



Relais & Châteaux Guide 2020

—
Italy

Relais & Châteaux Guide 2020 — *Italy*



BELLE EPOQUE COLLECTION
DAMIANI.COM

DAMIANI

HANDMADE IN ITALY SINCE 1924



BOOK A STAY OR AN ITINERARY

FROM EUROPE AND MIDDLE-EAST

> reservation@relaischateaux.com

Austria	+43 720 828 018*
Belgium	+32 2 216 7725*
France	+33 (0)176 49 39 39*
Germany	+49 69 96 75 9117*
Ireland	+353 1 685 9351*
Israel	+972 72 223 7534*
Italy	+39 02 6269 0064*
Kazakhstan	+7 727 350 5459*
Luxembourg	+352 20 20 42 91*
Netherlands	+31 (0)20 225 3747*
Portugal	+351 30 450 0092*
Russia	8 800 707 3841**
Spain	+34 93 317 66 33*
Switzerland	+41 22 508 3001*
Ukraine	+380 89 323 9891*
United Arab Emirates	800 035 703 552**
United Kingdom	+44 (0)203 519 1967*

FROM ALL OTHER COUNTRIES

+33 1 45 72 96 50***

FROM THE AMERICAS

> rc-usa@relaischateaux.com

Brazil	0800 892 4042**
Canada	+1 800 735 2478**
Mexico (Mexico City)	+52 55 5546 7714*
Mexico (except Mexico City)	01 800 20 12345**
Spanish-speaking America	+54 11 4326 3861***
United States	+1 800 735 2478**

FROM ASIA-PACIFIC

> rc-asia@relaischateaux.com

Australia	1300 121 341**
China	4001 203 186**
Hong Kong	800 905 767**
India	+91 124 430 9400*
Japan	0800 888 3326**
New Zealand	0800 540 008**
Singapore	1800 733 2460**
South Korea	00798 8521 0002**
Taiwan	0080 665 1992**
Other Asian-Pacific countries	+65 3158 3022***

ORDER A GIFT BOX OR GIFT CERTIFICATES

T +33 (0)177 48 14 88*

E commercial@relaischateaux.com

VISIT OUR RELAIS & CHÂTEAUX BOUTIQUE IN PARIS

Gift Boxes & Certificates Travel Ideas & Reservations Wedding Lists

34, avenue de l'Opéra, 75002 Paris / T +33 (0)1 58 18 30 00*

DISCOVER ALL OUR PROPERTIES AND OUR RANGE OF GIFT BOXES AT

www.relaischateaux.com



#relaischateaux

#deliciousjourneys



* Local charges apply ** Toll-free numbers *** International charges apply

All rates listed for the properties include service, unless specified:

t. tax | s. service | s.n.i. service excluded



Relais & Châteaux Guide 2020

—
Italy

INDICE

CONTENTS

Benvenuti nel mondo di Relais & Châteaux — 03

Scoprite l'universo di Relais & Châteaux — 04

Piemonte, Valle D'Aosta, Liguria — 12

Bellevue Hotel & Spa 14

Hermitage Hotel & Spa 18

Antica Corona Reale 22

Castello di Guarene 26

Relais San Maurizio 30

La Meridiana Resort & Golf 34

Villa Crespi 38

Milano e Lombardia — 42

Il Luogo di Aimò e Nadia 44

Château Monfort 48

Da Vittorio 52

L'Albereta 56

Villa Fiordaliso 60

Dal Pescatore Santini 64

Veneto e Friuli Venezia Giulia — 68

Villa Cordevigo Wine Relais 70

Le Calandre 74

Hotel Villa Franceschi 78

Quadri 82

Hôtel Londra Palace 86

Villa Abbazia 90

Agli Amici dal 1887 94

Trentino Alto Adige — 98

Gardena Grödnerhof Hotel & Spa 100

Terra - The Magic Place 104

Castel Fragsburg 108

Toscana — 114

Il Bottaccio 116

Ristorante Enoteca Pinchiorri 120

Relais Santa Croce 124

Il Borro 128

Relais Il Falconiere & Spa 132

Arnolfo Ristorante 136

Hotel Borgo San Felice 140

Relais Borgo Santo Pietro 144

Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort 148

Caino 152

Castello Banfi il Borgo 156

Umbria — 160

Borgo dei Conti Resort 162

Palazzo Seneca 168

Roma — 172

Palazzo Manfredi 174

Hotel Raphaël 178

Il Pagliaccio 182

Campania — 186

Don Alfonso 1890 188

Il San Pietro di Positano 192

Bellevue Syrene 1820 196

Caesar Augustus 200

Terme Manzi Hotel & Spa 204

Taverna Estia 208

Puglia — 212

La Sommità Relais 214

Sardegna — 218

Petra Segreta Resort & Spa 220

Sicilia — 224

Locanda Don Serafino 226

Monaci delle Terre Nere 230

Capofaro Locanda & Malvasia 234

Bellezza e Spa — 240

Eventi e meeting aziendali — 242

Routes du Bonheur — 244

Intorno al Monte Bianco 245

Da Milano alla Costa Azzurra 246

L'Italia dei Grandi Laghi 247

Da Milano ai laghi del Nord 248

Tra le Dolomiti e il Tirolo 249

Dalla pianura del Po alla campagna veneziana 250

Tra la Toscana e l'Umbria 251

La Toscana, dall'entroterra fino al mare 252

Toscana tra vigneti, arte e antiche rovine 253

Il Golfo di Napoli e la Costiera Amalfitana 254

Le Isole Eolie, la Sicilia e Malta 255

L'Italia, un viaggio nella culla del Romanticismo 256

La Dolce Vita in Italia 257

I nostri Associati nel Mondo — 260

Crediti fotografici — 270

Colophon — 272

Benvenuti nel mondo di Relais & Châteaux

Welcome to Relais & Châteaux



DANILO GUERRINI
DELEGATO ITALIA
ITALY DELEGATE

Per conoscere veramente l'Italia bisogna viverla, non solo visitarla. È un paese pieno di magia. A volte si mette in mostra in tutto il suo splendore; a volte ama nascondere le sue bellezze. In ogni angolo si possono scoprire mille tradizioni culinarie, mille prodotti gastronomici, mille paesaggi mozzafiato, mille tesori d'arte. Ma c'è un solo modo per vivere veramente l'Italia, ed è scoprirla con chi la conosce davvero. Per questo abbiamo pensato di regalarvi questa guida.

Noi, padroni di casa dei Relais & Châteaux italiani, siamo pronti a svelarvi i segreti di questo Paese straordinario, la sua dolce vita, la sua bellezza e il suo senso del gusto. Ogni casa è una sintesi delle eccellenze del luogo in cui si trova che racconta con la sua ospitalità attenta e familiare e con una cucina di qualità che esalta i prodotti locali. L'Italia è pronta ad accogliervi. Non la dimenticherete mai.



PHILIPPE GOMBERT
PRESIDENTE INTERNAZIONALE
DI RELAIS & CHÂTEAUX
INTERNATIONAL PRESIDENT
OF RELAIS & CHÂTEAUX

To really get to know Italy one needs to experience it, not just visit it. This magical land sometimes likes to display itself in all its glory, while at other times it keeps its attractions concealed. Every corner of the countryside is packed with its own culinary traditions, gastronomic products, breathtaking views and artistic treasures. There is only one way to really experience Italy, and that is to explore it with those who know it best. This is what inspired us to write this guide.

The owners of Italian Relais & Châteaux want to reveal the secrets of this extraordinary country to you and tell you about its dolce vita, beauty and taste. Each Relais & Châteaux encapsulates the best features of its location, which it conveys with its attentive and friendly hospitality and its fine cuisine that uses the very best local products. Italy is ready to welcome you. It is a place you will never forget.

Il nostro impegno

Our Commitments

Le Dimore associate a Relais & Châteaux promuovono la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità nel mondo, per fare sì che continuino a prosperare. A novembre 2014 hanno presentato all'UNESCO la loro Vision che sancisce questo impegno comune e il desiderio di preservare anche il patrimonio locale e l'ambiente.



Relais & Châteaux members protect and promote the wealth and diversity of the world's culinary and hospitality traditions to ensure they continue to thrive. They are equally dedicated to preserving local heritage and the environment, as articulated in the association's Vision presented to UNESCO in November 2014.

Le nostre azioni

Our actions

1. Gli chef Relais & Châteaux hanno preso posizione contro l'elettropesca
2. Le specie ittiche meno conosciute trovano ampio spazio nelle carte dei ristoranti Relais & Châteaux
3. Promuoviamo un'alimentazione più responsabile per contrastare il cambiamento climatico
4. Aderiamo alla campagna Menu for Change per proteggere l'ambiente, in linea con lo spirito della Vision di Relais & Châteaux



Capofaro Locanda & Malvasia - Sicilia
Capofaro Locanda & Malvasia - Sicily

1. Relais & Châteaux chefs have taken a stand against electrofishing
2. Lesser-known fish are highlighted on the menus of Relais & Châteaux restaurants
3. Responsible gastronomy has been adopted to fight climate change
4. Participation in the Menu for Change campaign, following in the spirit of the Relais & Châteaux Vision to protect the environment

Fish unknown: pesci deliziosi, che meritano di essere scoperti

Fish unknown: exquisite fish, absolutely worth knowing

Esplorare il mondo dei “pesci poco conosciuti” significa preferire alle specie più frequentemente consumate nuove varietà di pesci, che non essendo oggetto di pesca intensiva non rischiano l'estinzione. Relais & Châteaux incoraggia questo approccio e i nostri chef sono entusiasti di fare conoscere ai loro clienti il sugarello, il cefalo, la sogliola, il merluzzetto bruno e tanti altri.

By exploring “lesser-known fish”, it is possible to move away from those that are mass-marketed and choose species for which fishing does not represent a risk of their extinction. Relais & Châteaux supports this approach and our chefs enthusiastically propose varieties to which guests may not be accustomed. It is the opportunity to discover horse mackerel, black mullet, thickback sole, pouting and more.



In passato molte specie ittiche non arrivavano nelle cucine dei nostri chef perché scartate e ributtate in mare appena catturate. Per sensibilizzare al valore di questi pesci meno conosciuti, che l'industria ittica definisce bycatch, Relais & Châteaux ha lanciato la campagna “Fish Unknown” in partnership con Ethic Ocean. In occasione della Giornata Mondiale degli Oceani i nostri chef onorano queste specie rendendole protagoniste dei loro piatti e organizzano corsi per insegnare a cucinarli.

Lesser-known fish are those that our chefs were once deprived of cooking since they were often thrown back as soon as they had been caught. They are what the industry calls “by-catch”. To promote them, Relais & Châteaux launched the “Fish Unknown” campaign in partnership with the Ethic Ocean association. For World Oceans Day, our chefs prepare dishes to celebrate these species and lead classes to teach others how to prepare them.

Food for change: combattere il cambiamento climatico in cucina

Food for change: climate change gastronomy in 2020

Possiamo influenzare l'agricoltura e l'intera catena del valore alimentare con le nostre scelte in cucina? Il 30% della produzione di gas serra dipende dalle nostre abitudini di consumo: cambiando questo sistema possiamo contrastare il cambiamento climatico. I nostri chef danno l'esempio scegliendo prodotti locali e frutta e verdura di stagione; in altre parole, ritornando ai valori tradizionali della cucina.

What if gastronomy had the power to influence agriculture and the entire food value chain? 30% of greenhouse gases are linked to human consumption: by changing this, we can all take concrete actions against climate change. Our chefs are setting an example by choosing locally grown products and seasonal fruits and vegetables; in other words by returning to the traditional values of cooking.



Dal 2014, anno in cui ha presentato la sua Vision all'UNESCO, Relais & Châteaux si impegna attivamente per tutelare l'ambiente e i patrimoni locali in tutto il mondo. Per dimostrare che la lotta al cambiamento climatico può essere combattuta anche in cucina, i nostri chef partecipano all'iniziativa internazionale "Menu For Change". Lanciata da Slow Food, questa campagna invita professionisti e consumatori ad abbracciare una cultura alimentare più sana e responsabile.

By committing itself as early as 2014, when it presented its Vision to UNESCO, Relais & Châteaux has been actively working to preserve the environment and local heritages around the world. To demonstrate that climate change is also at play on the plate, our chefs participate in the international initiative "Menu For Change". Launched by Slow Food, this campaign invites professionals and consumers to engage in a healthy and responsible global food culture.



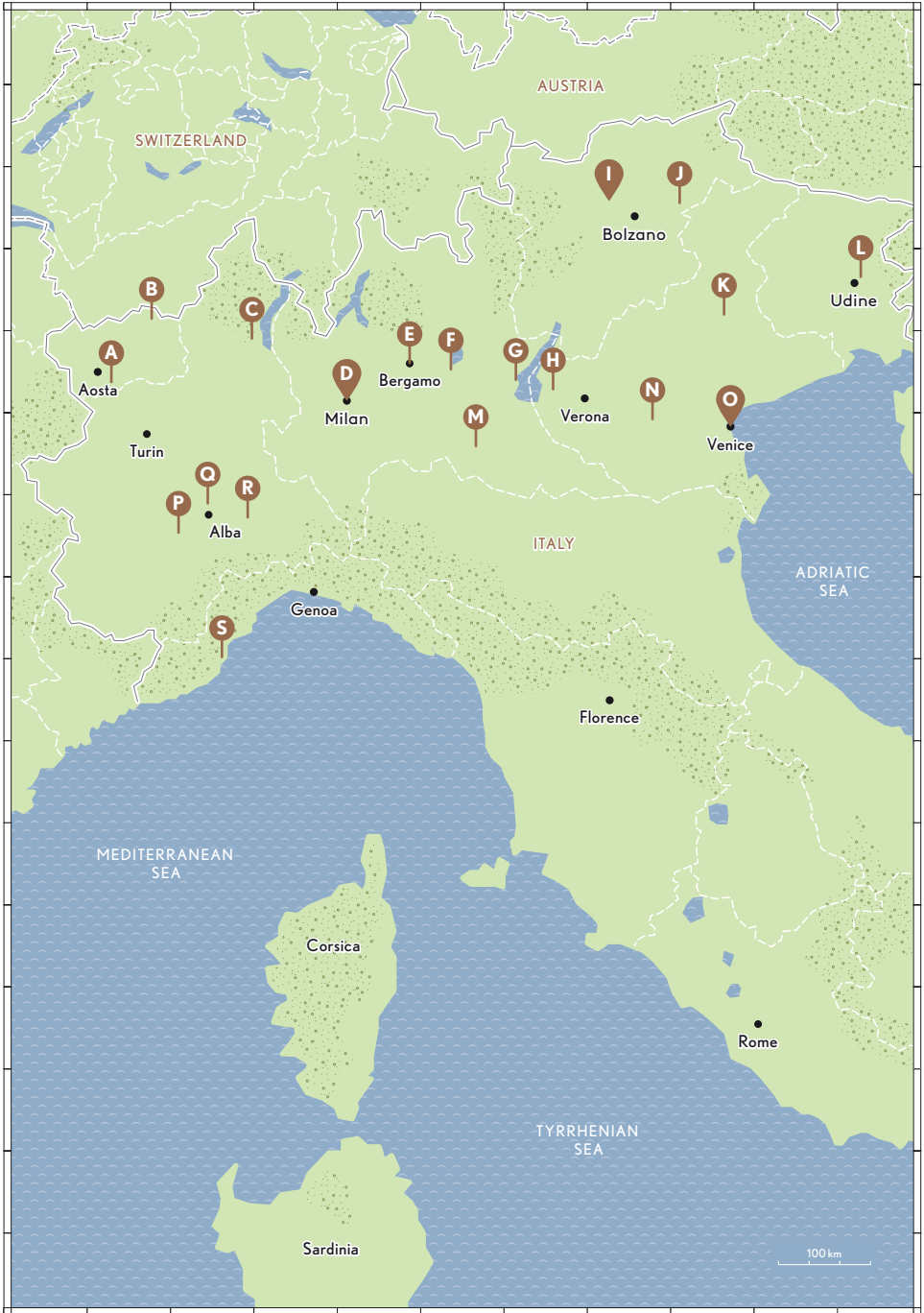
VENINI

THE ART OF GLASS SINCE 1921

www.venini.com
























































Milano 20121 - Via Monte Napoleone,10
Venezia 30124 - S. Marco Piazzetta dei Leoncini,314
Murano 30141 - Fondamenta Vetrai,50



