

.italo

I sensi del viaggio

**IGIENIZZA
LE MANI
PRIMA
DELLA
LETTURA**

LE DIECI COSE

Mercatini di Natale
e presepi tradizionali:
ecco quelli da non perdere

VICENZA

Sulle tracce di Palladio,
il genio che ha cambiato
per sempre la città veneta

CASERTA

Dalle meraviglie della
Reggia alle bellezze
dei dintorni: un viaggio
tra storia, arte e cultura

Buone feste!

Idee regalo: 130 proposte per tutti i gusti, dagli hotel più esclusivi ai film da vedere in famiglia, passando per orologi, libri, hi-tech, vini, moda e profumi





Tra gusto e ospitalità

Sempre più hotel investono in cura, attenzione e qualità della loro proposta enogastronomica, sia per gli ospiti interni che esterni, ingaggiando chef di livello e offrendo menù dedicati per ogni occasione

DI SILVIA DORIA

ITALO Dicembre 2021



Nella foto grande, il rooftop di NH Collection Roma Fori Imperiali dove è possibile gustare i piatti di Oro Bistrot by Natale Giunta.

A sinistra, la terrazza del Brunelleschi Hotel di Firenze con le sue due proposte di ristorazione stellata presso il Santa Elisabetta.

Sotto, uno scorcio fiabesco in cui è immerso il Mont Blanc Relais & Spa, con la sua cucina valdostana di qualità.



S

u e giù per la Penisola, sono tanti i ristoranti che, all'interno degli hotel dove sono locati, aprono al pubblico esterno divenendo importanti punti di riferimento enogastronomici del territorio. Se ci aggiriamo tra i sanpietrini della Capitale, nella splendida cornice di Piazza Venezia, troviamo il ristorante Oro Bistrot by Natale Giunta presso il piano terra dell'NH Collection Roma Fori Imperiali. Caratterizzato da eleganti decorazioni in oro e verde acqua, offre un'ampia scelta di piatti creati dal noto chef Natale Giunta e serviti in un'atmosfera elegante e rilassata. Da non perdere, l'esperienza presso la terrazza panoramica con una vista più che unica sulla città. Per chi volesse optare per trascorrere

qui il proprio pranzo del 25 o 26 dicembre o, solo per gli ospiti, per la cena di Capodanno (con roof aperto a tutti dopocena), lo chef siciliano ha ideato ben tre interessanti proposte. Restando nell'ambito della proposta del gruppo, NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi, incastonato a 80 metri di altezza sulla scogliera, ha affidato la sua offerta enogastronomica d'eccellenza allo chef Claudio Lanuto sia per il ristorante "Dei Cappuccini", con menù à la carte sensoriale e prodotti a km 0, che per "La Locanda". In vista delle feste, un menù per il Natale, ispirato alla tradizione culinaria italiana, e uno per la notte di Capodanno. Risalendo la Penisola, merita una sosta il Santa Elisabetta, ristorante stellato del Brunel-

VISTA HOTEL



Sopra, il Grand Hotel Convento di Amalfi, NH Collection, con la scogliera mozzafiato sulla quale si scaglia. All'interno i ristoranti "Dei Cappuccini" e "La Locanda".

A destra, il Gourmet e Boutique Hotel Tanzer, in Val Pusteria, con la sua cucina di qualità legata alle eccellenze del territorio.

leschi Hotel, nel cuore di Firenze, dallo stile unico e raffinato. Per le festività, lo chef Rocco De Santis propone nuove specialità in abbinamento ai migliori vini selezionati dal sommelier della struttura. Ma se proprio non si riesce a rinunciare al suggestivo scenario delle nostre montagne, vi sono ancora due proposte da considerare. Quella del Mont Blanc – Relais & Spa, a pochi minuti dal centro di Courmayeur, a La Salle, con tante proposte differenziate a seconda delle esigenze dei suoi ospiti e non solo. In un'atmosfera calda e accogliente come una baita, presso il ristorante "La Fenêtre" si è accolti da una finestra che si apre sulla vista del Monte Bianco e va oltre i confini della cucina classica valdostana. Una cucina di alto livello, che conquista anche chi in vacanza non vuole rinunciare a un sano regime alimentare. Piatti detox e light, studiati da professionisti del wellbeing con lo scopo di purificare l'organismo e dargli nuova energia. Infine, il ristorante



del Gourmet e Boutique Hotel Tanzer a Issalzo/Falzes, in Val Pusteria, che vanta numerosi premi. In un ambiente intimo e accogliente, una cucina raffinata e di qualità, d'ispirazione altoatesina con ingredienti di prima scelta ed eccellenze del territorio. Interessante la cantina con i suoi vini naturali, ma anche il caffè, proveniente da un piccolo produttore locale e l'offerta di birre artigianali, grappe alle pere e ai fieni locali, e i liquori fatti in casa. Stay tuned!