



La Rocca, il nuovo ristorante che guarda alla Toscana

Castelfalfi, il country resort e borgo ristrutturato nel cuore della Toscana, situato tra Pisa, Firenze e Siena, presenta il suo nuovo ristorante fine dining «La Rocca». Situato all'interno del castello medievale del borgo, è un ristorante da 24 posti con due menu degustazione ispirati da ingredienti locali e curati dall'executive chef Davide De Simone. La cucina del ristorante rilegge le antiche ricette toscane con prodotti locali e le reinterpreta in chiave gourmet.

Splendido Mare Portofino, tra ambiente e territorio

Autunno all'insegna dell'enogastronomia e della scoperta del territorio allo Splendido Mare, A Belmond Hotel, Portofino. A ottobre, l'executive chef di DaV Mare, Davi-

de Galbiati, proporrà un menu sostenibile per supportare «Mare Mio By Gin Mare», iniziativa ambientale nella baia di Camogli e Portofino. A novembre, una master class e una cena dedicate ai funghi. Gli ospiti potranno, inoltre, esplorare Genova, visitare i Palazzi dei Rolli e i Musei di Strada Nuova o partecipare a escursioni guidate sul monte di Portofino e a gite in barca a vela, alla scoperta della biodiversità terrestre e marina.

«Sottovoce», il menu green del Vista Verona

Nuovo menu per il «Sottovoce» di Vista Verona, al piano alto dell'edificio storico che ospita l'omonimo albergo, situato nel centro storico. La terrazza, direttamente collegata al locale, insieme all'Infinity Bar, offre la possibilità di mangiare open air con vista sui

tetti medievali della città e, in lontananza, le colline: 18 coperti e menu a cura dell'executive chef Fabio Aceti, con protagoniste erbe, verdure, ortaggi e prodotti locali.

Stendhal Milano a Roma, un inno agli anni '80 e '90

Atmosfera da bistrot, cucina genuina e uno stile retrò che si unisce al contemporaneo. Nel cuore di Roma, all'interno della centralissima Galleria Alberto Sordi, gioiello d'architettura liberty risalente al 1922, lo studio di architettura Vudafieri-Saverino Partners firma il progetto del nuovo ristorante Stendhal Milano. Inno alla raffinata milanesità degli anni '80 e '90. Il ristorante, guidato dall'executive chef Edoardo Ferrara, propone un'offerta all day long, dal pranzo al dopocena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