NORD ITALIA

NORTHERN ITALY

A	Bellevue Hotel & Spa	  	14
B	Hermitage Hotel & Spa	  	18
C	Villa Crespi	 	38
D ¹	Il Luogo di Aimo e Nadia		44
D ²	Château Monfort	 	48
E	Da Vittorio	 	52
F	L'Albereta	  	56
G	Villa Fioraliso	 	60
H	Villa Cordevigo Wine Relais	 	70
I ¹	Castel Fragsburg	  	108
I ²	Terra - The Magic Place	 	104
J	Gardena Grödnerhof Hotel & Spa	  	100
K	Villa Abbazia	 	90
L	Agli Amici dal 1887		94
M	Dal Pescatore Santini		64
N	Le Calandre		74
O ¹	Hotel Villa Franceschi	 	78
O ²	Hôtel Londra Palace	 	86
O ³	Quadri		82
P	Antica Corona Reale		22
Q	Castello di Guarene	  	26
R	Relais San Maurizio	  	30
S	La Meridiana Resort & Golf	 	34

 Hotel  Restaurant  Spa  Villa
 Single Property  Multiple Properties

Montagna, mare ed eleganza

Elegance from mountain to sea

PIEMONTE, VALLE D'AOSTA, LIGURIA
PIEDMONT, AOSTA VALLEY, LIGURIA



1

Tre regioni, tre mondi, tre modi diversi di vivere la bellezza d'Italia. Un viaggio dalla Valle d'Aosta al Piemonte, per finire davanti al mare della Liguria spiega perché questo Paese è così meraviglioso. Si parte dalle grandi montagne intorno ad Aosta, le più alte: **il Monte Bianco e il Gran San Bernardo**. Sono i giganteschi guardiani di una regione incuneata tra Francia e Svizzera, ricca di castelli medievali, di valli verdissime e di ottima cucina.

D'inverno è il regno degli appassionati di sci e d'estate è bello perdersi nell'incanto del Parco del Gran Paradiso. Un nome che dice già tutto. A Sud la Valle d'Aosta confina con il Piemonte, terra nobile e appassionata di bellezza. A partire da Torino, con le sue memorie sabaude, città di scrittori e industriali, pregna di un'eleganza innata che si respira nelle sue vie antiche e nelle piazze scenografiche. Ma il Piemonte è

Three regions, three worlds, three different ways to savor the beauty of Italy. A journey from the Aosta Valley through Piedmont to the Ligurian coast offers a panorama of the region's treasures. The enchantment starts in the high mountains around Aosta. Two snow-capped giants, **Mont Blanc and Grand Saint Bernard**, stand guard over a region bordering on Switzerland and France, traversed by verdant valleys dotted with medieval castles — and restaurants serving superb cuisine.

Visitors flock here for the ski slopes in the winter, and in the summer to explore the marvels of Gran Paradiso National Park. A name that says it all. To the south, the Aosta Valley leads to the Piedmont region, a land of inspiring natural beauty. Steeped in the memory of the Duchy of Savoy, Turin, a city of authors and industrialists, emanates an innate elegance in its age-old streets

anche **Langhe e Monferrato, patrimonio dell'umanità dell'UNESCO**: la bellezza dei borghi, le vigne ordinate, le colline qui sembrano disegnate da uno scenografo. E non a caso queste zone sono la casa di vini eccellenti come il Barolo e il Barbaresco. Grandi bottiglie da abbinare alla sofisticata gastronomia locale, dove regna sovrano il tartufo bianco d'Alba, il più pregiato al mondo. Sempre grande cucina e incantevoli paesaggi si trovano intorno al Lago d'Orta, il fratello piccolo del Lago Maggiore, con in mezzo il gioiello dell'Isola di San Giulio.

Dopo il Piemonte, la Liguria. Si superano gli Appennini e finalmente si vede il mare.

La Riviera è un nastro verde, fiorito, profumato che affaccia sul Tirreno. Una terra impastata di sole e sapori rari, dal carciofo di Albenga al gambero di Sanremo. Genova divide la riviera in Ponente e Levante, e sta adagiata con la fierezza della sua antica potenza, tra le due anime della regione. Il suo centro storico, il più grande d'Europa, è un intricato groviglio di vicoli e strade strette dove si arroccano i palazzi della vecchia aristocrazia mercantile. A Levante, tra anfratti e fiordi, si incastonano le perle di Portofino e delle Cinque Terre, agglomerati di piccole case colorate su un mare di smeraldo.



3

and theatrical squares. But Piedmont is also home to the **Langhe and Monferrat winegrowing areas, a UNESCO World Heritage Site**, with their stunning villages, well-groomed vineyards and hills that seem to have been placed just so by a professional decorator. Not incidentally, the vintages produced here, Barolos and Barbarescos, are first-rate—and the perfect accompaniment to the sophisticated local cuisine, whose star ingredient is the Alba white truffle, the most highly-prized variety in the world. There are more charming landscapes and great dishes to be discovered in the area around Lake Orta, the little brother of Lago Maggiore, and the sparkling setting for the gem-like San Giulio Island.

After Piedmont comes Liguria. Once across the Apennines, the traveler catches glimpses of the shore. The **Riviera** unfolds in a **long, floral, fragrant green ribbon** bordering the Tyrrhenian Sea. This sun-drenched land offers a wealth of gastronomic rarities, from the Albenga artichoke to the Sanremo lobster. Between the Riviera di Ponente and the Riviera di Levante, the twin souls of the region, stands the city of Genoa, preserving proud memories of its former power. Its historic center, the largest in Europe, is a maze of narrow lanes winding around the mansions of its bygone merchant aristocracy. To the east, amid the steep, rugged landscape of the Riviera di Levante, lie two pearls: Portofino and Cinque Terre, with its clusters of colorful houses clinging to the slopes above the emerald sea.



2

1. **Le Langhe - Piemonte**
Langhe Region - Piedmont
2. **Tartufo Bianco di Alba - Piemonte**
Alba White Truffle - Piedmont
3. **Piazetta di Portofino - Liguria**
View of Portofino - Liguria

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST TOWN Aosta 28 km	45.6049°N 7.3552°E
TYPE Storica casa di montagna Historical mountain house	
BEST FOR Apprezzare la vista unica sul ghiacciaio del Gran Paradiso Enjoying the unique view over the Gran Paradiso Glacier	
TO SAVOUR I formaggi stagionati nella cantina dell'hotel dedicata alla stagionatura The aged cheeses in the hotel's dedicated cellar	

Bellevue Hotel & Spa



Da una parte c'è Cogne, paese da fiaba con balconi di legno, fiori, tetti scoscesi e il prato di Sant'Orso, verdissimo d'estate e bianco abbagliante d'inverno. Dall'altra il fiato si blocca per la bellezza solenne e silenziosa del **Gran Paradiso, circondato dal più antico parco nazionale d'Italia:** una meraviglia di stambecchi e camosci, marmotte e aquile reali. In mezzo svetta il

On one side there's Cogne, a fairytale town with wooden balconies, flowers and steep roofs, and the Sant'Orso meadow, deep green in summer and dazzling white in winter. On the other, the breath-taking **Gran Paradiso mountain peak**, with its solemn, silent beauty, **surrounded by Italy's oldest national park**, a marvel of ibex and chamois, marmots

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Suggestiva area benessere "Le sorgenti del Gran Paradiso" (1.200 mq)
- Visita alla cantina vini e a quella di stagionatura dei formaggi
- Trekking nel Parco del Gran Paradiso per vedere stambecchi e marmotte
- One-starred Michelin restaurant
- The lovely "Le sorgenti del Gran Paradiso" well-being centre (1,200 sqm)
- Visit to the hotel's cheese-ripening and wine cellar
- Hiking in the Gran Paradiso Park in search of ibex and marmots



Bellevue Hotel & Spa, solido e gentile, proprio al centro di tutta questa meraviglia. Lo spirito del luogo si respira ancora prima di varcare le porte del relais. Il giardino assolato ha nel suo centro un orto profumato di erbe, curato come l'aiuola di un giardino zen.

Ma è quando si entra al Bellevue che l'atmosfera diventa subito intima. Dal 1925 l'obiettivo della famiglia Jeantet-Rouillet è sempre stato quello di offrire agli ospiti il massimo comfort unito ai valori dell'accoglienza, anche per i più piccoli. Anno dopo anno, generazione dopo generazione, la casa si è arricchita di mobili antichi, quadri ottocenteschi, caldi tappeti, trompe l'oeil, profumi e sapori.

La cucina, curata nei minimi dettagli, offre una varietà completa di **emozioni gastronomiche**, dai piatti ricercati del ristorante gourmet, guidato da Fabio Iacovone, alla pura tradizione valdostana del **Bar à Fromage**. Con una selezione unica di prodotti: **le trote di Lillaz affumicate in casa** e i formaggi sono affinati



and golden eagles. Amid all these wonders stands the solid, friendly Bellevue Hotel & Spa. Visitors can drink in the spirit of the place even before they step inside the hotel. In the centre of the sunlit garden lies an aroma-filled herb garden, tended with Zen-like care.

But the atmosphere only becomes truly intimate once inside the Bellevue. Since 1925 the aim of the Jeantet-Rouillet family has been to offer guests exceptional comfort and the finest hospitality, for adults and children alike. Year after year, generation after generation, the house has been enriched by antique furniture, 19th century paintings, warm carpets, trompe l'oeil, fragrances and flavours.

The food is prepared with meticulous care, and unleashes a flood of **culinary emotions**, from refined dishes in Fabio Iacovone's gourmet restaurant to the pure Valle d'Aosta tradition of the **Bar à Fromage**, with its unique selection of products: **the trouts of Lillaz are homemade** and the cheeses reach perfection in a cellar equipped with advanced ventilation systems. And it's



FOOD DESTINATIONS

- Alla scoperta delle fontine d'alpeggio
- Macelleria Marco a Cogne per i salumi
- Shopping di polenta e farina dai fratelli Chappoz a Donnas
- Discovering Alpine fontina cheeses
- Macelleria Marco in Cogne for cold meats
- Shopping for polenta and flour at Chappoz bros. in Donnas

ONE DETAIL

La spa di 1.200 mq, "Le sorgenti del Gran Paradiso", accoglie gli ospiti con le sue grotte, cascate e chalet tradizionali. Per rilassarsi in un ambiente che unisce la bellezza delle montagne con la cultura alpina, immersi nelle acque termali.

The 1,200 sq m spa, Gran Paradiso Springs, welcomes guests with its caves, waterfalls and traditional chalets. You can relax in a setting that combines the beauty of the mountains with alpine culture, while enjoying soaking in the hot springs.

in una cantina costruita con i più moderni sistemi di areazione. Ed è lì, tra i profumi dell'alpeggio e le muffe nobili, che si capisce lo spirito della famiglia Jeantet-Roulet: tradizione in movimento. Nessuna innovazione è preclusa per la comodità degli ospiti, ma senza mutare il rispetto per la storia, senza tradire i valori di un tempo.

Al Bellevue regna sovrana la natura. Per apprezzarla bisogna abbandonarsi ai vapori della **bellissima Spa** dell'albergo, **tra i profumi di pino mugo e di fieno**, il silenzio e l'acqua calda e avvolgente. Il relax qui non è solo per il corpo, ma per tutta l'anima.





here, amidst the aromas of Alpine meadows and noble mould, that guests truly understand the spirit cherished by the Jeantet-Roullet family, a blend of tradition and progress.

Any innovation that enhances the comfort of their guests is welcomed, without affecting their respect for history, and never betraying their timeless values. Nature reigns supreme at the Bellevue. To appreciate this fully, guests should abandon themselves to the comforts of the **delightful Spa, bathed in the scent of mountain pine**, hay and the hot, soothing water. Relaxation for body and spirit.



Proprietari Owners
 Jeantet-Roullet Families
Maitre de Maison Laura Roullet
 Chef Fabio Iacovone
 T+39 0165 74 825
 E bellevue@relaischateaux.com
www.hotelbellevue.it
Indirizzo Address
 Rue Grand Paradis, 22, 11012 Cogne AO

Chiusura annuale
 31 Mar-17 Apr, 6 Ott-5 Dic
 Annual closing
 31 Mar-17 Apr, 6 Oct-5 Dec
Hotel: 30 camere rooms
 9 suites €360-1.250
Ristorante principale
 Main restaurant
 Menù Set menus €60-90
 À la carte €45-90
"Bar à Fromage - Restaurant de Montagne"
 À la carte €30-50

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Aosta 55 km	45.9344°N 7.6337°E
TYPE Cottage con vista mozzafiato sulle vette Cottage with stunning views of the peaks	
BEST FOR Sciare su entrambi i versanti del Cervino Skiing on both sides of the Matterhorn	
TO SAVOUR L'esclusiva cena privata in cantina The exclusive private dinner in the wine cellar	

Hermitage Hotel & Spa



Legno e pietra, velluti e tappeti caldi all'interno, e fuori **la meraviglia del Monte Cervino**, una delle vette più affascinanti delle Alpi: questo è l'Hermitage Hotel & Spa.

Per capirne l'anima bisogna guardarsi intorno e gustare l'ambiente curato nei minimi dettagli da Corrado Neyroz e dalla sua famiglia. È un tipico chalet di montagna, con tutto il calore e il comfort, ma con in più lo spirito dell'accoglienza che fa la differenza. È il rifugio ideale per chi ama lo sci. Fin dall'Ottocento Breuil-Cervinia è meta degli alpinisti e sciatori più esigenti. In estate è meta

An interior dominated by wood, stone, velvet and warm carpets, with **the wonderful Matterhorn** – one of the most fascinating peaks in the Alps – outside. This, and much more besides, is what the Hermitage Hotel & Spa is all about.

A better understanding can be gained by exploring the spaces decorated with such loving care by Corrado Neyroz and his family. A typical mountain chalet, it offers glorious warmth and comfort, but with an added welcoming spirit that makes all the difference. The ideal getaway for those who love skiing,

HIGHLIGHTS

- L'emozionante scalata al Monte Cervino
- 18 buche in altura al Golf Club del Cervino
- Le sculture in legno di Giuseppe Barmasse in Valtournenche
- The breathtaking ascent of the Matterhorn
- High-altitude 18-hole course at the Golf Club del Cervino
- The wooden sculptures by Giuseppe Barmasse in Valtournenche





di chi ama il trekking e la mountain bike. Oppure per i fanatici del **golf**, che qui possono giocare in **uno dei campi più alti del mondo**. Sia d'estate che d'inverno è comunque la potenza della montagna che lascia senza parole. La natura incombe sempre, dai boschi di larici allo splendore del Lago Blu dove si specchia il Cervino.



