

VISTA

★★★★L

CENA CON “DOPPIA VISTA”

Martedì 20 giugno a VISTA Verona una cena a quattro mani dai sapori indimenticabili per celebrare la prima collaborazione tra lo chef di casa Fabio Aceti e Stefano Mattara, chef di VISTA Lago di Como.

Verona, Giugno 2023 - Si preannuncia un evento imperdibile la cena a quattro mani “**Cena con doppia VISTA**” di **martedì 20 giugno** che vedrà per la prima volta uniti ai fornelli i due chef dei rispettivi **Sottovoce Verona e Lago di Como**, Fabio Aceti e Stefano Mattara, i ristoranti rooftop del **brand VISTA**, la catena di boutique hotel cinque stelle lusso del **Gruppo LarioHotels**.

L'appuntamento è per le **ore 20.00** al **Ristorante Sottovoce**, all'ultimo piano di VISTA Verona, l'elegante boutique hotel situato nel centro storico della **città più romantica d'Italia**.

Locale intimo, raccolto e dal design contemporaneo, il Ristorante Sottovoce Verona sarà il luogo prediletto dell'incontro enogastronomico di due filosofie di cucina entrambe fortemente legate al territorio.

Figli della scuola di Gualtiero Marchesi, gli **chef Fabio Aceti** (VISTA Verona) e **Stefano Mattara** (VISTA Lago di Como) propongono quotidianamente una cucina semplice, gustosa e sostenibile, attenta alla ricerca di materie prime locali di alta qualità.

Il menù creato per l'occasione sarà il perfetto mix tra le loro due filosofie: una cucina più tradizionale in cui erbe aromatiche e verdure sono protagoniste, quella dello chef Fabio Aceti, e una cucina più innovativa e moderna con un amore passionato per il pesce di lago, quella dello chef Stefano Mattara.

MENÙ

CENA CON DOPPIA VISTA

Piccoli assaggi di benvenuto

Chef Fabio Aceti

ANTIPASTI

INSOLITA INSALATA

Cuore di lattuga, gel di giardiniera, misticanza selvatica e bernese al burro nocciola

Chef Fabio Aceti

CEVICHE DI LAGO

Cavedano e lavarello, cipolla rossa, cime di rapa, peperoncino e lime

Chef Stefano Mattara

PRIMOPiatto

NORD, CENTRO E SUD

Riso Carnaroli “Riserva San Massimo” con burrata affumicata, arancia fermentata, gambero rosso di Mazzara, granella di pistacchi, aroma all'arancia rossa e gamberi

VISTA

★★★★L

Chef Stefano Mattara

SECONDIPIATTI

IL ROSSO E IL NERO

Calamaro arrosto, salsa al nero, chorizo e peperone crusco

Chef Fabio Aceti

ANGUILLA

Filetto di anguilla, albicocche, zenzero, cozze, red frills, senape

Chef Stefano Mattara

PRE-DESSERT

APEROL SPRITZ

Cordiale al rabarbaro e fiori di sambuco, sorbetto all'aperol e spuma di prosecco

Chef Fabio Aceti

DESSERT

DEL CIOCCOLATO NOI USIAMO TUTTO

Consistenze, temperature e profumazioni di cioccolato

Chef Fabio Aceti

La cena a quattro mani di martedì **20 giugno al Ristorante Sottovoce Verona** sarà un'esperienza unica multisensoriale, dove bellezza e gusto si sposano armoniosamente: un trionfo di sapori e di profumi uniti all'eleganza degli arredi e alla sofisticata mise en place in porcellana firmata Gio Ponti per Richard Ginori, con l'incredibile **vista mozzafiato** che solo la terrazza di VISTA Verona può regalare: una sguardo panoramico a 360 gradi su Verona, tra tetti medievali, torri scaligere e in lontananza le dolci colline moreniche del Garda.

I posti disponibili per la cena sono limitati.

Per informazioni e prenotazioni chiamare +39 04511170880

o scrivere a info@vistapalazzoverona.com

Ristorante Sottovoce | VISTA Verona

Corticella Leoni, 3

37121 Verona

SOTTOVOCE

I Sottovoce sono i ristoranti rooftop del brand VISTA, la catena di boutique hotel cinque stelle lusso del Gruppo LarioHotels, nata per portare l'ospitalità di alta gamma a un livello più valoriale e soprattutto in destinazioni in cui ancora non c'era.

