

# SO SLOW SO COOL: MISERI- CORDIA

CURATED BY / A CURA DI  
**INSIDE  
VENICE**

Created by the Venetian Romanelli family, which has managed hotels in the city for more than fifty years, Inside Venice is an alternative guide to discovering the most authentic parts of the city. For *InTime* readers, Inside Venice presents itineraries and selected addresses for fashion, design and gastronomy. / Fondata dalla famiglia veneziana Romanelli, che da oltre cinquant'anni gestisce alcuni alberghi in città, Inside Venice si offre come guida alternativa alla scoperta della parte più autentica della città. Per i lettori di *InTime*, Inside Venice propone percorsi e indirizzi selezionati di moda, design e gastronomia. [www.insidevenice.it](http://www.insidevenice.it)



Photos Francesca Brasolin

BY/DI FRANCESCA BRASOLIN

The fact is that **Fondamenta della Misericordia** is a real delight. In the heart of the Venetians' Venice, in Cannaregio, the most characteristic part of the city. Typical views and secluded corners, bold colours, the daily life that unfolds along the canal, the smell of fresh bread. It is an introduction to the city, to its rites and rituals, to the vibrancy of little bars, young people, sunset chat, relaxed rhythms, the pleasure of the slow life. A quay to wander along, astonish the eyes, eat and drink. And get your breath. You can get there from Fondamenta San Felice, leaving the bustle of Strada Nova.



La verità è che **Fondamenta della Misericordia** è un vero incanto. Nel cuore della Venezia dei veneziani, a Cannaregio, il sestiere più caratteristico della città. Scorci tipici e angoli appartati, colori senza compromessi, la vita quotidiana che scorre lungo il Rio, il profumo del pane fresco. È un'introduzione alla città, ai suoi riti e rituali, alla vivacità fatta di localini, giovani, chiacchiere al tramonto, ritmi rilassati, il piacere della vita lenta. Fondamenta da passeggiare, farsi rapire lo sguardo, bere e mangiare. Da respirare. Raggiungetela da Fondamenta San Felice, lasciando il trambusto della Strada Nova.

## Experience a Venetian Fondamenta for a few hours

The first place you come to, in front of the church of San Marziale, is **Vino Vero**, a small wine bar that offers a selection of natural and biodynamic wines made by small producers. The atmosphere is informal and enjoyable, with wooden tables outside. The 'Osti per una sera' evening hosts winemakers who present and talk about their products, while during summer on Thursday evenings the bar warms up with live music.



Il primo posto che incontriamo, di fronte alla chiesa di San Marziale, è **Vino Vero**, piccolo wine bar che propone una selezione di vini naturali e biodinamici di piccoli produttori. L'ambiente è informale e godereccio, con tavoli in legno all'aperto. La serata "Osti per una sera" ospita i produttori per presentare e raccontare i loro vini, mentre durante la bella stagione il giovedì sera il locale si anima di musica dal vivo.

**Vino Vero**  
Fondamenta della Misericordia, 2497  
+39.041.2750044

A legend of Venice by night since the 1980s, the **Paradiso Perduto** is an osteria and jazz club, where you can stay up late in a contagious climate of general and salubrious light-hearted craziness. Some musical myths have performed on its stage over the years, including Chet Baker, Keith Richards, Vinicio Capossela and Gary Lucas. The food is homemade, with a rich variety of *cicchetti*.



Leggenda della Venezia by night fin dagli anni ottanta, il **Paradiso Perduto** è osteria e jazz club, dove tirar tardi in un clima contagioso di generale e sana follia goliardica. Sul suo palco si sono esibiti negli anni alcuni miti della musica tra cui Chet Baker, Keith Richards, Vinicio Capossela, Gary Lucas. Il cibo è preparato in casa, con una ricca varietà di *cicchetti*.

**Paradiso Perduto**  
Fondamenta della Misericordia, 2540  
+39.041.720581 / [ilparadisoperduto.com](http://ilparadisoperduto.com)

Stop off at **Zanon** before dinner to taste the delicious *cicchetti* and sandwiches. Friendly staff and a pleasant inside room, with exposed beams and wooden tables, and tables along the canal outside. There is an interesting selection of Italian and international beers. The place is very popular with Venetians and offers a good alternative for a quick lunch break, with sandwiches made to order.



Da **Zanon** fermatevi prima di cena per assaggiare i deliziosi *cicchetti* e tramezzini. Personale simpatico e ambiente interno gradevole, con travi a vista e tavoli in legno, e tavolini esterni adagiati lungo il Rio. La selezione di birre italiane e internazionali è interessante. Il posto è molto popolare tra i veneziani e rappresenta una valida alternativa per una pausa pranzo veloce, con panini fatti al momento.

**Birreria Zanon**  
Fondamenta Ormesini, 2735  
+39.041.4762347

**Al Timon** has turned a boat into a typical *dehors* with about a dozen tables, always busy, along the Rio dei Ormesini. A slightly Bohemian, chill-out atmosphere for the young and not so young. Cross the Rio della Misericordia on the characteristic iron bridge and you'll be in the heart of Venice's Jewish Ghetto, whose 500th anniversary falls this year. The complex has remained fairly complete with two synagogues and other buildings that perform institutional functions for the community. Stop in Campo del Ghetto Nuovo for a 360 degree view or carry on to visit the **Jewish Museum**.



**Al Timon** ha trasformato una barca in un tipico *dehors* che ospita una decina di tavoli, sempre occupati, lungo il Rio dei Ormesini. Ambiente chill out e un po' bohémien, per giovani e meno giovani.