E dove si pescano le trote da gustare a La Chandelle, il ristorante del relais. Lo chef Gabriele Avanzi propone i migliori prodotti locali, dalle carni cucinate nella grande griglia a vista ai piatti della tradizione. Imperdibile è il risotto alla Valpellinette, con l'ottima fontina del posto, o la guancia di Fassona come una carbonade. E poi oltre 900 etichette di vino e grappe fatte in casa che si possono gustare nella cantina in pietra, ottima anche per cene private. L'eleganza del ristorante, con tovaglie di lino e argenteria d'epoca, è resa ancora più seducente dalla vista della montagna che si gode dalle grandi vetrate. La

Breuil-Cervinia has been a popular destination for the most demanding climbers and skiers since the 19th century. In the summer it is popular with walkers and mountain bikers, as well as **golfers** who come here to play on **one of the world's highest altitude courses**. Whether summer or winter, the mountain leaves one speechless. Nature is incumbent everywhere, from the larch woods to the beautiful Blue Lake that reflects the Matterhorn and supplies the trout served at La Chandelle, the hotel restaurant.

The chef Gabriele Avanzi prepares the best local produce, from meats cooked on the large grill in the full view of diners to traditional dishes. Don't miss the Valpellinette risotto, made with local fontina cheese, or the Fassona cheek "carbonade" style. The wine cellar, which is also a wonderful venue for private dinners, contains over 900 wine varieties and homemade grappas. The elegant restaurant, with its linen cloths and period silverware, is made



FOOD DESTINATIONS

- Grandi formaggi al Caseificio Cooperativa Valle del Cervino
- Pinot Noir, Semel Pater, cantina Maison Anselmet
- Esperienza gourmet all'agriturismo Maison Rosset a Nus
- Great cheeses at the Caseificio Cooperativa Valle del Cervino
- Pinot Noir, Semel Pater, Maison Anselmet winery
- Gourmet experience at the agriturismo Maison Rosset in Nus

ONE DETAIL

H-SPA, in collaborazione con La Prairie, offre trattamenti viso e corpo. Il nuovo Thermarium è completo di sauna, bagno turco, doccia terapeutica, cromoterapia e cascata di ghiaccio.

H-SPA, in partnership with La Prairie, offers face and body treatments. The new Thermarium comes complete with sauna, Turkish bath, therapeutic shower, chromotherapy and icefall.

stessa emozione si incontra nelle stanze, tutte diverse e sempre piene di gusto, foderate di legno, arricchite di mobili antichi, quadri e oggetti d'artigianato locale.

Ognuna con il proprio terrazzino. Nonostante la bellezza sconvolgente che circonda lo chalet, è bello anche restare all'interno. Soprattutto grazie alla **Spa, arricchita con la pietra grigia valdostana** e con i trattamenti firmati La Prairie. La scelta tra stare in hotel o gettarsi tra le braccia della natura è difficile. È uno splendido dilemma.





even more enchanting by the mountain view from the large windows. The same emotion is experienced in the stylish bedrooms, each with its own small terrace.

All the rooms are different and have wood-lined walls and antique furniture, paintings and locally crafted objects. Despite the overwhelming beauty that surrounds the chalet, it is also great to stay inside, thanks to **the Spa clad in grey stone from the Aosta Valley**, which provides La Prairie treatments. It is difficult to decide whether to stay at the hotel or explore the surrounding nature. A splendid dilemma indeed.



Proprietari Owners Neyroz Family
Maître de Maison Corrado Neyroz
Chef Gabriele Avanzi

T+39 0166 94 89 98
 E hermitage@relaischateaux.com
 www.hotelhermitage.com

Indirizzo Address Via Piolet, 1,
 11021 Breuil-Cervinia AO

Chiusura annuale 26 Apr-3 Lug,
 30 Ago-27 Nov
Annual closing 26 Apr-3 Jul,
 30 Aug-27 Nov

Hotel: 32 camere rooms €210-1.280
 6 suites €440-1.840

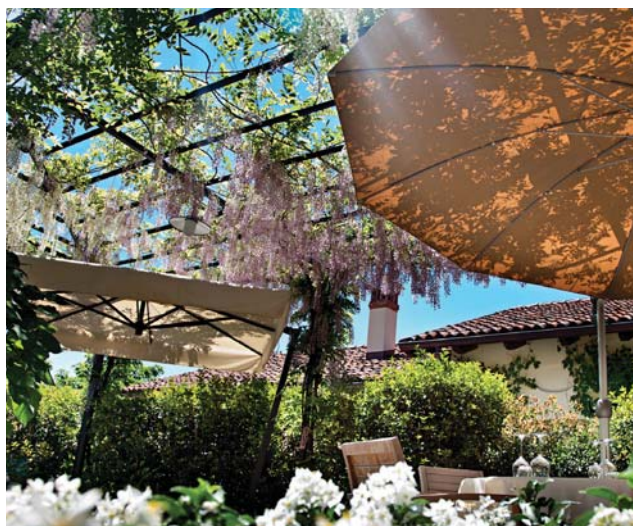
Ristorante Restaurant:

"La Chandelle"
 Menù Set menus €86
 À la carte €85-100

Cartina Map p. 10

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Torino 50 km	44.6347°N 7.7884°E
TYPE Locanda piemontese Piedmontese inn	
ONE DISH L'uovo in cocotte con tartufo bianco d'Alba The egg en cocotte with white Alba truffles	
ONE DRINK Le prestigiose annate di Barolo e di Barbaresco The prestigious Barolo and Barbaresco vintages	

Antica Corona Reale



Le cucine dell'Antica Corona Reale sono attive da 200 anni. **Da cinque generazioni la famiglia Vivalda non si è mai fermata.** Il fuoco non si è mai spento. Sia quello dei fornelli che quello della passione. Ancora oggi papà Renzo si occupa dei piatti della tradizione piemontese: la trippa di vitella piemontese, le lumache di Cherasco e la portentosa Finanziara, piatto sublime di interiora. Senza mai fermarsi. Il figlio Gian Piero, nonostante l'onore delle due stelle Michelin, si alza nel cuore della notte per

The kitchens at the Antica Corona Reale have been active for two hundred years. **The Vivalda family has been working non-stop here for five generations** and, during this time, the fire of the hobs and of their passion for cooking has never gone out. Even today, Renzo, the father, still prepares traditional Piedmontese dishes, such as veal tripe, Cherasco snails and the portentous Finanziara, a sublime dish made from innards. He never stops. Despite having two Michelin

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Una gita ad Alba, la capitale delle Langhe
- A Torino per scoprire le meraviglie barocche e i nuovi palazzi
- L'orto dello chef e le specialità regionali
- Two-starred Michelin restaurant
- Trip to Alba, the capital of the Langhe area
- Visit to Turin to discover its Baroque masterpieces and modern buildings
- The chef's vegetable garden and regional specialties



aggiudicarsi i migliori tartufi bianchi d'Alba. Alle due, tre del mattino **arrivano i trifulau, raccoglitori notturni del pregiato Tartufo d'Alba**, che vanno a scovare in angoli segreti delle Langhe con l'aiuto dei loro cani.

Gian Piero vuole i migliori, e sa come sceglierli. La notte passa in rassegna delle pepite profumate del bosco e il giorno seleziona i migliori prodotti del territorio benedetto dagli dei. Non solo tartufo, ma anche le verdure, come i peperoni dolci di Carmagnola, il cardo gobbo di Nizza Monferrato e il pregiato porro che nasce proprio a Cervere. Altre vengono selezionate quotidianamente dallo staff di cucina nell'orto del ristorante. E poi le pregiate carni della razza fassone piemontese: le stalle sono a Cervere come pure il macellaio con il quale c'è una collaborazione da ben 4 generazioni. Un allevatore di Morozzo fornisce in esclusiva capponi, faraone, conigli e altri animali da cortile. Pane e grissini vengono sfornati due volte al giorno dall'Ateliereale, il laboratorio di panificazione del

stars to his name, his son Gian Piero gets up in the middle of the night to procure the best white truffles, opening the door to the **trifulau – the nocturnal truffle hunters**, who forage in hidden corners of the Langhe with their dogs for the prized **Alba Truffle** – at two or three in the morning.

Gian Piero wants the best and knows how to pick them. He spends the night reviewing these fragrant nuggets from the woods and the day selecting the best produce from the local area, blessed by the gods, including vegetables, such as sweet peppers from Carmagnola, cardoons from Nizza Monferrato and prized leeks that grow right here in Cervere. Other produce is picked daily by the kitchen staff in the restaurant's vegetable garden. Meat includes the prized Piedmontese fassone beef: the cattle are bred in Cervere, also home to the butcher, with whom the restaurant has been working for four generations. A breeder in Morozzo supplies exclusive capons, guinea fowl, rabbits



FOOD DESTINATIONS

- Escursione nelle montagne del cuneese alla ricerca di funghi
- Visita e degustazione alle cantine del Barolo e del Barbaresco
- Visita all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e la Banca del Vino di Pollenzo
- Mushroom foraging in the mountains around Cuneo
- Wine tasting in the Barolo and Barbaresco wineries
- Visit to the University of Gastronomic Sciences and the Wine Bank in Pollenzo

ONE DETAIL

I Trifulau, raccoglitori notturni del sublime tartufo bianco, rientrano alle due di notte con i loro cani, dopo avere battuto le Langhe. Quello è il momento in cui il proprietario e Chef Gian Piero Vivalda si sveglia per selezionare i migliori tartufi di Alba.

The trifulau, nocturnal hunters of the sublime white truffle, return with their dogs from searching in the Langhe at 02.00. This is when owner and chef Gian Piero Vivalda wakes to select the best Alba truffles.

ristorante. Insomma, la materia prima è la migliore disponibile. Ma è poi lo stile sincero, diretto, rispettoso e creativo di Gian Piero a rendere omaggio a questi tesori gastronomici.

La sua cucina è tradizionale e originale insieme. Non dimentica mai il passato, ma pensa sempre al futuro, con cotture delicate, abbinamenti appassionanti e tanto amore per la materia che passa dalle sue mani. Come nel piatto **“Le Jardin”**, che cambia in funzione delle stagioni: **un vero quadro di colori e sapori, consistenze e fragranze.** Il complemento perfetto a tutta questa bontà è il grande vino della Langa: Nebbiolo, Dolcetto, Barolo, Barbaresco e tutti quei nomi che fanno venire la pelle d’oca agli appassionati delle grandi bottiglie. Sono vent’anni che Gian Piero ha trasformato la trattoria di famiglia in grande ristorante, eppure prepara ogni piatto come se fosse l’ultimo.

and other animals. Bread and grissini are produced twice a day in the Ateliereale, the bakery of the restaurant. In short, the raw ingredients are the best there are. But it is Gian Piero’s sincere, direct, respectful and creative style that pays homage to these gourmet treasures.

His cuisine is both traditional and original, never forgetting the past, but always looking to the future, with delicate cooking, exciting combinations and great love for the ingredients that pass through his hands. This is apparent in **“Le Jardin”**, a dish that changes from season to season: **a masterpiece of colours and flavours, textures and aromas.** The perfect accompaniment to all this goodness is the great wine from the Langa region: Nebbiolo, Dolcetto, Barolo, Barbaresco, and many other names that thrill wine connoisseurs. Twenty years have passed since Gian Piero transformed the family trattoria into a great restaurant, and yet he makes every dish as if it were his last.



Proprietario Owner and Chef
Gian Piero Vivalda
Maître de Maison
Gian Piero Vivalda and Davide Ostorero

T+39 0172 47 41 32
E anticacorona reale@relaischateaux.com
www.anticacorona reale.com
Indirizzo Address Via Fossano, 13,
12040 Cervere CN

Chiusura annuale 25 Dic-10 Gen,
due settimane ad Agosto
Annual closing 25 Dec-10 Jan,
two weeks in Aug

Chiusura settimanale
Martedì sera e Mercoledì
Weekly closing
Tuesday evening and Wednesday

Prezzi Rates
Menù Set menus €95-250
À la carte €80-120 (s.n.i.)

Cartina Map p. 10



BARATTI & MILANO
TORINO 1859

*Caramelle e cioccolato
di grande marca italiana*



*Una grande storia del gusto
a Torino*

Questo libro vuole raccontare
una storia tutta piemontese,
di buon gusto, di eleganza e di coraggio.
Ed è l'omaggio che merita la bellezza.

In libreria, presso i rivenditori ufficiali
o sul sito www.barattimilano.it

Segui Baratti & Milano
facebook / instagram

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Torino 56 km	44.7388°N 8.0332°E
TYPE Palazzo circondato dai vigneti del Piemonte Palace surrounded by the vineyards of Piedmont	
BEST FOR Visitare Alba e la splendida regione delle Langhe Visiting Alba and the beautiful Langhe region	
TO SAVOUR La tradizione gastronomica del Roero The gastronomic tradition of the Roero region	

Castello di Guarene



HIGHLIGHTS

- Visita guidata alle stanze storiche del Castello e alla biblioteca privata
- Gita tra i borghi storici e i castelli del Roero
- Alla scoperta delle "cattedrali sotterranee", antiche cantine di Canelli, Patrimonio UNESCO dell'Umanità
- Guided visit to the Castle's historic rooms and private library
- An excursion to the ancient villages and castles of the Roero
- Discovering the "underground cathedrals", the ancient cellars of Canelli, a UNESCO World Heritage Site

Cos'è il vero lusso? È la domanda di chi entra per la prima volta nel Castello di Guarene. Dopo aver attraversato gli splendidi giardini all'italiana con labirinti di siepi decorate, dopo aver visto letti dorati e tappezzerie settecentesche, la domanda trova una risposta. Il vero lusso è l'esperienza: non solo le sete o gli argenti, ma il privilegio di vivere nella storia. **Il Castello, ora relais, è**

Before they go through its doors, first-time visitors to the Castello di Guarene may wonder what real luxury is. After seeing the magnificent Italianate gardens with decorated hedge mazes, the drawing rooms, vaults, gilded beds and hand-painted 18th century wallpaper, the question has been answered. Real luxury is experience - not just silks and silverware, but the privilege of living in the midst of history.



appartenuto da sempre alla nobile famiglia sabauda dei Roero, che ha dato il nome ad una regione tra le più affascinanti del Piemonte e terrazza sulle colline Patrimonio UNESCO dell'Umanità. Siamo nel cuore di una terra di immensi vini e di tartufi bianchi, di colline dolci e manieri imponenti.

Il Castello è al centro di questo distretto del buon vivere, elegante e sobrio, come la famiglia che lo ha posseduto per secoli. E che ha lasciato al cliente di oggi un capolavoro fatto di scaloni, logge e immensi lampadari di vetro di Murano, ritratti di famiglia e mobili antichi. Eppure, in mezzo alle meraviglie di stucchi e trompe l'oeil, si respira un'intimità, una familiarità che si rivela l'ulteriore lusso di Guarenente.

Le suite storiche, la stanza del Vescovo, quella della Musica sono ancora vissute come cento anni fa. Ma qui niente ricorda un museo. La vita è regolata dalla grazia e l'eleganza del personale. Quando poi si abbassano gli occhi dai soffitti decorati con gli splendidi affreschi della Galleria, si scoprono i piatti proposti



Since its very beginnings the Castello, now a Relais hotel, has been the property of the noble Roero family of Savoy, giving their name to one of the most charming corners of the Piedmont region and a beautiful terrace overlooking the UNESCO heritage hills. We are in the heart of an area of wonderful wines and white truffles, rolling hills and imposing estates.

