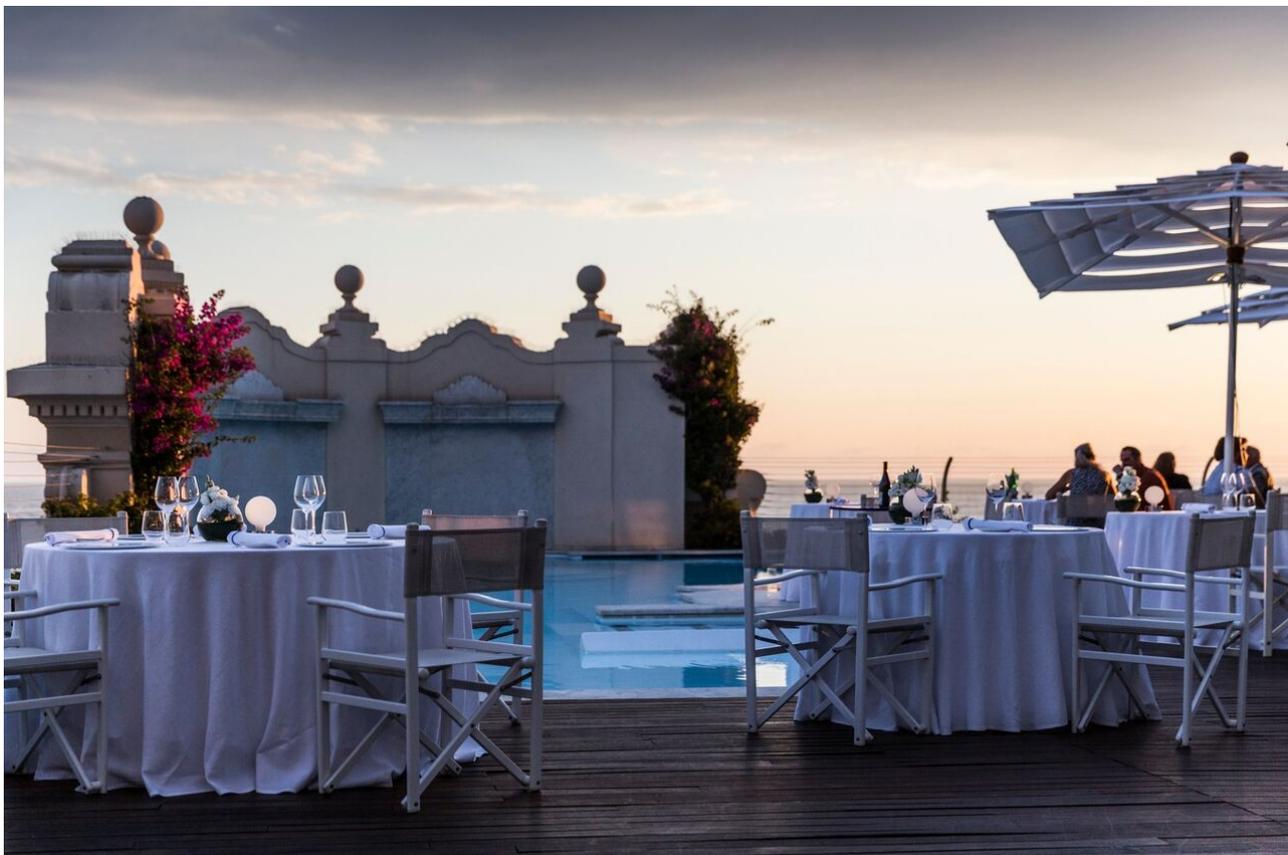


COMUNICATO STAMPA

UNA CARTA E 7 MENÚ DEGUSTAZIONE

Sia a cena che a pranzo, di mare, di terra o vegetariani, tutti ispirati dal territorio e dall'estro dello Chef Giuseppe Mancino: ecco i piatti del Ristorante Il Piccolo Principe



Un ricco menù alla carta, ben 5 menù degustazione per la cena e 2 per il pranzo: l'offerta gastronomica del Ristorante Il Piccolo Principe è davvero ampia, firmata dallo Chef Giuseppe Mancino, 2 Stelle Michelin. L'indirizzo gourmet del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, elegante e panoramico con vista sul mare e sulle Alpi Apuane, ha riaperto per la stagione 2019 lo scorso 8 marzo con la grande novità del pranzo.

Le due stelle Michelin dello Chef Giuseppe Mancino brillano dall'alto della sala panoramica al quinto piano dello storico Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, dove si trova il Ristorante Il Piccolo Principe. **Le portate sono sofisticate e creative, le proposte in equilibrio fra pesce ottimo e preziosi ingredienti di terra, e fra tradizione e sperimentazione.**

Già dagli Antipasti emerge tutta la complessità dello stile di Mancino: la *Triglia di scoglio croccante* è accompagnata da *Scarola, mozzarella affumicata, essenza di pomodoro, olive e capperi*; la *Mazzancolla nostrale* è sublimata da *Fegato d'oca, miele di spiaggia, pastinaca e tuberi croccanti*; le *Capesante* sono rese intriganti da *Crema di crescione, caviale, limone candito*; una interpretazione di *Sushi Toscano affumicato* è ottenuta con *Battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini, Pecorino e erbe amare*; un grande classico come la *Lingua di vitello cotta 48 ore* è abbinato a *Rapa rossa, cipolline in agrodolce e salsa verde*; per il piatto vegetariano la scelta va ad un *Uovo croccante con Crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo di stagione*.

