

**A VILLA D’ESTE SI RINNOVA L’OFFERTA CULINARIA***Dal* Saturday & Sunday Roast *del Grill allo* Champagne & Raw Bar *del* Sundeck *e la riapertura del Platano*, *tante le novità in arrivo nei ristoranti*

**Cernobbio, Maggio 2023**. Un’offerta nuova, attenta a tutte le esigenze, con un comun denominatore: la qualità.

In vista della bella stagione, **si rinnovano i ristoranti di Villa d’Este: Grill, Sundeck e Platano** con proposte fresche, estive, che strizzano l’occhio alle tradizioni internazionali.
Non solo quindi il Veranda, l’elegante e iconico ristorante di Villa d’Este con una cucinaclassico-contemporanea e diretto magistralmente dal Group Executive Chef Michele Zambanini, ma anche nuovi concept, per regalare esperienze emozionali esclusive e ricercate.

Veranda che, a partire da venerdì 26 maggio, propone un nuovo menu estivo caratterizzato dalla freschezza degli ingredienti di stagione, degni di nota il *Crudo di gamberi rossi, pizzaiola, basilico, pan crusco* tra gli antipasti e lo *Spaghettone al prezzemolo, calamaro cacciarolo, peperoncino, salsa di bruschetta* tra i primi.

**Ristorante Grill:**

Confortevole e informale, il Ristorante Grill si trova vicino al Padiglione Regina e, in estate, è possibile cenare in giardino all’ombra degli imponenti alberi secolari, godendo della suggestiva vista lago. Protagonisti indiscussi della carta sono le carni alla griglia e i grandi classici di pesce accompagnati da una scelta di antipasti leggeri che sposano il mare e la terra, con specialità della tradizione mediterranea.

Quest’anno, l’imperdibile appuntamento è il ***Saturday & Sunday Roast***, tutti i sabati e le domeniche a pranzo, un vero classico della *British cuisine* rivisitato in chiave moderna dallo Chef Nicola Campanella. Snack di benvenuto e tre portate: questo il menù, in cui l’ospite potrà scegliere piatti tipici come la *steak tartare*, fatta al tavolo davanti ai clienti, e il *Roast Beef*, con il taglio al carrello effettuato direttamente in terrazza. Per i più piccoli, a disposizione un ricco carrello dei gelati, tra cui scegliere il proprio gusto preferito.

Un’iniziativa dall’*allure* anglosassone, resa magica dalla splendida cornice lacustre, che vuole diventare un appuntamento abituale del pranzo del fine settimana sul Lago di Como.

**Sundeck:**

Il Sundeck con la sua location adiacente alla piscina galleggiante, è il luogo ideale nei mesi caldi dove consumare un pranzo leggero oppure uno snack, sorseggiando uno dei *signature* cocktail di Villa d’Este. A partire dal 26 Maggio, nel tardo pomeriggio, dal giovedì alla domenica, l’ambiente del pool bar si trasforma in uno **Champagne & Raw Bar**, dove godere di un aperitivo incantati dalle luci del tramonto sul lago. Un menù a base di ostriche, pesci e crostacei crudi e cotti di ottima qualità, preparati e presentati dallo Chef direttamente al bancone. In abbinamento, Champagne di grande pregio selezionati dal Wine Manager Alex Bartoli o, in alternativa, quattro cocktails, sempre a base di Champagne, che includeranno due nuovi *signature* pensati proprio per Villa d'Este.

**Ristorante Platano:**

Anche il Ristorante Platano, situato in zona panoramica vicino al Padiglione della Regina e aperto solo per cena, si rinnova a partire da venerdì 15 giugno. Un raffinato percorso eno-gastronomico, per un'esperienza esclusiva con vini prestigiosi e un servizio curato nei minimi dettagli.

Il menù, di ispirazione mediterranea, mediorientale e asiatica, a cura del Group Executive Chef Zambanini varierà con cadenza settimanale: otto portate con materie prime d'eccezione, che gli ospiti potranno scegliere e accostare tra loro per creare il proprio percorso gastronomico da abbinare a celebri vini. Anche in questo caso, l'offerta è direttamente curata dal Wine Manager Alex Bartoli, che proporrà etichette ricercate, degustazioni al bicchiere, proposte verticali e abbinamenti a tema, con suggestioni da tutto il mondo.

Un vero rifugio per gli amanti dell’alta enogastronomia, dove i grandi vini diventano i protagonisti dell’esperienza e la cucina raffinata accompagna l’ospite in un percorso esclusivo d’eccellenza.

**Villa d’Este**

*Villa d’Este, che nel 2022 ha festeggiato la sua 150a stagione, è l'iconico albergo 5 stelle lusso situato a Cernobbio, sul Lago di Como, parte di Villa d’Este Hotels, punto di riferimento nell’hôtellerie di lusso internazionale e membro di The Leading Hotels of the World. Il Gruppo comprende inoltre il cinque stelle Villa La Massa, sulle rive dell'Arno, e i due quattro stelle Palace Hotel e Hotel Barchetta Excelsior, nel centro di Como e affacciati sul lago. Considerata una delle più belle espressioni di architettura della metà del Cinquecento, trasformata in hotel nel 1873 e immersa in un parco di 10 ettari, Villa d’Este è simbolo di un lusso senza tempo e di eterna eleganza. Offre 152 camere e suite suddivise tra l’Edificio del Cardinale e il Padiglione della Regina e 4 ville private. Di recente è stata acquisita Villa Belinzaghi, che sarà oggetto di un completo restauro.*

*Villa d'Este offre tre ristoranti: l'elegante Veranda con una cucina classica-contemporanea con una forte influenza italiana ma con uno sguardo all’internazionalità, il Grill per cene più informali dove i protagonisti indiscussi sono le carni alla griglia e i grandi classici di pesce e il Ristorante Platano, che offre un raffinato percorso eno-gastronomico per un'esperienza esclusiva e di eccellenza culinaria con vini prestigiosi. Il Bar Canova è il luogo dove sorseggiare i migliori cocktails accompagnati da deliziosi snack in un ambiente raffinato e piacevole. Il Sundeck nei mesi estivi, con la sua location adiacente alla piscina galleggiante, è il luogo ideale nei mesi caldi dove consumare un pranzo leggero sorseggiando uno dei cocktail della rinnovata carta. L’hotel comprende inoltre il Beauty Center e lo Sporting Club con piscina coperta riscaldata, palestra, sauna, bagno turco, campo squash, golf elettronico, putting green, percorso vita e 8 campi da tennis. La celebre piscina galleggiante sul lago è riscaldata e, poco distante, ve n’è una dedicata ai più piccoli. Amministratore Delegato del Gruppo è Davide Bertilaccio.*

**UFFICIO STAMPA**

**FCOMM**Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano


fcomm\_milano

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Emma Pelucchi Cell: +39 333 9124769 – E-mail: emmapelucchi@fcomm.it

Giacomo Tinti Cell: +39 331 1244128 - Email: giacomotinti@fcomm.it