The Castello di Guarenente lies at the heart of this land of good living - elegant, sober, austere and luxurious, like the family that has owned it for centuries. And now guests can enjoy a masterpiece of staircases, loggias and huge Murano glass chandeliers, family portraits and antique furniture. Yet amid all these stucco and trompe l'oeil marvels the atmosphere is one of intimacy, a familiar warmth that is one more aspect of the luxury offered by the Guarenente.

The historic rooms, the Bishop's Room and the Music Room, are still enjoyed as they were a hundred years ago. But this castle is not a museum - the building is full of life, subtly guided by the grace and elegance of the staff. When

FOOD DESTINATIONS

- Ad Alba per la fiera del tartufo in autunno
- Degustazioni nelle cantine storiche del Barolo
- Corso di pasta all'uovo tipica piemontese con lo chef di Guarenente
- Alba, for the International truffle festival in Autumn
- Wine tasting in the old Barolo cellars
- Lessons in making the typical Piedmontese egg pasta with the Castle's Chef

ONE DETAIL

Il primo piano del castello racchiude diversi tesori: le volte dipinte della galleria e della sala da pranzo, i ricami barocchi Bandera, le carte da parati cinesi del XVIII secolo, i pregevoli dipinti e i preziosi libri rilegati nella biblioteca.

The first floor of the castle holds treasures such as the painted vaults of the gallery and the dining hall, baroque bandera embroideries, 18th-century Chinese wallpaper, as well as stunning paintings and beautiful leather bindings in the library.

dal Ristorante Gourmet: un incontro tra i grandi sapori del Roero e l'eleganza del luogo. Ma c'è ancora un lusso possibile da scoprire.

E per farlo bisogna scendere fino alle viscere del castello.

Si percorre un antico tunnel sotterraneo, via di fuga per i Roero, e si scopre una splendida piscina scavata nella roccia e affacciata sulla valle. La Spa del Castello è nel suo cuore più profondo. Ma è solo una delle tante anime di questo luogo dove perdersi per poi ritrovarsi. Ed è forse questo il lusso più autentico di Guarenè.





you tear your eyes away from the ceilings decorated with the lovely frescoes in the Galleria, you can then discover the dishes prepared in the Gourmet Restaurant: an encounter with the great flavours of the Roero and the elegance of the place. There's one final luxury awaiting guests, and to take advantage of it you must descend into the very bowels of the castle. **Walk through an ancient tunnel, once an escape route for Roero family, and you'll discover a lovely swimming pool carved out of the rock overlooking the valley.**

The castle's Spa is its deepest core, but it's only one of the many facets of this enchanted place where you can hide, leave everyday life behind and rediscover your inner self. That may be the greatest of all the luxuries Guarenè has to offer.



Proprietari Owners

Guido Artusio and Marco Gallo

Maitre de Maison Rita Pili

T+39 0173 44 13 32

E castello-di-guarene@relaischateaux.com

www.castellodiguarene.com

Indirizzo Address

Via Alessandro Roero, 2,

12050 Guarenè CN

Chiusura annuale 10 Gen-1 Feb

Annual closing 10 Jan-1 Feb

Hotel:

10 camere rooms €400-700

5 suites €595-2.500

Ristorante Restaurant:

Menù Set menus €60-80

À la carte €18-25

Bistrò

À la carte €14-20

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Alba 23 km	44.705°N 8.2086°E
TYPE Antico monastero romantico ed elegante Romantic ancient monastery full of elegance	
BEST FOR Andare alla ricerca del tartufo bianco e sperimentare la talassoterapia Hunting for white truffles and enjoying thalassotherapy	
TO SAVOUR Il Barolo della Tenuta San Maurizio The Barolo from Tenuta San Maurizio	

Relais San Maurizio



Gli antichi monaci conoscevano gli ingredienti della felicità. Sono tre: salute, bellezza e bontà. Nel 1619 alcuni cistercensi provenzali scelsero una collina sopra Santo Stefano Belbo, nelle Langhe, per farne la loro casa. Il posto era ideale: un'altura situata in un corridoio che dalla montagna va al mare, sempre ventilato, anche d'estate. Qui piantarono le viti e coltivarono le erbe aromatiche. Il moderno Relais San Maurizio è stato pensato seguendo la stessa

The monks knew the three ingredients of happiness: health, beauty and charity. In 1619 some Cistercians from Provence made their home on this hill above Santo Stefano Belbo, in the Langhe area. It was the perfect spot, on high ground within a corridor running from the mountains to the sea, with a constant pleasant breeze, even in the summer. Here they planted vines and grew aromatic herbs. The modern Relais San Maurizio was designed according to the same

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Truffle Bistrot
- Talassoterapia tra i vigneti, Hammam DiVino e vinoterapia
- Giro delle Langhe in mongolfiera
- One-starred Michelin restaurant
- Truffle Bistrot
- Thalassotherapy amidst the vineyard, Wine Hammam and winetherapy
- Balloon ride over the Langhe valleys





filosofia. Si respira ancora una atmosfera di pace e armonia nelle **30 ex celle dei monaci trasformate in stanze, tutte diverse**. Silenzio e bellezza si trovano anche nelle nuove super suite San Luigi costruite presso la piscina, in cima alla collina. Tutto intorno si susseguono distese infinite di vigne, piccoli borghi, boschi, castelli.

Un paesaggio struggente. La collina è così: lo sguardo si perde nel verde. È una Spa dell'anima. Ma al Relais San Maurizio anche il corpo ha la sua parte di relax. Si può **abbandonare lo stress nell'Hammm DiVino, con bagno e sauna in barrique, o nella Grotta del Sale scavata nella roccia**. Qui si incontra di nuovo la sapienza dei cistercensi in versione attualizzata: erbe officinali, olii essenziali, creme di bellezza nate dalle più moderne idee medicali e dalla tradizione monastica. È il momento di nutrire il corpo nello storico ristorante Guido da Costigliole. Il geovino chef Luca Zecchin è stato allievo della grande

philosophy. The atmosphere of peace and harmony is still perceptible in **the thirty former cells, which have been transformed into bedrooms, all different**. Silence and beauty also permeate the new San Luigi super suites built around the pool, on top of the hill. All around are infinite expanses of vineyards, small villages, woods and castles, forming a truly breathtaking landscape.

The hill is a spa for the soul, where one's gaze can lose itself in the green surroundings. However, the Relais San Maurizio also offers physical relaxation, allowing guests to **de-stress in the Wine Hammam, taking a wine bath and a sauna in a barrique, or in the Salt Cave carved out of the rock**. Here the knowledge of the Cistercians emerges in a modernised form: medicinal herbs, essential oils and beauty creams formulated on the basis of modern medical ideas and the monastic tradition. Nourishment is provided by the historic restaurant Guido da



FOOD DESTINATIONS

- Spremitura dell'uva con vecchio torchio presso l'orto officinale
- Alla ricerca del tartufo e visita presso le cantine storiche con degustazione
- Corsi di cucina presso tipiche cascine locali
- Squeezing the grapes using a 16th century press at our vegetable garden
- Truffle Hunting and visits to regional historical wineries with wine tasting
- Cooking Classes conducted at typical and local farmhouses

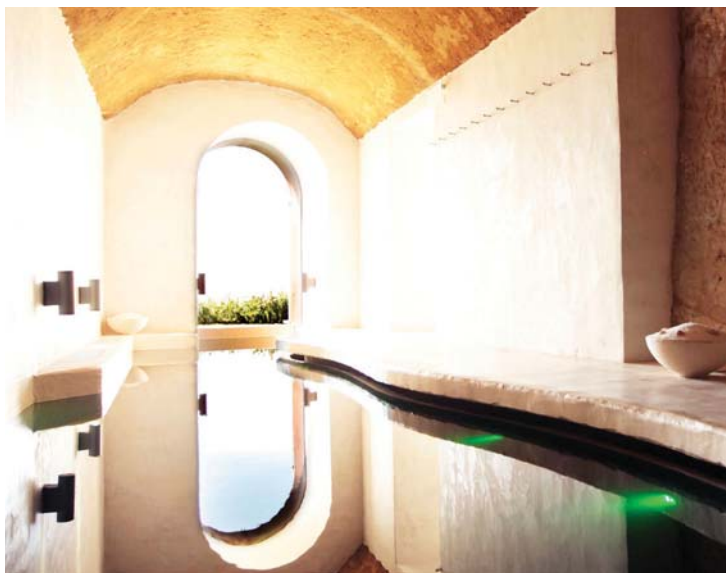
ONE DETAIL

Il monastero, costruito sulla cima di una collina dai monaci cistercensi nel 1619, ha recentemente beneficiato di un progetto di restauro durato quattro anni, nell'ambito del quale è stato recuperato con grande cura e rispetto.

The monastery, built on top of a hill by Cistercian monks in 1619, recently benefited from an elegant yet conservative four-year restoration project.

sacerdotessa della cucina piemontese, Lidia Alciati. Sotto le volte a botte di mattoni, le antiche cantine del monastero, si possono assaggiare tutti i celebri piatti della cucina delle Langhe, come il leggendario agnolotto, ripieno di carne, servito senza condimento in un tovagliolo di tela: se la stoffa non si unge, il piatto è riuscito. E poi il cardo gobbo servito con la fonduta di formaggio, la carne fassona cruda tagliata al coltello e sua maestà il tartufo bianco d'Alba. Per concludere, i dolci piemontesi: il bicerin, il mattone, il bonnet. Non può mancare il vino.

Questa è una delle zone al mondo più vocata per i grandi rossi e da poco **Patrimonio UNESCO dell'Umanità grazie alle sue vigne**. La cantina, guidata da Andrea Alciati, vanta 3.000 etichette e 30.000 bottiglie, compreso il Brut Rosé Millesimé del Relais San Maurizio. Alla salute degli antichi monaci.





Costigliole, whose young chef Luca Zecchin trained under the high priestess of Piedmontese cuisine, Lidia Alciati. Beneath the barrel-vaulted brick ceiling, in the former wine cellars of the monastery, one can savour all the celebrated dishes of local cuisine, including the legendary meat-stuffed lamb served with no accompaniments in a canvas cloth: if it doesn't absorb the oil, the dish is a success. And then the cardoon served with cheese fondue, hand-sliced raw Fassona beef and the magnificent Alba white truffle. The meal is completed by Piedmontese desserts: the bicerin, mattone and bonnet. Last but not least, the wine.

This is one of the best areas in the world for great reds and recently **became a UNESCO World Heritage site thanks to its vineyards**. The wine cellar, managed by Andrea Alciati, boasts 3,000 labels and 30,000 bottles, including the Relais San Maurizio's Brut Rosé Millesimè. A toast to the ancient monks.



Proprietario Owner
Pier Domenico Gallo
Maitre de Maison Giuditta Gallo
Chefs Luca Zecchin and
Romeo Morelli

T +39 014184 19 00
E maurizio@relaischateaux.com
www.relaisanmaurizio.it

Indirizzo Address
Località San Maurizio, 39, 12058
Santo Stefano Belbo CN

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 21 camere rooms €250-750
15 suites €580-2.300

Ristorante principale
Main restaurant:
"Guido da Costigliole"
Menù Set menus €100-120
À la carte €90-300
"San Maurizio 1619 - Truffle Bistrot"
Menù Set menus €50
À la carte €16-30

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Genoa or Nice 100 km	44.0309°N 8.1147°E
TYPE Elegante golf resort a pochi passi dalla spiaggia Stylish golf resort just a stone's throw from the beach	
BEST FOR Vivere la riviera ligure Experiencing the Italian Riviera	
TO SAVOUR Focaccia, Pigato di Albenga, pesto e olio EVO The focaccia, Pigato wine, pesto sauce and extra virgin oil	

La Meridiana Resort & Golf



HIGHLIGHTS

- Il Golf Club Garlenda con 18 buche da sogno a due passi dalla vostra camera
- Da non perdere l'antica lulia Augusta
- Visita ai pittoreschi borghi di Alassio, Laigueglia e Cervo
- A beautiful 18-hole Golf course, just a stone's throw from the hotel
- Walk along the ancient Via lulia Augusta
- Visit the authentic fishing villages from Portofino to Sanremo

Esiste una Liguria marina, fatta di spiagge affollate, notti frenetiche e turismo di massa. Per gli intenditori è invece una regione nascosta tutta da scoprire, ricca di timo e salvia, placida e misteriosa. E antica. La Liguria in fondo è fatta così: sotto il mare, e subito sopra un mondo verde e profumato.

Le guide migliori per scoprirlo sono Alessandra ed Edmondo Segre, padroni di una **casa di campagna dove il lusso è fatto di accoglienza e attenzione per i dettagli**. Un'eleganza personalizzata, carica di autenticità. Tutto è

There is a seaside Liguria of crowded beaches, crazy nights and mass tourism. There is also a hidden region waiting to be discovered by real connoisseurs; a calm and mysterious, sage- and thyme-scented, green and ancient region. This sums up Liguria perfectly, with the sea at the front and a verdant, aromatic world immediately behind it.

The best guides to discover this area are Alessandra and Edmondo Segre, owners of a **country home where luxury lies in hospitality and attention to detail**. Theirs is a



pensato e scelto per i clienti: dagli arredi, che rispondono al gusto italianissimo di Alessandra, alla cura maniacale per i prodotti che si gustano a tavola. Edmondo cura personalmente la cucina, sua passione da sempre, cresciuta con la complicità dei più grandi chef internazionali.

E conosce ogni singolo produttore di basilico per il pesto, di formaggi, di olio, di farine. Ogni giorno vengono sfornati tre tipi diversi di pane e la mitica focaccia. Da accompagnare con il meglio della campagna e della collina ligure: dagli **asparagi viola di Albenga alle olive di Taggia, la zuccina trombetta e i carciofi spinati**. Sapori che si possono incontrare nel ristorante Il Rosmarino o nel più informale Bistrot de La Meridiana. Meglio se a lume di candela, in giardino, con la natura che incombe viva e avvolgente. O di giorno, a bordo della piscina di pietra circondata di timo e lavanda. La scelta è tra l'assoluto relax

very personal elegance, packed with authenticity. Everything is designed and selected especially for their guests: from the furnishings, to suit Alessandra's inimitable Italian taste, to the meticulously selected produce enjoyed at the table. Edmondo takes personal charge of the kitchen, his passion, with skills developed while working under some of the world's best international chefs.

He knows every single producer of basil for pesto, cheeses, oil and flour. Three different types of bread, as well as the legendary focaccia, are baked here each day, to be savoured with the best produce the Ligurian countryside and hills have to offer: **purple asparagus from Albenga, Taggia olives, 'trumpet' courgettes and spiky artichokes**. These flavours can all be enjoyed in Il Rosmarino restaurant or in the more informal Bistrot de La Meridiana. Better still, they can be relished by



FOOD DESTINATIONS

- Le famose verdure chiamate "i quattro di Albenga": carciofo spinoso, asparago violetto, pomodoro cuore di bue e zucchine trombette
- Erbe aromatiche e profumato basilico
- Focaccia e panissa con un bel bicchiere di Pigato
- A vegan paradise with local best vegetables: artichokes, violet asparagus, tomatoes and trumpet zucchini
- Authentic basil for truly perfumed pesto sauce
- Not to miss the Ligurian focaccia and panissa with a glass of Pigato wine

ONE DETAIL

Situato in posizione strategica tra Monte Carlo e Portofino, La Meridiana è il punto di partenza ideale per andare alla scoperta della riviera ligure e scoprire questa bellissima regione, i suoi colorati villaggi di pescatori e l'affascinante entroterra.

