

COMUNICATO STAMPA

NUOVO CORSO PER IL PICCOLO PRINCIPE

Location e design rinnovati per il ristorante due stelle Michelin del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio



Il Ristorante Il Piccolo Principe di Viareggio riapre con un nuovo appeal: con una accurata ristrutturazione degli interni e degli spazi si è spostato dalla terrazza panoramica al quinto piano del Grand Hotel Principe di Piemonte, al piano terra fronte mare, in una splendida Veranda dorata. L'indirizzo 2 stelle Michelin dello Chef Giuseppe Mancino, si presenta quindi completamente rinnovato: negli spazi, negli arredi e nel décor degli interni. La cucina è composta da creazioni armoniose, in equilibrio fra rivisitazione di tradizioni locali e campane e sapienti accenti contemporanei.

Ristorante Il Piccolo Principe - 2 Stelle Michelin - Chef Giuseppe Mancino

Il Ristorante gourmet del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio è stato recentemente oggetto di una **ristrutturazione importante** a cura degli architetti **Diletta Storace** e **Nicola Spagni**. Non più sul roof dell'albergo, ha aperto nella Veranda che al piano terra si affaccia sul lungomare. Il nuovo ristorante è caratterizzato da **elementi dalle linee contemporanee che ricordano le grandi serre: la facciata viene rimarcata sulle colonne della veranda con decori dorati. Tutti gli elementi di arredo sono prodotti su misura: i lampadari, i tavoli creati appositamente in marmo, materiale prezioso adatto ad essere mostrato anche senza tovaglia. L'insieme è completato da poltrone di design in tessuti molto pregiati e da una parete di vegetazione in vasche dorate.** Anche il sistema audio del ristorante e la climatizzazione sono stati studiati nei minimi particolari per creare atmosfera senza essere invadenti.

Con lo **Chef Giuseppe Mancino**, Il Piccolo Principe ha ottenuto importanti riconoscimenti: dal 2014 ha ben **due stelle Michelin**, e fa parte delle più prestigiose guide tra le quali il Gambero Rosso (3 forchette) e l'Espresso. Lo chef è interprete di una cucina fine dining contemporanea, con radici e memoria in Toscana e in Campania e un respiro internazionale che guarda all'Europa e all'Asia. È una cucina personale, istintiva

nell'idea e precisa ed equilibratissima nel gesto. Una cucina degna di una grande casa dell'ospitalità a 5 stelle.

Il menù degustazione “L’Esperienza” offre il meglio della carta e include i suoi piatti signature della stagione, che giocano fra origini campane dello Chef, alcuni ingredienti must della tradizione toscana e sapori lontani. Fra gli antipasti *Ostrica Escoffier*; uno dei suoi cavalli di battaglia *Triglia di scoglio, crema di erbe amare, mozzarella di bufala, limone sotto sale*; *Sushi toscano: battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola*; *Baccalà candito, panzanella toscana, alghe, spuma di mare*; *Animelle di vitello cotte al barbecue, olio al carbone, condimento al prezzemolo, ortaggi sotto aceto*. Due i primi piatti, in par condicio fra terra e mare: il *Tortello ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco* che bilancia la tradizione campana d'origine dello chef con la salsa esotica e i *Fusilli Pietro Massi, nero di seppia, lardo di calamari, piselli*. Così come i secondi: *Piccione arrostito, chutney di mango, foie gras e punte di cicoria*; *Rombo chiodato, asparago viola, salsa agli agrumi*. Per concludere, un dessert dal carattere esotico: *Morbido al tè matcha, varie consistenze di lampone*.

Più leggero il menù degustazione “L’Essenziale”, che include *Rapa rossa marinata e mandorle; Zuppa di lattuga, bottoni di bietola farciti al caprino; Fagottino cacio e pepe, zabaione allo zafferano, pera alla senape; Spaghetti Mancini, estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali; Uovo di gallina in camicia, Parmigiano Vacche Rosse, asparagi, quinoa croccante, pesto di fave, essenza di vaniglia; Mela verde: bavarese allo yogurt, aneto, rabarbaro*.

La carta offre portate sofisticate e creative **in equilibrio fra pesce e preziosi ingredienti di terra**, e le **esigenze vegane e vegetariane** della clientela. **Non dimenticando però il luogo che lo ospita e la tradizione versiliese, Il Piccolo Principe dedica un menù a “Il Mare”, che valorizza il pesce con freschi accenti esotici:** *Triglia alla pizzaiola: essenza di pomodoro, olive, capperi, spuma di bufala; Scampo, rape rosse, rabarbaro agrodolce, caviale italiano; Calamarata di Gragnano, servita sottovetro con frutti di mare, crostacei, punte di asparagi; Ravioli di farina di riso, granchio King Crab, lumachine di mare, aglio nero, pomodoro giallo; Branzino cotto nella foglia di banano, bietole, finocchio, salsa al curry; Freschezza esotica: fiordilatte, mango, babà, sorbetto alla papaya*.

Fra i piatti non inclusi nei menù degustazione, meritano una menzione **alcuni piatti rappresentativi dello stile di Mancino**: una sontuosa *Pluma di Maiale Iberico, ostriche, scalogno caramellato, barba di prete*; o l'*Anatra laccata al tè, scorzonera, ciliegie, radicchio tardivo, salsa alle spezie*.

Il Ristorante è aperto anche agli ospiti esterni, a cena dalle 19.30 alle 22.30, lunedì giorno di chiusura.

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.

Il 2021 regala all'albergo una importante ristrutturazione sartoriale degli interni, che rispetta e valorizza la sua identità di edificio storico. Il ristorante stellato “Il Piccolo Principe” viene spostato nella veranda al piano terra, completamente rinnovato stilisticamente; mentre nella terrazza sul roof, da cui si può ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, nasce il più informale Ristorante Maitò Viareggio. La cucina de Il Piccolo Principe, curata dallo **chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin e tre forchette del Gambero Rosso**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni. La **cucina del Ristorante Maitò Viareggio è invece più semplice e tradizionale, principalmente a base di pesce**, ma che include anche carne, pizze e focacce.



HOTEL&SPA
Versilia

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

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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

Seguici su facebook 