

**CENA CON DOPPIA VISTA: STEFANO MATTARA (CHEF VISTA LAGO DI COMO) E FABIO ACETI (CHEF VISTA VERONA) CUCINERANNO IN ESCLUSIVA INSIEME PER VOI PER UNA CENA INDIMENTICABILE.**

**26 OTTOBRE 2023 - INIZIO CENA ORE 20:00  
PRESSO VISTA LAGO DI COMO**



**PER CONOSCERE I NOSTRI CHEF**

*Fabio Aceti*

Classe 1986, Fabio Aceti è l'Executive Chef del Sottovoce di VISTA Verona. Tra le esperienze che più lo hanno formato c'è l'incontro con Gualtiero Marchesi nel suo ristorante all'Albereta di Erbusco in Franciacorta e, in seguito, quello con lo chef Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano. Terminati gli studi alberghieri e dopo un intenso stage a Parigi presso il ristorante trisstellato di Michel Troisgros, nel 2011 decide di ampliare i propri orizzonti culinari e di trasferirsi a Londra dove ha lavorato per Michel Roux nei suoi ristoranti Le Gavroche e al Roux at the Landau, all'interno del Langham Hotel. Da questo grande maestro francese apprende il rigore in cucina, l'importanza della bellezza di ogni piatto e la ricerca dell'eccellenza. Prosegue la sua formazione nella città di Milano come chef di cucina nei ristoranti Michelangelo e Larte per poi spostarsi a Verona, più precisamente a Oppeano nel ristorante gourmet Famiglia Rana e successivamente a Tenuta Le Cave a Tregnago. Dall'apertura nel 2022, dirige la cucina del Sottovoce VISTA Verona, lavorando con prodotti del territorio e con fornitori di fiducia. Orgoglioso di far parte di questa nuova realtà e di poter comunicare, attraverso i suoi piatti, i valori di autenticità e Made in Italy tanto cari al brand VISTA, lo Chef è pronto a offrire agli ospiti dell'albergo, e non solo, un'esperienza all'altezza degli standard di un hotel cinque stelle lusso.

*Stefano Mattara*

Classe 1982, Stefano Mattara è l'Executive Chef del Sottovoce di VISTA Lago di Como. Dopo il diploma inizia la sua carriera dal Maestro Gualtiero Marchesi all'Albereta, che segna profondamente la sua filosofia di cucina e la sua nota stilistica. Seguono varie esperienze in importanti ristoranti stellati fino alla decisione in "controtendenza" di tornare alle origini della cucina italiana: abbandona la ristorazione stellata per lavorare nelle osterie e nelle trattorie di Lombardia e Piemonte, vere custodi dei saperi e sapori della nostra cucina tradizionale. Appresi i segreti delle ricette del territorio, Mattara torna ad affiancare grandi Chef di fama internazionale, come Andrea Berton. Dall'apertura dell'Hotel nel 2018, lo Chef dirige la cucina del Sottovoce, condividendo la filosofia VISTA. Nel giro di pochi anni non sono mancate importanti soddisfazioni, e consenso da parte della critica gastronomica. Il Sottovoce di VISTA Lago di Como è nella Guida Gambero Rosso 2023 con Due Forchette ed è segnalato nella Guida MICHELIN dal 2020. Il ristorante ha inoltre ottenuto due cappelli nella Guida Espresso 2023 ed è stato inserito nella guida Lombardia: il meglio di Milano e delle altre province 2023 di Gambero Rosso. Associato a Gente di Lago e di Fiume, Mattara promuove insieme ad altri Chef le materie prime del territorio e i piatti profondamente legati ai pesci d'acqua dolce, oltre ad impegnarsi per rendere la sua cucina sempre più sostenibile.

# M E N U

## BENVENUTO DELLO CHEF

### IDEA DI UN INSALATA AUTUNNALE

Radicchio tardivo, noce "Lara", porto, verjus di mele verdi e grana di pecora

*Chef Fabio Aceti*

### CARPA...CCIO

Carpa, zucca centenaria, latte di cocco, peperoncino, estratto di dragoncello

*Chef Stefano Mattara*

### RED CARPET

Risotto Riserva San Massimo, acqua di peperone rosso, la sua teriyaki, caprino di mandorla, olive nere e olio al dragoncello

*Chef Fabio Aceti*

### ZUPPA DI LAGO

Ditalini, bouillabaisse di lago, birra artigianale, salvia frita, peperoncino

*Chef Stefano Mattara*

### INSOLITA LESSINIA

Pithivier di coniglio, jus al tartufo nero, broccoletto di Custoza fondente

*Chef Fabio Aceti*

### BOSCO

Castagne, caffè, liquirizia e bacon

*Chef Stefano Mattara*

€ 160 A PERSONA  
€ 100 ABBINAMENTO VINI