Aperto nell'aprile del 2014 dopo un'accurata ristrutturazione a opera dell'architetto Adam Tihany, pioniere nella progettazione di ristoranti stellati nel mondo, il **Ristorante Oro** del **Belmond Hotel Cipriani** di **Venezia** è approdato quest'anno alla sua **prima stella Michelin**, riconoscimento che riempie di orgoglio il team di sala e l'**Executive Chef Davide Bisetto** che per iniziare questa esperienza veneziana, aveva lasciato le due stelle conquistate in Francia in una esaltante, quanto rapida, carriera oltralpe.
Il motto di Davide *"Qui si trita, si monda, si para, si sviscera, si squama, si impasta, si sfiletta, insomma si cucina davvero!"* non lascia spazio a grandi voli pindarici nell'alta cucina, ma riporta ad una realtà culinaria che trova il suo entusiasmo nel contatto giornaliero con il territorio.
Un'esperienza originale che insegna ad apprezzare l'alta qualità del prodotto regionale e non, da cui emerge il rispetto che Bisetto ha della tradizione culinaria: una cucina viva e vera dell'istinto e dell'istante che per quanto essenziale diventa preziosa.

Davide si definisce un artigiano e, creando piatti dove innovazione e arte si abbracciano intensamente, trasmette la sua grande capacità di combinare sapori e colori in un trionfo di bellezza e gusto.
Dopo un primo periodo di conoscimento e adattamento al territorio, 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.
Se la cucina è il luogo del saper fare, la sala dell'Oro evidenzia la capacità di far sapere. Un servizio attento e non

invadente che avvolge e coinvolge il cliente quando lo desidera, una carta vini ricca di oltre 1000 etichette e una vista sospesa tra cielo e laguna sono sicuramente elementi imprescindibili al raggiungimento di questo importante risultato.