Strategically located between Monte Carlo and Portofino, La Meridiana is the perfect starting point to visit the Italian Riviera and discover this beautiful region, its colourful fishing villages and its fascinating hinterland.

e la vita attiva all'aria aperta: tennis, cavallo o **golf, nel prestigioso Country Club confinante.**

Ma il mare è comunque vicino. Dietro il monte che sovrasta la residenza c'è Alassio con le sue spiagge e la mondanità. In poco tempo si raggiunge Montecarlo o Nizza, la Riviera dei Fiori o Portofino.

Ma chi arriva qui non ama spostarsi troppo: dove troverebbe la stessa pace, la stessa cura, lo stesso stile così mediterraneo e così cosmopolita? La Meridiana è una casa accogliente, immersa tra ulivi e cipressi, da godere anche fuori stagione. È una questione di stile, che qui non manca mai.





candlelight in the garden, amidst the incumbent nature, or by day next to the stone pool, surrounded by thyme and lavender. One simply has to choose between total relaxation or outdoor activities: tennis, horse riding or **golf at the prestigious Country Club next door.**

The sea is nearby, with the lively town of Alassio and its beaches just beyond the mountain that overlooks the hotel. Monte Carlo and Nice, the Riviera dei Fiori and Portofino are also easily accessible. However, those who come here don't like to travel too much.

Where would they find the same peace, the same level of attention, and the same Mediterranean yet cosmopolitan style? La Meridiana is a welcoming home, surrounded by olives and cypress trees, which can still be enjoyed out of season. It's a question of style, which here is never missing.



Proprietari Owners Segre Family
Maitres de Maison

Edmondo and Alessandra Segre
Chef Edmondo Segre

T+39 0182 58 02 71

E meridiana@relaischateaux.com
www.lameridianaresort.com

Indirizzo Address Via Ai Castelli, 11, Regione San Rocco, 17033 Garlenda SV

Chiusura annuale Novembre-Marzo

Annual closing November-March

Hotel: 10 camere rooms €240-360

15 suites €390-850

Ristorante principale

Main restaurant:

Menù Set menus €65-80

À la carte €60-90

"Il Bistrot"

Menù Set menus €55-65

À la carte €40-60

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Milan 85 km	45.7951°N 8.4112°E
TYPE Villa moresca del XIX secolo sul Lago d'Orta 19th-century Moorish villa on Lake Orta	
BEST FOR Trattamenti olistici ed ayurvedici nella suite benessere The Holistic and Ayurvedic treatments in the wellness suite	
TO SAVOUR La fusione culinaria Nord-Sud del suo ristorante gourmet The North-South culinary fusion of its gourmet restaurant	

Villa Crespi



Un gigante buono e una fata bionda abitano un castello da favola, tutto stucchi, ori e arabeschi. Vicino, c'è un **lago incantato, quello d'Orta, con al centro la misteriosa Isola di San Giulio**. Ma la vera magia è la cucina di Antonino Cannavacciuolo, uno dei più grandi chef d'Europa.

Mentre la cura dell'hotel 5 stelle Lusso è affidata a Cinzia Primatesta, sua moglie, erede di una famiglia di albergatori. Lo chef è nato a Vico Equense, sulla Costiera sorrentina. È un autentico uomo di

A friendly giant and a blonde fairy dwell in a fabulous castle, all stucco, gold and arabesques. Nearby lies **lake Orta, with the mysterious Island of San Giulio**. But the real magic here is the food prepared by Antonino Cannavacciuolo, one of Europe's greatest chefs.

Guest services are in the capable hands of his wife, Cinzia Primatesta, heiress to a family of hoteliers. The chef was born in Vico Equense, on the Sorrento coast. He's a true man of the sea, raised in the great culinary tradition

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Gita a Orta e all'Isola di San Giulio
- Passeggiata al Sacro Monte di Orta
- In traghetto tra le isole Borromeo del Lago Maggiore
- Two-starred Michelin restaurant
- Trip to Orta and San Giulio Island
- Walk to the Sacro Monte of Orta
- Boat trip among the Borromean islands on Lake Maggiore



mare, cresciuto nella grande tradizione culinaria napoletana con un padre chef e una madre custode dei sapori del Sud. Per amore di Cinzia è rimasto in Piemonte e ha creato **un'originalissima fusione tra i sapori della Costiera e la grande tradizione locale**. La sua è una cucina forte e gentile, elegante e piena di stupore. Grandissime materie prime, pesce di mare sempre della migliore qualità e una pasticceria che non si dimentica: la sua sfogliatella è un capolavoro.

Lo chef è amato dalla critica e soprattutto dai clienti, che a Villa Crespi trovano un paradiso d'ospitalità. Antonino è stato il primo a portare in nord la pasta secca di Gragnano. Ma è capace di far sposare il ragù napoletano con i locali agnolotti del plin, o ribaltare un piatto tipico come il vitel tonnè mettendo il tonno appena scottato in un brodo di manzo. Sono tutte magie che nascono da un'arte culinaria imparata in anni di gavetta nei grandi

of Naples by his father, also a chef, and his mother, a guardian of the South's gastronomic traditions. His love for Cinzia led him to remain in Piedmont, where he has created a **highly original fusion of the flavours of the coast and the great local traditions**. His cooking is strong and delicate, elegant and breathtaking. Wonderful raw materials, sea fish that's always of the finest quality and unforgettable pastry - his sfogliatella is a work of art.

The chef is a favourite of critics, and especially the fortunate guests who have discovered a paradise of hospitality at Villa Crespi. Antonino was the first to introduce dry Gragnano pasta to a great, celebrated northern restaurant. He dares to marry the Neapolitan ragù to the local agnolotti del plin, or revamp a typical dish like vitel tonnè by placing the seared veal in a beef broth. All these magical recipes are inspired by culinary skills acquired during years of hard work in great hotels



FOOD DESTINATIONS

- Ad Arona, la cantina degli affinatori di formaggio Guffanti
- Grappe, liquori e grandi vini al Francoli Center di Ghemme
- "Eros la Casera" per i formaggi di alpeggio a Verbania
- Trip to the cellars of the Guffanti cheese affineurs in Arona
- Grappa, liqueurs and fine wines at the Francoli Center in Ghemme
- Eros, an Alpine meadow cheese dairy in Verbania

ONE DETAIL

Questa straordinaria villa sormontata da un minareto è stata costruita da Cristoforo Benigno Crespi, un ricco industriale che desiderava ricreare la magnificenza di Baghdad. Per il progetto incaricò un architetto molto famoso all'epoca, originario di Gignese sul Lago Maggiore, Angelo Colla.

This extraordinary folly-cum-minaret was built by Cristoforo Benigno Crespi, a wealthy industrialist who wanted to conjure the magnificence of Baghdad. He hired Angelo Colla, a very fashionable architect at the time, in Gignese - Lago Maggiore.

hotel e nei migliori ristoranti. Antonino e Cinzia hanno avuto il coraggio, giovanissimi, di intraprendere l'avventura di Villa Crespi, coronata oggi con la certezza di aver costruito un tempio gourmet. Oltre all'eccellenza della cucina, qui si può trovare un'ospitalità altrettanto incantata.

Le stanze, tutte diverse, sono un trionfo di damaschi e seta, mobili antichi e letti a baldacchino, legni e marmi, con vista sul lago o sul giardino. Un lusso familiare addolcito dalle cure di Cinzia e dai piatti, indimenticabili, di Antonino.





and the best restaurants. Antonino and Cinzia had the courage when young to take on the adventure of Villa Crespi, rewarded today by the knowledge that they have created a temple to fine food. This culinary excellence is complemented by an equally magical hospitality.

The rooms, all different, are a triumph of damask and silk, antique furniture and four-poster beds, wood and marble, with a view of the lake or garden. Family-based luxury enhanced by Cinzia's care and Antonino's unforgettable dishes.



Proprietari Owners Cannavacciolo Family
Maître de Maison
 Cinzia Primatesta Cannavacciolo
 Chef Antonino Cannavacciolo

T +39 0322 9119 02
 E crespini@relaischateaux.com
 www.villacrespi.it

Indirizzo Address Via G. Fava, 18,
 28016 Orta San Giulio NO

Chiusura annuale 7 Gen-6 Feb
 Annual closing 7 Jan-6 Feb
Hotel: 6 camere rooms €195-650
 8 suites €445-1200

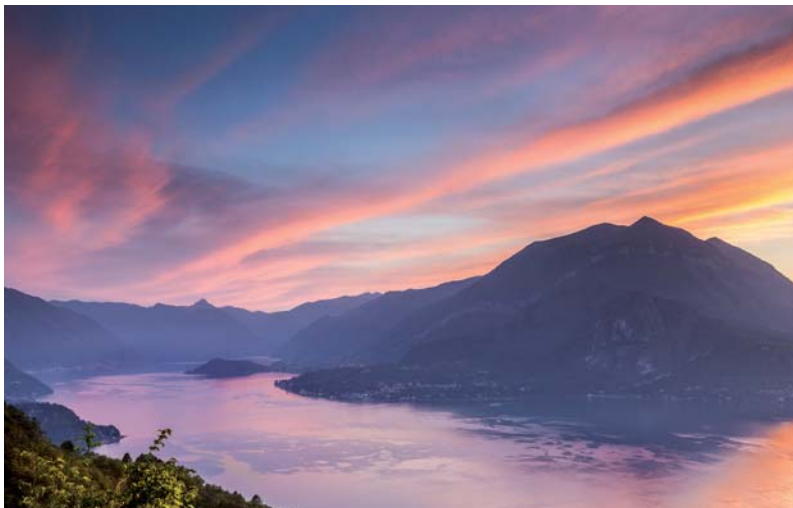
Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €150-190
 À la carte €120-160

Cartina Map p. 10

Arte e gusto tra le Alpi e il Po

Art and food culture from the Alps to the Po

MILANO - LOMBARDIA
MILAN - LOMBARDY



1

Già nel Rinascimento Milano era una città operosa. All'ombra del Duomo prosperavano botteghe, mercati, chiese, palazzi, grandi artisti. **Leonardo da Vinci ha lasciato qui la traccia più splendente del suo genio: L'Ultima Cena.**

E Michelangelo la sua opera più toccante: la Pietà Rondanini. Oggi la città non ha dimenticato il suo passato di lavoro e creatività: la moda, il design, l'architettura sono in pieno fermento. Ogni giorno cresce un nuovo grattacielo. Sotto questi moderni castelli di cristallo disegnati dalle più famose archistar, i milanesi amano vivere bene, fare shopping in Galleria San Babila, visitare i musei e le botteghe d'arte, andare al Teatro alla Scala per una soirée elegante.

La scena gourmet è ai massimi livelli: ottimi ristoranti stellati e bistrot rendono Milano

By the time of the Renaissance, Milan was already a thriving, dynamic city. In the shadow of the Duomo, shops, markets, churches and palaces stood alongside the studios of great artists.

Milan is where **Leonardo da Vinci left the most sublime testament to his genius, The Last Supper**, and Michelangelo his most moving work, the Rondanini Pietà. Today the city is still stamped with the seal of creativity and artisanal tradition: Milan's fashion, design and architecture are world-renowned. A new skyscraper seems to rise up every day. Around these modern crystal palazzi designed by star architects, the Milanese enjoy the good life, shopping in the arcades of Galleria San Babila, visiting museums and craftsmen's workshops, stepping out for an elegant evening at La Scala...

Gastronomy is also a priority: its superb Michelin-starred restaurants and cafés make

la **capitale italiana della tavola d'autore.**

Intorno al capoluogo c'è una regione, la Lombardia, che affascina per la sua diversità, per i mille borghi, per le bellezze naturali e paesaggistiche spesso poco conosciute. Una terra che parte dalle Alpi per arrivare al grande fiume Po.

Si parte dai **laghi**: il Maggiore, il lago di Como, quello di Iseo e quello di Garda, col suo microclima mediterraneo che lo rende fertile di limoni e ulivi. Il paesaggio varia dalle **montagne della Valtellina** al mare delle risaie della Lomellina. Da scoprire **le colline della Franciacorta**, con i vigneti dove si producono le famose bollicine. Poi le città: Pavia, Cremona, Brescia, cariche di memorie storiche e artistiche. Tra colline e pianura non si può rinunciare a visitare l'elegante centro storico di Bergamo alta, con i suoi palazzi rinascimentali e le belle colline circostanti.

Né lo splendore cinquecentesco di Mantova. La città sull'acqua conserva tesori come La camera degli sposi di Mantegna e Palazzo Te affrescato da Giulio Romano.



3

Milan the **Italian capital of auteur cuisine.** All around its regional capital, Lombardy enchants the visitor with its diversity, its hundreds of villages and the natural beauty of its still little-known countryside. Its territory stretches from the Alps to the valley of the great Po River.

First come the **lakes**: Lago Maggiore, Como, Iseo and Garda, whose Mediterranean microclimate nurtures lemon and olive groves. The area between the **Valtellina Mountains** and the rice paddies of the Lomellina region offers a whole spectrum of different landscapes. The **hills of Franciacorta** are worth a visit, home to the vineyards that produce the famous bollicine wines. Then come the cities: Pavia, Cremona and Brescia, rich with history and artistic treasures. Between the highlands and the plains, it's impossible to overlook the elegance of Bergamo's Città Alta, a historic enclave of Renaissance palaces surrounded by majestic hills.

Or the 16th-century splendor of Mantua, a lakeside town overflowing with artistic gems like the Bridal Chamber of the Ducal Palace, with its paintings by Andrea Mantegna, or Giulio Romano's frescoes at the Palazzo Te.



2

1. **Lago di Como - Lombardia**
Como Lake - Lombardy
2. **I Navigli di Milano**
The historical Waterways of Milan
3. **Bergamo Alta - Lombardia**
Bergamo, High Town - Lombardy

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
CITY Milan, Primaticcio	45.4585°N 9.1311°E
TYPE Cucina creativa in un iconico ristorante italiano Culinary creativity in an iconic Italian restaurant	
ONE DISH I calamari con maionese alle mandorle e radicchio The squid with almond mayonnaise and red chicory	
ONE DRINK Ca' del Bosco, Dosage Zero Noir 2010 Franciacorta Ca' del Bosco, Dosage Zero Noir 2010 Franciacorta	

Il Luogo di Aimo e Nadia



Sono pochi in Italia i posti dove la storia e la tradizione riescono a essere così vive, così proiettate verso il futuro. Nel Luogo di Aimo e Nadia c'è qualcosa di alchemico, una segreta formula magica che riesce a tenere insieme la modernità e il passato, l'italianità e una allure internazionale. Ma forse la magia non c'entra. In questo ristorante che orgogliosamente rimane dov'è nato, nella vecchiaia

There are very few places in Italy where history and tradition are so alive and so projected towards the future. There is something alchemical in Il Luogo di Aimo e Nadia, a magical secret formula that manages to combine modernity and the past, the spirit of Italy alongside an international allure. Although perhaps magic has nothing to do with it. The secret is soon revealed in this restaurant, which

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- "Un giorno da chef" con Fabio e Alessandro
- Da vivere nel centro di Milano: una visita alle Gallerie d'Italia in Piazza della Scala
- Da vedere: la Galleria Rossana Orlandi per il design d'avanguardia
- Two-starred Michelin restaurant
- "Chef for a day" with Fabio and Alessandro
- Discover Gallerie d'Italia in Piazza della Scala, in the heart of Milan
- Visit to Rossana Orlandi Gallery for avant-garde design

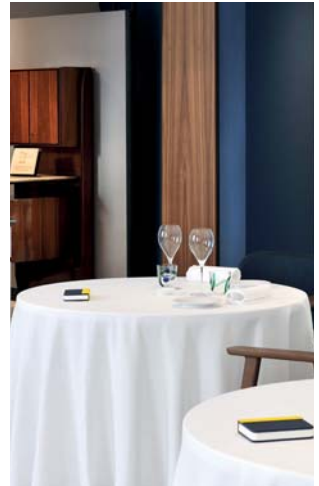


periferia operaia di Milano, il segreto è presto svelato: si chiama amore. Amore per il grande insegnamento di Aimò e Nadia Moroni che hanno fatto la storia della cucina italiana, resa attuale dalla cura appassionata della figlia Stefania. Amore per l'accoglienza dei clienti che qui trovano in Nicola Dell'Agnolo, Alberto Piras e tutta la sala un calore e una professionalità che sono il tratto distintivo dello stile milanese.

