

Style Il Giornale - Ottobre 2013



Qui a sinistra la sala del Brunello del Baglioni Hotel London. Sotto il ristorante i Fiori di Murano. Nella pagina seguente (dall'alto) La Cucina, il ristorante di Villa Paradiso e il Rubacuori

I 5 migliori ristoranti degli hotel

Non solo ospitalità «stellare», nei grandi alberghi le cucine sono affidate a grandi e creativi chef. Ecco la nostra selezione...

© VERONICA GRIMALDI

Brunello Baglioni Hotel di Londra

Affacciato sui giardini di Kensington il Brunello Restaurant è uno versatile caratterizzato da alti dai dettagli lussuosi senza cedere al tocco di design. Propone cucina mediterranea rivisitata tucine con piselli, fave e a lingue con granchio, pepe e limone d'Amalfi, parmigiano lanzone e rombo con carciofi. Una vena creativa dello chef è ben te e caratterizzata da una cura cerca del gusto. Molti ingredienti freschi dall'Italia, con inalterati i profumi e i sapori. La lista dei vini vanta chicche inclusa una preziosa verticale di Sassicaia. Clou è l'Executive chef. La sala è la cucina casalinga italiana di un grande chef. È quella perfetta dei suoi menù che no ricette della cucina italiana, l'utilizzo di ingredienti stagionali per ritrovare italiano (baglionihotels.com)



Villa Paradiso - Gardone Riviera (Lago di Garda)

Il ristorante di Villa Paradiso Clinical Beauty nasce da una sana alimentazione e da un attento e costante lavoro di squadra che vede impegnati chef e staff medico. Ricette dai sapori mediterranei si coniugano con le più recenti acquisizioni nel campo della nutrizione. I menu proposti seguono tre linee. Il primo ipocalorico (circa 800-1000 Kcal) è dedicato a chi vuole riacquistare l'equilibrio di peso o iniziare, sotto controllo medico, un regime ipocalorico. In esso vengono preferite le proteine delle carni bianche del pesce di mare o lago e verdure di ogni tipo. Un secondo menu, di tipo riequilibrante e disintossicante, è rivolto invece a chi non ha significative necessità dimagranti. Un terzo menu viene invece prescritto in base a precise valutazioni che differenziano il fabbisogno calorico a seconda della morfologia dell'ospite. Tra le specialità del raffinatissimo chef Cristian Duca: fiori di zucca farciti con vellutata di carote e pomodori datterino al profumo di basilico e l'insalata di mare con patate schiacciate e vellutata allo zafferano e vaniglia (villaparisado.com).