

Cucina veneziana e arte contemporanea nell'incanto del Canal Grande

scritto da Giovanni Caldara | 01/07/2024



Una sosta all'Antinoo's dove gustare la cucina elegante dello chef Giancarlo Bellino all'interno del meraviglioso Sina Centurion Palace

È una tappa all'insegna della "grande bellezza" - formula con cui ormai viene sintetizzato il *made in Italy* nella sua espressione più intrigante che vale come biglietto da visita da offrire alle *élite* internazionali - quella che sorprende il fortunato visitatore del **Sina Centurion Palace** a **Venezia**.

Sina Centurion Palace, charme e alta cucina

L'antico palazzo Genovese, con la sua facciata gotica che spicca sul Canal Grande, offre un soggiorno d'eccezione anzitutto per l'appassionato d'arte dal momento che, grazie alla sua posizione strategica, vi troverà questo elegante boutique hotel affiancato (letteralmente) alla **Collezione Peggy Guggenheim** con i suoi inestimabili tesori, ma insieme anche poco distante da quell'Arsenale dove fino al 24 novembre è in corso l'importante **Biennale d'Arte**. E ancora, chi vi sosterrà si troverà assai vicino a **Palazzo Grassi** con le sue favolose mostre.



Alcuni ambienti del Sina Centurion Palace (Foto © Proprietà).



La sala dell'Antinoo's Lounge & Restaurant (Foto © Proprietà).

L'eccellenza dell'arte contemporanea, che pullula nel sestiere di Dorsoduro, il più antico di Venezia, "contagia" anche questo **lussuoso hotel** con le numerose opere di artisti presenti, ma grazie anche al piacevole contrasto con quegli arredi e gli interni dal design contemporaneo che con tocco d'autore hanno saputo ricreare, in chiave appunto moderna, le atmosfere tipiche della Serenissima: sottolineate tanto dal lampadario nella hall che dal bancone all'accoglienza in vetro di Murano ma anche dall'impiego dei velluti rossi. Il suo ristorante gourmet, l'**Antinoo's Lounge & Restaurant**, con le due belle sale dedicate - una rossa e l'altra di un bianco candido, ma dove l'affaccio più spettacolare se lo ritagliano i tavoli all'aperto affacciati direttamente sul Canal Grande - ci permettono di avvicinare la cucina ispirata di **Giancarlo Bellino**, chef di origini pugliesi, che in tavola porta anzitutto le suggestioni legate al pesce di mare.



Lo chef Giancarlo Bellino (Foto © Proprietà).

Tra i protagonisti di piatti sempre ben realizzati troviamo i **fasolari** e gli **scampi** (in saor, ma anche nella tipica frittura con calamari, verdure e salsa tartara). In stagione non mancano le prelibate **moeche**. E tra i primi piatti l'**anguilla**, arrosto, si ritaglia un **ruolo di primo piano nel risotto del delta del Po** affumicato a freddo con le erbe di barena. Pesci di altri mari come i **gamberi rossi** di Sicilia (in oliocottura con intigolo agrodolce) o l'**astice** diventano protagonisti di preparazioni ambiziose come nella sontuosa **Astice alla Wellington con salsa armoricana**. Un dessert dedicato e accompagnato dall'Amaretto di Sassello chiude una cena d'eccezione grazie anche a una carta dei vini, incentrata sulle bollicine, e a un servizio all'altezza.



Uno dei piatti dell'Antinoo's Lounge & Restaurant (Foto © Proprietà).

«Il nome del ristorante - ci spiegano - è un omaggio al fascino dell'antica Grecia le cui suggestioni sono legate all'Impero Romano e al mito dell'amore eterno. Durante le opere di ristrutturazione di Palazzo Genovese è stata infatti trovata nella vera da pozzo del cortile interno una moneta di epoca romana, raffigurante l'effigie di Antinoo, il giovane greco prematuramente scomparso e di cui s'era innamorato l'imperatore Adriano»

Antinoo's Lounge & Restaurant all'interno del Sina Centurion Palace

Dorsoduro 173, Venezia - Tel. 041 34281

www.sinahotels.com