E soprattutto amore per i grandi prodotti della filiera agroalimentare italiana. E qui si assiste al vero miracolo. La lezione di Aimò, dagli anni Cinquanta sommo sacerdote della qualità, è passata, rinnovandosi, ai **due chef che guidano il Luogo: Alessandro Negrini e Fabio Pisani. Il primo del nord, l'altro del sud. Sono una sintesi dinamica del Bel Paese che esplode armoniosa in tutti i piatti**, con ingredienti che hanno sempre un nome e un cognome: il gambero di Sanremo, il limone della Costiera, le patate Bintia. Meraviglie toccate e vivificate dai due chef con una **manualità antica e un pensiero**

still proudly occupies its original premises in the working-class outskirts of Milan: it is a question of love. Love of the great lessons taught by Aimò and Nadia Moroni, who have left their mark on the history of Italian cuisine, brought up-to-date by the enthusiasm of their daughter Stefania. Love of welcoming diners, who encounter a warmth and professionalism distinctive of the Milanese style in Nicola Dell'Agnolo, Alberto Piras and the restaurant as a whole.

And, above all, love of the great products of the Italian food industry. And here we can observe a true miracle. The lesson imparted by Aimò, a high priest of quality since the 1950s, has been passed down to and updated by the **two chefs who head Il Luogo today: Alessandro Negrini and Fabio Pisani. The former from the north, the latter from the south. They represent a dynamic summing up of Italy, which bursts out harmoniously in all the dishes**, with ingredients that always have a first and last name: prawns from Sanremo, lemons



FOOD DESTINATIONS

- Il BistRo Aimò e Nadia e VÒCE, nuova caffetteria con libreria e ristorante in Piazza della Scala
- Gita al Mercato Comunale Wagner
- Visita alla cantina Ca' Del Bosco in Franciacorta
- BistRo Aimò e Nadia and VòCE, new coffee bar with library and restaurant in Piazza della Scala
- Trip to the daily market in Piazza Wagner
- Visit to the Ca' Del Bosco winery in Franciacorta

ONE DETAIL

Il ristorante, gioca sul dialogo tra i diversi spazi. La recente ristrutturazione, attenta a conservare i segni del passato, lo ha completato con un ricercato mix di materiali, texture e opere d'arte e design.

The recently renovated restaurant plays on the exchange between its different spaces. Careful to preserve signs of its past, it is now complemented by a refined blend of materials, textures and artwork.

contemporaneo, i piatti diventano opere complete di sapori, profumi, colori.

Nel 2018 il ristorante è stato completamente ripensato per trasformarsi in una tela sulla quale esplose la sensualità delle portate. Le pareti sono state rivestite di candido tessuto, reso ancora più caldo da inserti di legno. Rinnovati anche gli spazi, con la creazione di una nuova sala, **un laboratorio ludico dove gli chef potranno improvvisare e i clienti godere.** Così come la cucina non dimentica il passato, anche negli arredi di design si alternano pezzi storici come la consolle di Osvaldo Borsani, e interventi coraggiosi di giovanissimi designer. Nel Luogo di Aimo e Nadia il passato non è nostalgia e il futuro non spaventa. E si coglie appieno lo spirito nuovo di una Milano vivacissima, moderna e orgogliosa del proprio passato. Sarà per questo che si torna sempre al Luogo, una casa golosa arredata d'amore.

from the Amalfi Coast, potatoes from Bintia. Wonders of nature prepared and enlivened by the two chefs using **traditional skills and a contemporary mindset, the dishes become complete works of flavour, scent and colour.**

In 2018 the restaurant underwent total refurbishment, transforming it into a canvas on which the sensuality of the dishes explodes. The walls are lined with white fabric, made even warmer by wooden inserts. The interiors were also updated, with the creation of a new room, **a playful laboratory where the chefs will be able to improvise and where diners can enjoy.** Just as the cuisine never forgets its past, so the designer furnishings alternate with historical pieces such as the 1950s console table by Osvaldo Borsani, and daring interventions by very young designers. Here at Il Luogo di Aimo e Nadia the past is not about nostalgia and the future is never frightening. It fully conveys the new spirit of a highly dynamic and modern Milan, which is proud of its past. This is why people always return to Il Luogo, a delicious restaurant furnished with love.



Proprietari Owners Stefania Moroni, Alessandro Negrini and Fabio Pisani
Maître de Maison Nicola Dell'Agnolo
Chefs Alessandro Negrini and Fabio Pisani

T+39 02 41 68 86
 E aimoenadia@relaischateaux.com
 www.aimoenadia.com

Indirizzo Address
 Via Montecuccoli, 6, 20147 Milano MI

Chiusura annuale
 1-8 Gen, Ago, 25-26 Dic
Annual closing
 1-8 Jan, Aug, 25-26 Dec
Chiusura settimanale
 Sabato a mezzogiorno e Domenica
Weekly closing Saturday noon and Sunday
Prezzi Rates
 Menù Set menus and à la carte €140-220

Cartina Map p. 10





DEDAR
MILANO

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant  	
CITY Milan, Porta Monforte	45.4682°N 9.2072°E
TYPE Palazzo di inizio Novecento in stile Art Nouveau Early 20th-century arty palace	
BEST FOR Passeggiare nel Quadrilatero della Moda Criss-crossing the Quadrilatero della Moda	
TO SAVOUR Il brunch della domenica, un evento imperdibile a Milano The Sunday brunch, an experience not to be missed in Milan	

Château Monfort



Château Monfort, un'atmosfera fiabesca e tanta fantasia per un vero e proprio resort di città che regala magia a tutti i suoi ospiti.

L'ex Palazzo Mezzanotte, dal nome del famoso architetto che lo progettò a inizio Novecento, è oggi un vero castello cittadino. A pochi passi dal distretto della moda, dal Duomo e dalla Scala, Château Monfort non ha voluto rinunciare al sogno.

Ognuna delle 77 camere è ispirata a una fiaba antica,

Château Monfort, a fairy-tale atmosphere and fantasy for a truly urban resort that conveys magic to all its guests.

The former Palazzo Mezzanotte, named after the famous architect who designed it in the early 20th century, is now a city castle. Just a short distance from the fashion district, the Duomo and La Scala, Château Monfort wanted to remain true to this dream, and so **each of the seventy-seven rooms is inspired by a fairy-tale, from**

HIGHLIGHTS

- Una serata di grande Opera nel tempio del Teatro alla Scala
- Percorsi d'arte tra l'Ultima Cena di Leonardo e la Pinacoteca di Brera
- Per i bambini, una visita al museo di Storia Naturale e all'Acquario
- An evening of great Opera at La Scala
- Discovering the city's great art, from Leonardo's Last Supper to the Brera museum
- For children: a visit to the Natural History Museum and the Aquarium





da Cenerentola all'Uccello di Fuoco. Oppure raccontano la grande musica, citando le favole moderne de La Traviata, Turandot e Madama Butterfly.

Ogni stanza è un mondo, con dettagli accuratissimi, invenzioni e un'intimità che tiene fuori dalla porta la frenesia della vita milanese. Il rumore cittadino si placa appena varcata la soglia: una sala arricchita dagli affreschi originali e da una cupola in vetro che fa vedere il cielo, è il primo benvenuto per gli ospiti più esigenti. La gentilezza dell'accoglienza fa il resto. Per rilassarsi è a disposizione un **angolo benessere con zona umida e massaggi**. Oppure si può dimenticare lo stress nella cantina Cella di Bacco, ricca di vini preziosi. Se poi il desiderio è quello di conoscere i sapori d'Italia, nella città che raccoglie tutte le cucine della penisola, bisogna affidarsi alle cure dello chef. Il ristorante Rubacuori offre i

Cinderella to the Firebird, or by great pieces of music, with the modern fairy-tales of La Traviata, Turandot and Madame Butterfly.

Each room is a world unto itself, with wonderful details, inventions and an intimacy that keeps the chaos of city life at bay. The noise of the city dies away upon crossing the threshold, greeted by a room embellished with original frescoes and a glass dome that reveals the sky. The warm welcome does the rest. The hotel offers a **wet zone and massages** for those seeking relaxation, and one can also unwind by savouring the fine wines in the Cella di Bacco wine cellar. Guests wanting to discover the flavours of Italy, in the city that brings together the country's regional cuisines, should put themselves in the hands of the chef. The Rubacuori restaurant offers the best traditional Italian dishes reinterpreted in a



FOOD DESTINATIONS

- Un buon panettone milanese presso la Pasticceria Cova di Via Montenapoleone
- Il cioccolato Zaini dal 1913 a Milano, che propone una torta al cioccolato tradizionale con ricetta segreta di famiglia
- I vini Calepino della Val Calepio vicino a Bergamo

- A tasty Milanese panettone at the Pasticceria Cova on Via Montenapoleone
- Zaini chocolate, made in Milan since 1913, including a traditional chocolate cake made using a secret family recipe
- Calepino wines from the Val Calepio near Bergamo

ONE DETAIL

Château Monfort mira a ridurre ogni giorno l'impatto ambientale, comprando solo ingredienti biologici da diversi produttori locali per il suo ristorante.

Château Monfort aims to reduce its environmental impact on a daily basis as the restaurant buys its organic ingredients from a variety of local producers.

migliori piatti della tradizione italiana rivisitati con un gusto contemporaneo, per sapori più puliti e cotture più leggere. Il tutto in un rifugio goloso per romantici.

La colazione è servita al ristorante, con prelibatezze pensate per chi deve iniziare al meglio una giornata di shopping o di business. O per partire alla scoperta dei dintorni di Milano: i laghi, le città d'arte come Verona, Mantova e Cremona e, a meno di due ore, il mare della Liguria. Una fiaba? Sicuramente un incanto. E tutto questo, nel centro della città dove non si riposa mai.





contemporary key, for cleaner flavours and a lighter result, all served in a romantic gourmet hideaway.

Breakfast is also served in the restaurant, specially formulated for those who need to get their day off to the best possible start, whether planning to go shopping, do business or explore the areas around Milan: the lakes, cities of art such as Verona, Mantua and Cremona or, less than two hours away, the sea in Liguria. Is it a fairy-tale? It's certainly an enchantment, and all in the heart of the city that never sleeps.



Maitre de Maison Stefano Risolo
Chef Domenico Mozzillo

T+39 02 776 761

E monfort@relaischateaux.com

www.hotelchateaumonfort.com

Indirizzo Address Corso Concordia, 1,
 20129 Milano MI

Aperto tutto l'anno Open all year

Hotel: 70 camere rooms €290-990

7 suites €680-2.500

Ristorante Restaurant:
 "Rubacuori"

Menù Set menus €90

À la carte €60-130

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Bergamo 8 km	45.6771°N 9.7709°E
TYPE Dimora in Lombardia Dimora in Lombardy	
BEST FOR Visitare Bergamo, il Lago di Garda e il Lago d'Iseo Visiting Bergamo, Lake Garda and Lake Iseo	
TO SAVOUR L'insalata tiepida di pesce al vapore The slightly warm salad of steamed fish	

Da Vittorio

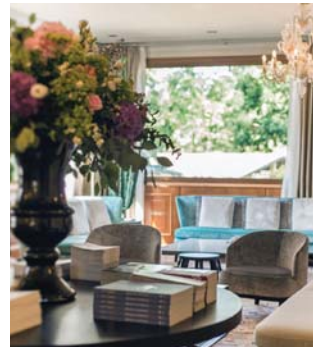


Qual è il segreto di una vera famiglia italiana? Per capirlo basta spostarsi pochi chilometri dal centro di Bergamo Alta, gioiello rinascimentale, e immergersi nel verde di Brusaporto: dieci ettari di alberi e prati e in mezzo uno dei templi della cucina italiana. Tutta la famiglia Cerea è in azione: Francesco è il responsabile degli eventi esterni, Enrico e Roberto splendono in cucina,

What's the secret of a real Italian family? To find out, simply travel a few kilometres from the centre of Bergamo Alta, a renaissance jewel, and become immersed in the verdant grounds of Brusaporto, ten hectares of trees and meadows, with a temple to Italian cooking at its heart. The entire Cerea family is in action here - Francesco responsible for external events, Enrico and Roberto shine in the

HIGHLIGHTS

- Ristorante 3* Michelin
- La vista romantica del tramonto dalle mura di Bergamo Alta
- Una gita in bicicletta dal vigneto dei Cerea al paese di Brusaporto
- Una visita al castello medioevale di Costa di Mezzate
- Three-starred Michelin restaurant
- A romantic view of the walls of Bergamo Alta at sunset
- A bicycle trip from the Cerea vineyard to the town of Brusaporto
- A visit to the medieval castle of Costa di Mezzate





Rossella cura la sala e la dimora di 10 stanze e Barbara gestisce il caffè storico Cavour 1880 a Bergamo. A tenere tutti i fratelli in riga, come se ce ne fosse bisogno, la mamma Bruna.

Ma la famiglia si allarga ai cognati, al personale e ai 30 cuochi che si dividono tra il ristorante e il catering. Tutti grandi lavoratori, instancabili. E tutti sempre con il sorriso. La qualità squisita della cucina dei Cerea, tre stelle Michelin, la dedizione, lo stile, si nutrono quotidianamente del ricordo di **papà Vittorio**.

Un pioniere che **portò con coraggio la cucina di pesce di mare a Bergamo** quando tutti mangiavano polenta e bollito. Da allora la cucina dei Cerea è sempre cresciuta unendo la grande tradizione lombarda con le innovazioni di Enrico e Roberto. Il pesce ha sempre un posto d'onore, con il **leggendario fritto misto** che cambia ogni stagione.

kitchen, Rossella looks after the restaurant and the 10-room residence, and Barbara runs the historic Cavour 1880 cafe in Bergamo. And keeping all the siblings in line is mother Bruna.

But the family also extends to in-laws, staff and the thirty cooks who take care of the restaurant and catering. All tireless, valuable workers. All with an ever-present smile. The exquisite quality of the Cereas' three-Michelin star cuisine, their dedication and style draw constant inspiration from the memory of **"papà" Vittorio**.

