

Villa Selvatico e la cucina stellata di Alessandro Rossi

scritto da Cinzia Dal Brolo | 05/06/2018



A Roncade (TV), nel ristorante ospitato in un edificio del primo novecento, la giovane stella Michelin sorprende con un menù ricercato, fantasioso e sapiente connubio tra cucina toscana e veneta.

Roncade, bella cittadina a pochi chilometri da Treviso e a circa mezzora di strada da Venezia, ospita "alcune splendide ville venete, tra cui la celebre **Villa Giustinian**, meglio nota come [Castello di Roncade](#), oggi dedita alla produzione di vino".

Villa Selvatico a Roncade, il menù dello chef Alessandro Rossi

All'interno di questo straordinario contesto si inserisce anche [Villa Selvatico](#), edificio del primo novecento circondato da un grande parco naturale, che ha due corpi distinti: uno adibito al pernottamento, l'altro dedicato al ristorante. Proprio questo locale, formato da tre salette - una al piano terra, protetta dai Beni Culturali, e due al primo piano - è il cuore della struttura, dove convivono armonicamente gli stucchi veneti alle pareti, gli affreschi originali sul soffitto, i lampadari di vetro di Murano e l'arte contemporanea delle tele dell'artista trevigiano Rijo.

Ma a Villa Selvatico si va soprattutto per **gustare la cucina**, originale e fantasiosa, **dello chef Alessandro Rossi**, classe 1991. Pur essendo giovane, infatti, il talentuoso chef può già vantare una carriera di successo; per cui, dopo l'importante esperienza alla **Leggenda dei Frati** prima a S. Giovanni d'Asso e poi a Villa Bardini, nel centro di Firenze, inizia a costruire il suo personale corso modulato sulla tradizione ma proiettato sulla ricerca, fino ad **ottenere la prima stella Michelin a novembre 2016**.

Si dedica poi al progetto di Villa Selvatico che, il 5 dicembre 2017, culmina nell'apertura del Ristorante con proposte originali sia a pranzo che a cena.

Villa Selvatico, cucina originale a pranzo e cena

Il **menù** di Villa Selvatico è un **mix sapiente di cucina toscana**, presente nel Dna di Rossi, **e cucina veneta rivisitata in chiave moderna**, partendo da una base comune: il territorio. Alessandro mostra di "osare" accostamenti inediti, che rivelano indiscutibile maestria, creatività e talento, come il sottoelencato menù:

Per iniziare

- Club Sandwich di fegatini
- Astice, coniglio, pesca
- Foie gras, pollo, scampo, frutto della passione
- Riccio & Riccio
- Le verdure dell'orto

Pasteggiando

- Riso, cipolla e tè rosso, animelle d'agnello, cacao;
- Gnocchetti di patate di montagna, erbe di campo, lumache, aria di bosco;
- Spaghettoni "Gerardo di Nola", gamberi rossi, limone alla brace;
- Tortello di carbonara, seppie e piselli;
- Piccoli ravioli del Plin, basilico, pomodoro, burrata.
- Branzino, yuzu, patate, fagiolini;
- Rombo chiodato, olive verdi, ostriche, asparagi.

Dalla fattoria...

- Piccione, rape, pop-corn;
- Maialino da latte, maionese di crostacei, carciofi;
- Agnello, cipolla bianca, senape, spugnole, pimpinella.

I menù degustazione

5 Portate: € 65,00

7 Portate : € 85,00

9 Portate : € 110,00

Con degustazione [vini](#) €140,00

I menù degustazione verranno serviti solo per l'intero tavolo.

Ristorante Villa Selvatico
Via Cà Morelli, 27 - Roncade (TV)

www.relaisvillaselvatico.com