

*COMUNICATO STAMPA*

**UN PRANZO STELLATO DA PICCOLO PRINCIPE**

**Il Ristorante del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio riapre l'8 marzo con la novità del servizio a pranzo e due menù in esclusiva**



*Venerdì 8 marzo 2019 riapre il Ristorante Gourmet Piccolo Principe, 2 Stelle Michelin, con una novità: il pranzo, con due menù dedicati molto convenienti oltre alla carta. Un pubblico più ampio e anche più giovane potrà così gustare i piatti dello Chef Giuseppe Mancino e vivere la magia dell'esperienza stellata del ristorante del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. Stessa location panoramica sul mare e sulle Alpi Apuane, stessa sala al quinto piano dell'albergo, ma orari diversi con nuovi menù per il pranzo.*

**Il Ristorante Piccolo Principe, indirizzo panoramico e gourmet dello storico Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, è famoso per la cucina raffinata, l'ottimo pesce, la tradizione tesa alla continua ricerca e sperimentazione, le due stelle Michelin dello Chef Giuseppe Mancino e la straordinaria luminosità ed eleganza della sala panoramica.**

**Quest'anno anticipa la sua riapertura all'8 marzo e per l'occasione inaugura il lunch, a prezzi appetibili e con due menù degustazione disponibili esclusivamente a pranzo: il menù Carte Blanche il menù Tradizione.**

**I due nuovi menù ideati dallo Chef Giuseppe Mancino disponibili solo a pranzo oltre alla carta:**

- il menù Tradizione da 4 portate a Euro 99,00 a persona, bevande escluse, con piatti gourmet classici rivisitati in chiave moderna;
- il menù Carte Blanche da 3 portate a Euro 79,00 a persona, bevande escluse, con piatti selezionati dallo Chef Giuseppe Mancino.

**Il Piccolo Principe è aperto dall'8 marzo al 31 ottobre 2019.**

**Aperto sia a pranzo che a cena dall'8 marzo al 31 maggio e dal 18 settembre al 31 ottobre, con orari 12.30/14.30 e 20.00/22.00.** Giorni di chiusura lunedì e martedì.

Dal 1° giugno al 17 settembre solo a cena dalle ore 20:00 alle ore 22:30, con giorno di chiusura lunedì.

### **Il Grand Hotel Principe di Piemonte**

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente **tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati** esistenti al mondo. **I cinque piani, arredati in stili differenti**, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della **piscina sul tetto con jacuzzi e solarium**, uno spazio azzurro proteso sul mare, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

**I ristoranti "Piccolo Principe" e "Regina"** hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. **Gli ambienti intimi ed accoglienti**, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. **La cucina del Piccolo Principe, curata dallo chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni.

**La Spa** propone [giochi d'acqua](#), sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per rigenerarsi nel benessere. Trascorrere qualche ora nella SPA del Grand Hotel Principe di Piemonte, è **un'esperienza polisensoriale** che rigenera i sensi e distende la mente.

*Grand Hotel Principe di Piemonte*  
*Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)*  
*Telefono: 0584 4011 – Fax 0584 401803*  
[info@principedipiemonte.com](mailto:info@principedipiemonte.com) – [www.principedipiemonte.com](http://www.principedipiemonte.com)



*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*  
[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)  
*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*  
[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)

*Seguici su facebook* 