He was a pioneer who **took the daring decision to bring seafood cooking to Bergamo** when the staples were polenta and boiled meat. Since then the Cereas' cuisine has grown, blending the great traditions of Lombardy with the innovations of Enrico and Roberto. Fish dishes still occupy a place of honour, like **the legendary fritto misto**, which changes



FOOD DESTINATIONS

- Alla cantina Brugherata di Scanzorosciate per degustare il suo gioiello, il Moscato di Scanzo
- Antichi e tipici formaggi delle Orobie alla latteria Brenzi in Val Brembana
- A Brignano Gera D'Adda i famosi caprini della Via Lattea
- A visit to the Brugherata winery in Scanzorosciate to taste its masterpiece: Moscato di Scanzo
- Traditional local cheeses from the Bergamo Alps at the Brenzi dairy in Val Brembana
- The famous goat cheeses made by La Via Lattea in Brignano Gera D'Adda

ONE DETAIL

Il ristorante produce e vende una vasta gamma di specialità dolci e salate, che possono diventare dei deliziosi souvenir gastronomici. Tra questi, vari tipi di marmellate, tonno e sgombrò in scatola, funghi porcini, carciofini sott'olio, veneziane e panettoni.

The restaurant produces and sells a variety of savoury and sweet specialities that make lovely gourmet souvenirs, including various jams, canned tuna and mackerel, ceps, small artichokes in olive oil, Veneziana cake and panettone.

O i grandi risotti, tra pesce, scampi, foie gras, funghi e tutti gli ingredienti che passano dalla cucina di Brusaporto. I migliori, sempre. Dall'aragosta sarda ai gamberoni di Oneglia.

Un capitolo a parte sono i dolci: quelli di Da Vittorio sono tra i più strepitosi d'Italia. Stesso discorso per il carrello dei formaggi: difficile trovarne uno simile. La sala è sorridente e attenta, secondo lo stile di famiglia, con un servizio dall'eleganza quasi antica. Lo spettacolo più bello è al di là del vetro a vista sulla cucina: il rigore, l'attenzione, la concentrazione si sciolgono in un attimo con una battuta e una risata. È per questo che poi arrivano al tavolo dei piatti felici. E ci si sente subito a casa. Quella di una vera famiglia italiana.





throughout the seasons. Or the great risottos with fish, scampi, foie gras, mushrooms and all the wealth of ingredients that arrive in the kitchen at Brusaporto. The finest, always. From Sardinian lobster to prawns from Oneglia.

Not forgetting the desserts - Vittorio prepares some of Italy's most sensational examples. The cheeses are equally stunning - it's hard to find a cheese board as good. The service is smiling and attentive, in the family style, with an old-school elegance. A wonderful view is provided through the window onto the kitchen, where rigour, care and concentration can dissolve in a moment into jokes and laughter. That's why the dishes arriving at your table are so vivacious. And you immediately feel at home, with a real Italian family.



Proprietari e Maître de Maison

Owners and Maître de Maison Cerea Family
Chefs Enrico and Roberto Cerea

T +39 035 68 10 24

E info@davittorio.com

www.davittorio.com

Indirizzo Address Via Cantalupa, 17,
24060 Brusaporto BG

Chiusura annuale

Due settimane metà Agosto

Annual closing

Two weeks mid Aug

Hotel: 3 camere rooms €300-400

7 junior suites €350-500

Ristorante Restaurant:

Menù Set menus €90-280

À la carte €120-260

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Bergamo 30 km	45.601°N 9.9744°E
TYPE Tenuta Lombarda di famiglia Lombard family estate	
BEST FOR Visitare le città d'arte: Brescia, Bergamo, Milano e Mantova Visiting the cities of art: Brescia, Bergamo, Milan and Mantua	
TO SAVOUR Rombo in crosta di sale al fieno greco con maionese al tè nero Turbot in a salt crust with fenugreek and mayonnaise with black tea	

L'Albereta



L'Albereta nasce da un sogno. Da piccola Carmen Moretti, proprietaria del relais, viaggiava col padre Vittorio nei migliori Relais & Châteaux del mondo con la guida stretta sotto il braccio. Desiderava un giorno avere una dimora tutta sua. Il luogo non poteva che essere nel cuore della Franciacorta, sulla collina dove la famiglia vive e possiede le splendide vigne Bellavista. Qui, più di venticinque anni fa, il sogno si è realizzato. Adesso L'Albereta è la meta dei viaggiatori del gusto, degli amanti delle bollicine

L'Albereta is a dream come true. As a child, the hotel owner Carmen Moretti used to travel with her father Vittorio, staying at the best Relais & Châteaux in the world, with the guide clasped tightly under her arm. She dreamt of having a hotel all of her own one day in the heart of Franciacorta, on the hill where her family lives and owns the wonderful Bellavista winery. It was here, more than twenty five years ago, that her dream became reality. Today L'Albereta welcomes travellers

HIGHLIGHTS

- Gita in bici tra le colline del Franciacorta
- Visita alle città d'arte: Brescia, Bergamo, Mantova, Milano
- Golf in uno dei 9 prestigiosi campi a meno di 7 km dal relais
- Cycling around the hills of Franciacorta
- Visiting the cities of art: Brescia, Bergamo, Mantova, Milano
- Golf at one of nine exclusive courses within 7 km of the hotel



del Franciacorta. **La dimora è invasa dal verde, dai rampicanti che l'abbracciano, dai giardini e dalle splendide vigne, che si diramano** giù a valle fino al Lago d'Iseo, che si mostra ai clienti del relais in tutto il suo splendore. La maggiore occupazione qui è la ricerca del benessere.

Dalle cure attente dello staff de L'Albereta alle attività sportive all'aria aperta (golf, bici, passeggiate), alla cucina. Per i gourmet di tutto il mondo il nome de L'Albereta è legato al maestro Gualtiero Marchesi, il patriarca dell'alta cucina italiana, che qui ha guidato il suo ristorante per vent'anni. Oggi la cucina, la sala, il bar e la stupefacente terrazza sono stati trasformati in un nuovo progetto d'accoglienza, informale e intimo, da Carmen Moretti insieme a suo marito Martino de Rosa, che ne ha ideato il concept e che supervisiona tutti gli aspetti relativi alla proposta enogastronomica di questa casa. Un lavoro di squadra, dunque, che ha coinvolto tutta la famiglia, inclusa la sorella

with good taste and lovers of Franciacorta's sparkling wines. **The hotel is infused with greenery, from the climbing plants on its walls, to its gardens and stunning vineyards,** which extend down the valley to Lake d'Iseo, visible from the hotel in all its glory. The main occupation here is the quest for wellbeing, from the attentive care offered by the hotel staff to outdoor sports, golf, cycling, walks and, of course, the cuisine.

For gourmets the world over, the name of L'Albereta is associated with Gualtiero Marchesi, the patriarch of Italian haute cuisine, who has headed the restaurant here for twenty years. As part of a new project marked by informal and intimate hospitality, the kitchen, dining room, bar and breathtaking terrace have recently been transformed by Carmen Moretti and her husband Martino de Rosa, whose concept it originally was and who now supervises all food and wine-related matters at the hotel. It is the



FOOD DESTINATIONS

- Le locande di Monte Isola, al centro del lago d'Iseo
- Esperienza di degustazione nelle cantine di famiglia Bellavista e Contadi Castaldi
- Prodotti dei presidi Slow Food, tesori di laghi e vigneti alla Dispensa Pani e Vini
- The eateries on Monte Isola, in the middle of Lake d'Iseo
- Wine tasting in the Bellavista and Contadi Castaldi family wineries
- Slow Food Presidia products and treasures from local lakes and vineyards at Dispensa Pani e Vini

ONE DETAIL

La denominazione **DOCG** del Franciacorta richiede tre vitigni (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco), la vendemmia fatta a mano, una seconda fermentazione in bottiglia e almeno 18 mesi in cantina.

Franciacorta's DOCG status requires three varietals (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc), manual harvesting, a second fermentation in the bottle and at least 18 months in the cellar.

Valentina, architetto, che si è dedicata al restyling di questi nuovi spazi. Il nuovo ristorante LeoneFelice Vista Lago, guidato dal giovane e brillante chef pugliese Fabio Abbattista, offre una sintesi tra i sapori del Sud e i prodotti del territorio, molti dei quali arrivano direttamente dall'orto di famiglia. La cucina è aperta tutto il giorno con il conviviale Vista Lago Bar e propone formule diverse, dallo snack veloce al tè delle cinque.

Tutto per rendere più piacevole il soggiorno. L'Albereta offre però ancora di più: un programma integrale di **remise-en-forme** presso l'**Espace Chenot Health Wellness SPA**, con menù studiati ad hoc e uno spazio all'avanguardia per la cura del corpo. Per quella dell'anima, la ricetta migliore è una passeggiata al tramonto attraverso la vigna Leone (da cui Bellavista produce uno Chardonnay in purezza, introvabile altrove): il migliore trattamento depurativo per la mente.





result of teamwork, which has involved the whole family, including Carmen's sister Valentina, an architect, who restyled these new spaces. The new restaurant LeoneFelice Vista Lago, headed by the young and brilliant chef Fabio Abbattista from Puglia, blends the flavours of the south with local produce, much of which comes straight from the family vegetable garden. The kitchen is open all day at the friendly Vista Lago Bar, which serves a variety of food, from quick snacks to pasta dishes, Sunday brunch on the terrace and afternoon tea at five, making one's stay here even more pleasant.

L'Albereta also offers an **integral health and fitness programme at the Espace Chenot Health Wellness SPA**, with specifically formulated menus and a cutting-edge body care area. Meanwhile, the best recipe for the soul is a sunset stroll through the Leone vineyard (Bellavista uses its grapes to produce a pure Chardonnay, which cannot be found anywhere else). This is the perfect way to cleanse the mind.



Proprietario Owner
Carmen Moretti de Rosa
Maitre de Maison Matteo Confalonieri
Chef Fabio Abbattista

T +39 030 7 76 05 50
E albereta@relaischateaux.com
www.albereta.it

Indirizzo Address Via Vittorio Emanuele, 23,
25030 Erbusco BS

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 38 camere rooms €260-630
19 suites and junior suite €470-1.600

Ristorante principale
Main restaurant:
"LeoneFelice Vista Lago"
Menù Set menus €95
À la carte €80-120

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Brescia 40 km	45.6226°N 10.5703°E
TYPE Villa neoclassica Neoclassical villa	
BEST FOR Attraversare il Lago di Garda partendo direttamente dal molo Crossing Lake Garda directly from the dock	
TO SAVOUR Il delizioso pesce del Lago di Garda The delicious fish from Lake Garda	

Villa Fiordaliso



Da questa elegante palazzina, affacciata sull'incanto del Garda, è passata la storia. Sopra la villa troneggia il Vittoriale, residenza museo del grande poeta Gabriele D'Annunzio. A pochi metri, in riva al lago, svetta la **Torre San Marco, dove il grande poeta usava ormeggiare il suo MAS**, un motoscafo armato con cui perlustrava il lago.

Nella torre, Mussolini incontrava in segreto la sua amante Claretta Petacci che abitava nella Villa. Oggi la Torre è gestita dalla famiglia Tosetti,

Much history has unfolded in this elegant building, which overlooks the enchanting Lake Garda. Above the villa towers the Vittoriale, the museum-home of Gabriele D'Annunzio, while a few metres away, on the shores of the lake, is the **Torre San Marco, where the great poet used to moor his MAS**, the anti-submarine motorboat he used to travel around the lake.

This tower was the site of Mussolini's secret encounters with his lover Claretta Petacci,

HIGHLIGHTS

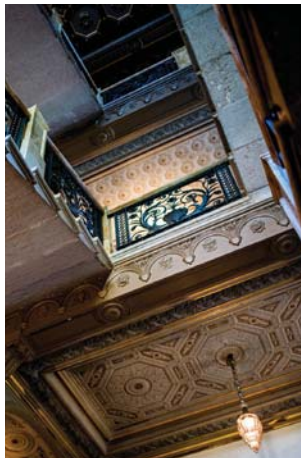
- Visita al Vittoriale di Gabriele D'Annunzio, spettacolare residenza del poeta
- Per gli amanti del verde il Giardino Botanico Heller a Gardone
- Passeggiata al tramonto sul lungolago di Salò
- Visit to Gabriele D'Annunzio's Vittoriale, the poet's spectacular home
- The botanical gardens created by André Heller in Gardone, perfect for plant lovers
- A stroll along the lakeside promenade in Salò at sunset



proprietaria di Villa Fiordaliso, ed è stata trasformata in un elegante Piano Bar e Vineria, con terrazze e panorami mozzafiato. Qui la storia ha lasciato un'impronta di stile e di gusto. Lo si legge negli arredi e nelle decorazioni della villa, originali dei primi decenni del Novecento. Dalle **scale in alabastro giallo di Siena e ferro battuto**, alla decorazione delle suites. La più bella è dedicata proprio a Claretta.

Ma tutte hanno bagni in marmo, pavimento in legno e tessuti dai motivi storici. Dai soffitti pendono splendidi lampadari in vetro di Murano Venini, originali degli anni Trenta. Si scende lo scalone d'onore della Villa e si accede al ristorante all'aperto, circondato dal lussureggiante giardino. È qui che si scopre il cuore pulsante di Villa Fiordaliso: il ristorante.

Sugli eleganti tavoli affacciati sull'acqua si trovano i migliori prodotti della zona, le ottime verdure, la frutta fresca, i limoni, il raffinatissimo olio del Garda,



who lived in the villa. Today the tower is managed by the Tosetti family, owners of Villa Fiordaliso, and has been transformed into an elegant Piano Bar and Winery, with terraces and breathtaking views. The years of history can be seen in the villa's stylish and original early-20th-century furnishings and decorations, from the **yellow Siense marble stairs with wrought iron banisters** to the decoration of the suites.

The most beautiful suite is dedicated to Claretta, but they all have marble bathrooms, wooden floors and fabrics with historic motifs, while original 1930s Venini Murano glass chandeliers hang from the ceilings. The main staircase in the villa leads down to the open-air restaurant, surrounded by a luxuriant garden. The restaurant is the heart and soul of the Villa Fiordaliso.

Its elegant tables overlooking the water are laden with the best local produce,



FOOD DESTINATIONS

- "L'Osteria di Mezzo", un assaggio delle ricette tipiche locali nel centro storico di Salò
- Esperienza di degustazione nelle cantine della famiglia Brunori, tenuta Le Sincette
- Il ristorante Bali sul lungo lago di Gardone Riviera assolutamente da provare e per tutti
- "L'Osteria di Mezzo" a typical northern-Italy Inn located in the middle of Salò
- Wine tasting in the Brunori's winery, Le Sincette
- Bali Restaurant located on the waterfront in Gardone Riviera; a must-do experience for everyone.

ONE DETAIL

Nel 1918, il poeta Gabriele D'Annunzio ormeggiò uno dei MAS protagonisti della gloriosa "beffa dei Buccari" alla torre del lago. Comprò la torre nel 1925 dall'industriale che l'aveva costruita all'inizio del XIX secolo, conferendogli il proprio stile veneziano.

In 1918, poet Gabriele D'Annunzio moored a torpedo boat that he had hidden from a Croatian battle in the tower's lake. He bought the tower in 1925 from the industrialist who had built it at the start of the century, giving it his own Venetian style.

le grandi carni e i formaggi. Ma soprattutto il pesce di lago, poco conosciuto ma strepitoso.

A cominciare dalle sardine del Garda, che arricchiscono un saporito risotto. E poi la tinca, il luccio, il persico e sua maestà l'anguilla. Nel ristorante viene servita cotta lentamente alla brace con aglio bianco e nero. Una meraviglia. È grazie a questi piatti della tradizione, rivisitati con il gusto dell'alta cucina, che si capisce veramente lo spirito di questo angolo di paradiso.

