, oggi affidata al figlio Matteo. Qui, accanto



al ristorante stellato *Venissa* e all'*Osteria Contemporanea*, ci sono 5 camere nel Wine Resort che può contare anche sulle sistemazioni di *Casa Burano by Venissa*, il primo albergo diffuso di Venezia, nelle tipiche casette variopinte che si affacciano lungo i canali della laguna. L'*Osteria Contemporanea* e il *Ristorante Venissa* sono affidati alla talentuosa resident chef Chiara Pavan e a Francesco Brutto che propongono i piatti della tradizione culinaria veneta. Fra le proposte c'è la Selezione di Cicchetti, i tipici assaggi veneziani, le Sarde croccanti in saor di lampone, classico veneziano rivisitato, il Risotto al nero di seppia, frutti di mare, erbe di laguna, i Moscardini, crema di patate arrosto, cipolla dolce, rosmarino.