Fra i **Primi piatti**, un cavallo di battaglia dello Chef, proposto spesso anche nei menù dei ricevimenti di matrimonio: la *Calamarata di Gragnano* con *Frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi*; elementi esotici nei *Ravioli di farina di riso* con *Granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere d'alghe e pomodoro giallo*. Ancora pasta ripiena con i *Tortelli fatti a mano* con *Cime di rapa, mozzarella di bufala e pomodoro datterino confit* e con i superbi *Agnolotti Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino, tartufo di stagione selezione Savini e sedano croccante*. Freschi e aromatici gli *Spaghetti di grano duro* con *Acqua di cavolfiore, erba ostrica, agrumi e bottarga di tonno rosso selezione Armatore*. Il *Riso Carnaroli Zucca, crema di caprino erborinato, polvere di caffè e animelle di vitello* a completare l'offerta.

Fra i **Secondi piatti** trionfa sicuramente il pesce, data la zona a vocazione marina: *Scorfano, Crema di bietole, farro della Garfagnana, salsa al cacciucco ed intingolo di molluschi e crostacei*; l'*Aragosta* è valorizzata da *Topinambur, Carciofi e salsa bernese affumicata*; vengono introdotti elementi esotici nel *Dentice, la sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi*. **Più tradizionali i sapori dei due piatti di carne**: *Anatra laccata al tamarindo, i suoi fegatini, cipollotto caramellato, cicorino nostrale e salsa alle spezie; Piccione cotto al carbone, salsa alla Cacciatore, carote, cremoso di patate e cipolla rossa*. Il piatto vegetariano si chiama *Il Segreto del Masoni* ed è composto da *Fagioli schiacciati, peperone rosso, catalogna e salsa al caffè*.

La **carta dei dessert** è a parte, e comprende una *Selezione di formaggi Italiani accompagnati da composte varie e pan brioche*, una bella scelta di *Sorbetti* fatti in casa dai gusti non scontati (lampone, mela verde, pera, mandarino, mango) e **5 dolci tutti meravigliosamente complessi ed equilibrati, nei quali l'elemento fresco o aspro e in molti l'aggiunta di una spezia o aroma spezzano la sontuosità e cremosità della componente principale**. La *Pera* è una *Bavarese*, la sua composta, *cannella, sablé alla nocciola e gelato di ricotta di capra*; *Havana special* è il coreografico cavallo di battaglia dello Chef, composto da *Mousse al cioccolato, cialda al cacao, crema Inglese al tabacco, marasca e rhum*; *Vaniglia* è *Ganache montata, biscotto bretone, salsa zafferano e gel di limone*; in *Arachidi & Mango* la *Namelaka di Arachidi* è associata a *brownie al caramello e sorbetto al mango*; non fa eccezione *Yogurt Greco* insieme a *Rabarbaro, menta e frutti rossi*.

I Menù degustazione sono 5: quello di mare, quello di terra, il vegetariano e due a scelta dello Chef, da 10 o da 5 portate.

Il **Menù degustazione "Il Mare"** include: la *Triglia*, le *Cappesante*, la *Calamarata*, i *Ravioli*, il *Dentice*, e la *Pera*.

Il **Menù degustazione "La Terra"** comprende: l'*Uovo croccante*, il *Sushi toscano affumicato*, il *Riso Carnaroli*, gli *Agnolotti ripieni*, il *Piccione*, i *Formaggi* e *Arachidi e Mango*.

Nel **Menù degustazione "Vegetariano"**: la *Terrina di gazpacho*, l'*Uovo croccante*, i *Tortelli di cime di rapa*, gli *Spaghetti di grano duro*, il *Carciofo*, i *Formaggi* e come dolce *Vaniglia, ganache montata, sablé bretone, salsa zafferano e gel di limone*.

Il **Menù degustazione "A modo mio...passato e presente"** è un percorso in 10 portate a sorpresa in cui lo Chef guida i suoi ospiti trasportandoli nel suo universo gustativo, olfattivo e visivo.

Anche il **Menù degustazione "L'essenziale"** è liberamente interpretato dallo Chef scegliendo fra i suoi piatti, ma comprende solo 4 portate (Entrée, Antipasto, Primo piatto, Pre-dessert e Dessert).

Quest'anno ha inaugurato il lunch con due menù degustazione disponibili solo a pranzo a prezzi appetibili: il menù **Carte Blanche** da quattro portate (Mise en bouche, antipasto, primo piatto e dessert) e il menù **Territorio** da cinque portate (con l'aggiunta del secondo piatto), entrambi proposte di piatti di mare o di terra selezionati dallo Chef Giuseppe Mancino, come in un percorso di profumi, sapori e sensazioni visive in dove tradizione e innovazione.

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 "Il 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 de Il 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 – www.principedipiemonte.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 