Il fil rouge dei Sottovoce è quello di essere collocati all'ultimo piano degli hotel e sono contraddistinti da una location d'eccezione, un'atmosfera intima e una vista senza eguali, che non è solo contemplazione, ma scoperta del bello e del buono che il territorio ha da offrire. Luoghi esclusivi e contemporanei dove vivere un'esperienza culinaria multisensoriale legata alla territorialità, grazie a menù costruiti con il massimo rispetto e valorizzazione dei prodotti locali. Ciascuno, a suo modo,

VISTA

★★★★L

rivisita le tradizioni gastronomiche tipiche offrendo una cucina fresca, sincera e d'avanguardia con piatti dalla forte identità attraverso l'utilizzo di materie prime soprattutto a chilometro zero. Un ambiente riservato e curato nei dettagli, l'attenzione al cliente e alla sua privacy, il rispetto della sostenibilità in cucina, la scelta di prodotti naturali del territorio, l'attenta selezione di fornitori locali e l'impegno nella riduzione dello spreco alimentare, sono tutti elementi comuni ai Sottovoce.

Attualmente sono due i Sottovoce: il primo a Como, all'interno di VISTA Lago di Como aperto l'8 giugno 2018, e il secondo a Verona, all'interno di VISTA Verona, inaugurato l'8 maggio 2022.

VISTA

VISTA rappresenta un nuovo modello di hotel creato da Bianca e Luigi Passera, rispettivamente Presidente e Amministratore Delegato, con l'obiettivo di portare l'esperienza di lusso dove ancora non c'è. Boutique hotels caratterizzati da un interior design moderno e dalla matrice italiana, ma allo stesso tempo internazionale, con una ricca offerta di servizi tailor-made, in cui il rispetto per l'ospite e la sua privacy diventano punto focale.

I VISTA fanno parte di Lario Hotels, Gruppo di proprietà della famiglia Passera con una lunga storia di accoglienza e ristorazione da oltre 100 anni. Eccellenza del servizio, innovazione, attenzione alla sostenibilità: questi i valori fondamentali del Gruppo, che dal 2021 è stato ufficialmente riconosciuto come Società Benefit.

VISTA Lago di Como, inaugurato a giugno 2018, membro di Small Luxury Hotels of the World, è la prima proprietà 5 Stelle Lusso del Gruppo e il primo e unico 5 Stelle Lusso a Como. Risultato di un'attenta ristrutturazione di un palazzo del diciannovesimo secolo in stile veneziano, nella maestosa Piazza Cavour che si affaccia direttamente sul Lago di Como, l'Hotel dispone di 18 splendide suite, curate nei particolari combinando con sapienza pezzi iconici del design con arredi fatti su misura realizzati dalle migliori realtà dell'artigianato italiano. Al suo interno, il Ristorante Sottovoce, tra i primi ristoranti rooftop della città, guidato dall'Executive Chef Stefano Mattara, e lo spettacolare Infinity Bar con vista mozzafiato.

VISTA Verona inaugurato a maggio 2022 è la seconda proprietà 5 Stelle Lusso del Gruppo e l'unico hotel a Verona ad avere una piscina coperta e una Spa Suite. Nel cuore della città, dispone di 16 splendide suites dallo stile eclettico che combina pezzi iconici del design italiano ad arredi contemporanei di maestri artigiani. Il ristorante Sottovoce, al piano alto dell'edificio con terrazzo panoramico, regala una vista d'incanto a 360 gradi e un menù tra creatività e tradizione, sperimentazione ed eccellenze del territorio, arricchito da una cantina selezionata e nell'adiacente Infinity Bar. Fiore all'occhiello è la Spa, un vero angolo di benessere dove gli ospiti potranno dedicarsi a un momento rigenerante scegliendo tra i tanti servizi proposti. Anche VISTA Verona è affiliato a Small Luxury Hotels of the World.

Contatti per la stampa

FCOMM via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

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

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

Lodovica Massarelli Cell: +39 338 4018839 – E-mail: lodovicamassarelli@fcomm.it