

IL NUOVISSIMO RISTORANTE ACANTO APRE LE SUE PORTE ED "ESCE DALL'ALBERGO

L'hotel Principe di Savoia inaugura nel mese di maggio Acanto, un esclusivo ed elegante ristorante c dotato di un nuovo ingresso indipendente rispetto all'entrata principale dell'albergo. La scelta del non Anna Gricini, direttore Sales & Marketing dell'Hotel – è legata alla personalità del ristorante ed a giardino interno. Il termine Acanto, dal greco àkanthos, pianta erbacea dalle foglie grandi e dai fiori bia anche sinonimo di prestigio e benessere. Il nostro obiettivo – prosegue – è quello di aprire le porte di anche ai milanesi che abitualmente non "vivono" gli hotel della loro città. Il nuovo spazio, con i suoi 94 consente di rilassarsi nel cuore di Milano gustando, in una cornice unica, le migliori proposte della cucin due protagonisti principali del ristorante, entrambi accumulati da un forte amore e passione per la r sono Paolo Baggini - in qualità di direttore - e Fabrizio Cadei, come Chef. Paolo Baggini è stato per di capo dell'Harry's Bar di Roma e responsabile della struttura ospitalità della Famiglia dei Marche ottenendo in entrambi i casi notevoli successi e consensi da parte della clientela. Ora affronta la coraggi assumere la guida del ristorante di un grande albergo come il Principe di Savoia di Milano. La cucir capitanata da Fabrizio Cadei. Trentottenne originario di Bergamo, Cadei approda al Principe con un background di "haute cuisine" maturato nei più prestigiosi ed esclusivi ristoranti ed alberghi del mo percorso inizia in Francia nel rinomato Léon de Lyon, 2 stelle Michelin di Jean-paul Lacombe, per p presso l'Hyde Park di Londra. Trasferitosi nel '94 all'Hotel Eden di Roma gestisce l'apertura del nuov ottenendo, dopo solo un anno, la prestigiosa stella Michelin e il riconoscimento di 'Miglior ristorante c Italia'. L'ispirazione primaria del menu di Acanto è la tradizione culinaria lombarda che lo Chef ha amal; i sapori del Mediterraneo per creare piatti delicati dai mille sapori diversi. Il tutto utilizzando solo i migl freschi di stagione; una proposta varia e bilanciata basata sulla valorizzazione della freschezza della m; e sull'immediatezza dei sapori. Il ristorante è stato progettato e creato dallo Studio Celeste dell'Ar L'architettura della veranda permette la vista del giardino; la luce del giorno filtra attraverso ottagonale, trasparente, mentre la sera l'atmosfera diviene magica grazie ad un gioco di luci. contemporaneo e raffinato, con pareti di un naturale colore beige e l'impiego di due differenti tipi rendere ancora più esclusivo il ristorante una nuova show kitchen, realizzata per la prima volta in It; Valet che ha prodotto in tutto il mondo le cucine dei prestigiosi ristoranti di Alain Ducasse. .