Attraversato il Rio della Misericordia su un caratteristico ponte di ferro sarete nel cuore del Ghetto ebraico di Venezia, di cui ricorrono quest'anno i 500 anni dalla fondazione. Il complesso si conserva oggi abbastanza integro con due Sinagoghe e altri edifici che svolgono funzioni istituzionali per la comunità. Fermatevi in Campo del Ghetto Nuovo per una vista a 360 gradi oppure proseguite per una visita al **Museo Ebraico**.

**Al Timon**  
Fondamenta Ormesini, 2754  
+39.041.5246066

In Fondamenta dei Mori, in the place where Jacopo Robusti, called Tintoretto, lived and worked, Roberto Mazzetto set up a fantastic graphic arts and printing workshop in 1985. Over the years the **Bottega del Tintoretto** has become a first class cultural and creative centre for Venetians and tourists, thanks to shows, exhibitions, seminars and courses that offer an approach to different techniques. Courses in watercolours, art printing, lithography, drawing, inventing the book, from creative writing to illustration, printing and binding are planned for the summer, from July to mid August. Even if you don't want to try out your talents, the Bottega is an unmissable, eclectic, theatrical place that is rich in atmosphere.



In Fondamenta dei Mori, nel luogo che ospitò la vita e il lavoro di Jacopo Robusti, detto il Tintoretto, Roberto Mazzetto ha fondato nel 1985 un favoloso laboratorio artistico di grafica e stampa. Negli anni la **Bottega del Tintoretto** è diventata centro culturale e creativo d'eccellenza per veneziani e turisti, grazie a manifestazioni, esposizioni, seminari e corsi che permettono di avvicinarsi alle diverse tecniche. Per l'estate, da luglio a metà agosto, sono in programma corsi di Acquerello, Stampa d'Arte, Litografia, Disegno, Inventare il libro, dalla scrittura creativa all'illustrazione, stampa e legatoria. Anche se non volete mettere alla prova il vostro talento, la Bottega è un luogo imprescindibile, eclettico, teatrale, denso di atmosfera.

**Bottega del Tintoretto**  
Fondamenta dei Mori, 3400  
+39.041.722081 / tintorettovenezia.it

Carry on and choose your restaurant for dinner. The ingredients are impeccable at the **Orto dei Mori**, treated with simplicity and care. The Venetian tradition is here enriched by the chef's Sicilian origins, giving the dishes a special verve. The big fried seafood and vegetable dish has to be tasted, and the baccalà mantecato is one of the best tasted in town.



Proseguite e scegliete il vostro ristorante per la cena. All'**Orto dei Mori** le materie prime sono impeccabili, lavorate con semplicità e cura. Qui la tradizione veneziana si arricchisce delle origini siciliane dello chef che danno una verve particolare ai piatti. Da assaggiare il gran fritto di pesce e verdure e il baccalà mantecato, uno dei migliori provati in città.

**Osteria L'Orto dei Mori**  
Campo dei Mori, 3386  
+39.041.5243677 / www.osteriaortodeimori.com

Authenticity and refinement typify the **Ostaria da Rioba**, with a menu that pays tribute to Venetian tradition without foregoing some updates: *scampi in saor* with Tropea onions, green apple and hazelnuts; *tagliatelle* with fresh sardines, dill, Corinth sultanas, pine nuts and candied shallots; risotto with sepia ink and dried citrus; angler fish cooked in a nut crust on a spinach, radish and dried tomato salad. The pasta and sweets are homemade and vegetarian dishes are also offered alongside the premium quality meat and fish.



Genuinità e raffinatezza caratterizzano l'**Ostaria da Rioba**, in un menù che rende omaggio alla tradizione veneziana senza tralasciare qualche rivisitazione: *scampi in saor* di cipolla di Tropea, mela verde e nocciola; *tagliatelle* con sarda fresca, aneto, uvetta di Corinto, pinoli e scalogno candito; risotto al nero di seppia e agrumi essiccati; coda di rospo in crosta di frutta secca su insalata di spinaci, rafano e pomodori secchi. La pasta e i dolci sono fatti in casa e, accanto a carni e pesce di prima qualità, vengono proposti anche piatti vegetariani.

**Ostaria da Rioba**  
Fondamenta della Misericordia, 2553  
+39.041.5244379 / www.darioba.com

The **Anice Stellato** offers creative traditional cuisine that has made it an unmissable classic. Young and polite staff, open-plan kitchen, three inviting rooms and a bar where you can stop for some *cicchetti*. The *moeche* and *sardine in saor* should be tried. Wine list with personality. During the forthcoming Festa della Sensa, Saturday 7 May, the Fondamenta della Misericordia will come alive from sunset to dawn with happenings, events, shows and music. Not to be missed!



L'**Anice Stellato** propone una cucina tradizionale creativa che ne ha fatto un classico imperdibile. Staff giovane e cortese, cucina a vista, tre sale accoglienti e un bar dove fermarsi per qualche *cicchetto*. Da provare le *moeche* e le sardine in saor. Carta dei vini con personalità. Durante la prossima Festa della Sensa, sabato 7 maggio, la Fondamenta della Misericordia si animerà dal tramonto all'alba con happening, eventi, spettacoli, musica. Not to be missed!

**Osteria Anice Stellato**  
Fondamenta de la Sensa, 3272  
+39.041.720744 / www.osterianicestellato.com