Una meraviglia continua fatta di ville eleganti e giardini storici, piccole insenature e pontili sospesi nelle acque gentili del Garda. Questa è una zona di pace, ma anche di stimoli per chi ama la cultura. Verona, Mantova, Cremona sono vicine. Così come le montagne. Ma la cosa più bella è lasciarsi cullare dalle onde lente del lago e sognare.





including delectable vegetables, fresh fruit, lemons, delicious oil from Garda, great meats and cheeses. However, what really stands out is the little-known but very tasty local fish, starting with Garda sardines in an appetising risotto, as well as tench, pike, perch, and wonderful eel, which is cooked slowly over burning embers and flavoured with white and black garlic for a truly mouth-watering result.

It is thanks to these traditional dishes, reinterpreted in a haute cuisine style, that one can really understand the spirit of this corner of paradise, an infinite wonder of elegant villas and historic gardens, small creeks and piers stretching out over the gentle waters of the lake.

This peaceful zone also has plenty to offer lovers of culture, with Verona, Mantua and Cremona all in the vicinity, without forgetting the mountains. However, the best thing about it is forgetting the world, as one relaxes to the sound of the gentle waves on the lake.

Proprietario Owner
Rosa Tosetti Pollini
Maitre de Maison Max Tosetti
Chef Dino Colantuono

T+39 0365 20158
E fiordaliso@relaischateaux.com
www.villafiordaliso.it

Indirizzo Address Corso Zanardelli, 150,
25083 Gardone Riviera BS

Chiusura annuale 1 Nov-1 Mar

Annual closing 1 Nov-1 Mar

Hotel: 2 camere rooms €250-350

3 suites €350-500

Ristorante Restaurant:

Menù Set menus €110

À la carte €70-100

Vineria Set menu €50

Cartina Map p. 10

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Cremona 30 km	45.1712°N 10.3561°E
TYPE Ristorante in Campagna Country inn	
ONE DISH Tortelli di zucca al burro e Parmigiano Reggiano Tortelli with pumpkin with butter and Parmigiano Reggiano	
ONE DRINK I vini locali della Franciacorta, l'Amarone e il Soave The local wines of Franciacorta, Amarone and Soave	

Dal Pescatore Santini



Anatre, aironi, fagiani, oche selvatiche, rane e un fiume che sembra immobile: è il Parco dell'Oglio. Un'oasi verde che esplose di vita in mezzo agli sconfinati campi di mais.

All'orizzonte si vede qualche cascina, strade dritte attraversate da un trattore e tutto intorno il silenzio operoso della Pianura Padana. È qui che **nel 1925 Antonio, il pescatore, aprì una semplice osteria dove si serviva l'happy hour**

The Parco dell'Oglio nature reserve is home to ducks, herons, pheasants, wild geese, frogs and a seemingly motionless river. It is a green oasis buzzing with life amidst the boundless fields of corn.

A few farmhouses can be glimpsed on the horizon, with the odd tractor making its way along a straight track, all surrounded by the industrious silence of the Po Valley. It was here, **in 1925, that Antonio the fisherman opened a**

HIGHLIGHTS

- Ristorante 3* Michelin
- Una gita al Parco Naturale dell'Oglio
- Visita a Mantova, capitale rinascimentale e a Cremona, capitale del violino
- Tour per Parma e i castelli del Ducato
- Three-starred Michelin restaurant
- Excursion to the Oglio nature reserve
- Visit to the splendid Renaissance city of Mantua and Cremona, the world capital of violin
- Tour of Parma and the Ducato castles



del tempo: pesce d'acqua dolce fritto e un bicchiere di lambrusco. Nel 1974 un altro Antonio, il nipote, con la moglie Nadia, ha fatto il miracolo: dopo il viaggio di nozze dedicato alle tavole dei più grandi chef francesi, la coppia ha trasformato la trattoria in una leggenda.

Premiata con tre stelle Michelin. Il nome di Antonio Santini è pronunciato con il massimo rispetto dai più navigati gourmet. Ha creato una sala che unisce il calore italiano alla perfezione francese. Un maestro. Il suo credo è: il cliente è al centro del mondo e il suo spazio, il tavolo, è sacro. Nadia Santini è invece una delle stelle più luminose della cucina internazionale.

Rimanendo sempre umile e gentile, ha creato una cucina unica coniugando la tradizione mantovana con la grande cucina internazionale. Alla tavola del Pescatore si può mangiare una **spettacolare terrina d'astice, i classici tortelli di zucca**, le indimenticabili coscette di

simple tavern where he created a 'happy hour' of his time: fried freshwater fish and a glass of Lambrusco.

In 1974, another Antonio, his grandson, together with his wife Nadia, produced a miracle.

After spending their honeymoon at the tables of the greatest French chefs, they transformed the trattoria into a legend with three Michelin stars. The name of Antonio Santini is pronounced with the greatest respect by the most experienced gourmets. He has created a restaurant that combines Italian warmth with French perfection.

This truly customer-focused master is firmly of the belief that the guest's space and table is sacred. Nadia Santini, on the other hand, is one of the brightest stars on the international scene.

Ever modest and polite, she has created a unique cuisine by combining Mantuan tradition with great international fare. Dal Pescatore serves a **spectacular lobster terrine**,



FOOD DESTINATIONS

- Macelleria Zani a Canneto sull'Oglio
- Agricoltura biologica e biodinamica da Iris Cooperativa a Calvatone
- Il Culatello di Zibello da Spigaroli all'Antica Corte Pallavicina
- Macelleria Zani in Canneto sull'Oglio
- Iris Agricultural Cooperative in Calvatone. Products derived from organic and biodynamics farming
- Culatello di Zibello from Spigaroli at the Antica Corte Pallavicina

ONE DETAIL

Parco dell'Oglio è un'oasi di verde in mezzo agli sconfinati campi di grano della valle del Po. L'Oglio, un fiume apparentemente immobile, brulica di vita, con animali selvatici tra cui anatre, oche, aironi e rane.

Parco dell'Oglio is a green oasis amid the boundless cornfields of the Po Valley. The Oglio, a seemingly motionless river, buzzes with activity and is home to wildlife including ducks, geese, heron and frogs.

rana gratinate e l'anguilla in carpione. Per Giovanni la tradizione è materia creativa che serve a dar vita a sapori e creare nuovi piatti contemporanei. Una cucina sempre viva. L'unica cosa su cui non si discute è la qualità: erbe e verdure dall'orto di famiglia e i migliori fornitori per carne e pesce. Ma il vero successo dei Santini è la famiglia. In cucina lavorano fianco a fianco tre generazioni: Nadia, la nonna Bruna e il figlio Giovanni.

Alberto, l'altro figlio, guida la sala con sobrietà e intelligenza, forte della lezione del padre e con una visione dell'ospitalità che guarda sempre al futuro. In questa elegante casa di campagna, con lo splendido giardino davanti ai tavoli e il parco ad un passo, la grande cucina italiana ha trovato casa.

classic pumpkin tortelli, an unforgettable frogs' leg gratin, and soured eel. Giovanni uses tradition to revive flavours and invent new dishes, lightening and modernising them. Her cuisine is always alive. Quality is the only constant: herbs and vegetables from the family vegetable garden and only the best suppliers of meat and fish. However, the key to the Santinis' success is the family itself. Three generations work side by side in the kitchen:

Nadia, her grandmother Bruna and her son Giovanni.

Alberto, the other son, runs the restaurant with moderation and intelligence, having learnt much from his father and with a forward-looking vision of hospitality. In this elegant country house, a short distance from the nature reserve, where the tables look out over a beautiful garden, great Italian cuisine has truly found its home.



Proprietario Owner Antonio Santini
Maître de Maison Alberto Santini
Chefs Nadia and Giovanni Santini

T+39 0376 72 30 01

E pescatore@relaischateaux.com

www.dalpescatore.com

Address Riserva del Parco - Runate, 46013 Canneto sull'Oglio MN

Chiusura annuale 2-24 Gen, 16 Ago-5 Set

Annual closing 2-24 Jan, 16 Aug-5 Sep

Chiusura settimanale

Lunedì, Martedì, Mercoledì a pranzo

Weekly closing

Monday, Tuesday, Wednesday lunch

Prezzi Rates

Menù Set menus €150-250

À la carte €125-210

Cartina Map p. 10



Parmigiano Reggiano è una forma d'arte.

*Una forma di Parmigiano Reggiano
è molto di più di una semplice
forma di formaggio.*

*Perché il sapore inconfondibile
delle diverse stagionature,
dalla più delicata alla più intensa,
ispira fino a creare piatti
che diventano capolavori.*



Quello vero è uno solo.



parmigianoreggiano.it

Seguici sui nostri social e nel tuo punto vendita.

*Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio: l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.

Lo splendore della campagna, la pace della laguna

The splendor of the countryside, the serenity of the lagoon

VENETO - FRIULI VENEZIA GIULIA



A metà del 1500 i nobili mercanti veneziani cominciarono a guardarsi alle spalle. Fino ad allora era stato il mare ad attrarre i loro interessi. I grandi mercati d'Oriente, Costantinopoli, Creta, Cipro. Poi tutto cambiò. Si resero conto della ricchezza della terraferma. Cominciarono così a costruire ville e si abbandonarono all'ozio.

Nacque la villeggiatura. Ancora oggi la campagna veneta è puntellata dalle **architetture classiche del Palladio** e da città eleganti e ricche d'arte: Treviso, Vicenza, Bassano. **Le dolci colline del Valdobbiadene** regalano le gioie frizzante del prosecco e le Dolomiti, con la perla di Cortina d'Ampezzo, sono ad un passo. E poi le città dal grande passato. **Padova**, con la sua università dove insegnò Galileo e la Cappella degli Scrovegni dipinta da Giotto. E Verona, con l'Arena romana e il **balcone da dove Giulietta sospirava**

In the middle of the 16th century, the merchant nobles of Venice began to look inland. Until then, they were only interested in the sea, trading with the major markets of the East, Constantinople, Crete, Cyprus... But this all changed as they became aware of the attractions of the nearby countryside. They began to build villas and devote themselves to leisure: the concept of the holiday retreat was born.

To this day, the Venetian countryside is dotted with **regal Palladian villas** and elegant, esthetically sophisticated cities like Treviso, Vicenza and Bassano. On the **gentle slopes of the Valdobbiadene wine region** grow the grapes that produce sparkling white Prosecco. The Dolomites, and the jewel-like city of Cortina d'Ampezzo, lie to the north. The cities of Veneto bear witness to an illustrious past: **Padua**, with its university where Galileo once taught and the

d'amore per il suo Romeo. Il Lago di Garda è vicino e il paesaggio è morbido e placido. Dopo aver vagabondato per questa campagna piena di prodotti eccellenti, come il radicchio rosso di Treviso o quello variegato di Castelfranco, si naviga sul fiume Brenta fino alla Laguna.

Venezia è lì, sospesa tra la terra e il mare. Galleggia silenziosa e consapevole del fascino che riserva da sempre ai viaggiatori più esigenti, artisti, scrittori, musicisti, romantici.

A chi la sa amare rivela una città nascosta. Incastrate tra ricche chiese e i palazzi nobili del Canal Grande si scovano piccole osterie, i **bacari, dove bere un' «ombra di vino» e assaggiare i «cicchetti»**, stuzzichini golosi. Spesso di pesce, che si acquista nel mercato di Rialto, cuore vivo della città. Basta poi prendere un traghetto e la Laguna si svela misteriosa e selvaggia. Le isole di Murano, con i suoi famosi vetri, Burano, con i merletti e l'antica Torcello sono un viaggio nel tempo e nella storia. Da qui si raggiunge il vicino **Friuli Venezia Giulia**, una regione tutta da scoprire. L'eleganza mitteleuropea di Trieste sul mare e all'interno la sorpresa del Carso, del Collio, dei grandi vini e delle città: Udine, Gorizia e **Cividale, patrimonio UNESCO dell'Umanità.**



3

Scrovegni Chapel with its frescoes by Giotto, Verona, with its Roman amphitheater and **the balcony where Juliet swooned with love for Romeo.** Nearby Lake Garda nestles in a lovely, peaceful landscape. After exploring this land, as delectable as the radicchio of Treviso or the chicory of Castelfranco, it's time to follow the Brenta River to the lagoon. Out in the water looms **Venice**, silently floating between sea and sky, aware of the charm it has exerted for centuries upon travelers in search of the sublime: artists, writers, musicians, romantic spirits... To those who know and love it well, the city unveils its secret face.

Hidden away among the sumptuous churches and palaces giving onto the Grand Canal, **little wine bars called bacari serve glasses of ombra with cicchetti**, delicious appetizers often based on fresh fish from the bustling Rialto market. A ride on a vaporetto reveals lesser-known mysteries and treasures of the lagoon. The islands of Murano, home to the glassmakers, Burano, known for its lace, and Torcello are a veritable journey through history. From there, further discoveries await in the neighboring **Friuli-Venezia Giulia region**: the elegant maritime city of Trieste, the gateway to Central Europe, and, in the heart of the region, the spectacular Karst Plateau, the fine wines of Collio Goriziano and towns like Udine, Gorizia and **Cividale, a UNESCO World Heritage Site.**



2

1. **Laguna di Venezia - Veneto**
Venice lagoon - Veneto
2. **L'isola di Burano - Veneto**
Burano island - Veneto
3. **Piazza della Libertà, Udine - Veneto**
Liberty Square, Udine - Veneto

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Verona 25 km	45.5246°N 10.7899°E
TYPE Dimora di campagna del XVIII secolo nel cuore di una regione vinicola 18th-century country mansion in the heart of a wine estate	
BEST FOR La bella natura immersi nella mediterraneità di cipressi, ulivi e limoni The lovely countryside with Mediterranean cypresses, olive and lemon trees	
TO SAVOUR Linguine di farro all'aglio nero con bottarga di tonno e caviale The spelt linguine with black garlic, tuna roe and caviar	

Villa Cordevigo Wine Relais



Un cervo immobile scruta dallo splendido giardino gli ospiti di Villa Cordevigo. È di bronzo, ma sembra vero.

Intorno si stagliano possenti alberi secolari, ipocastani, cedri del Libano, aceri e un platano vecchio di quattrocento anni. Il silenzio, la pace, la magia è interrotta solo dal verso di George, il fagiano della villa. Tutto quello che bisogna fare, qui, è abbandonarsi alla serenità e al relax. Le

A deer stands motionless in the magnificent gardens of the Villa Cordevigo, gazing across the landscape. The deer is made of bronze, but looks real.

Around it are imposing centuries-old trees, horse chestnut, Lebanon cedar, maple and a four-hundred-year-old sycamore. The silence, peace and magic are interrupted only by the cries of George, the villa's pheasant. All you need to do here is abandon yourself to the calm, relaxing

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Visita personalizzata alla città di Verona con guide professionali
- Gita in barca sul Lago di Garda, con aperitivo al tramonto
- Alla scoperta del parco Sigurtà, uno dei giardini più belli d'Europa
- One-starred Michelin restaurant
- Personalised visit to Verona city, with professional guides
- Boat trip on Lake Garda with sunset aperitif
- Discovering the Sigurtà park, one of Europe's most beautiful gardens



famiglie proprietarie del relais, Cristoforetti e Delibori, hanno recuperato la splendida villa di campagna per gli appassionati del buon vino e del buon vivere.

E hanno creato il miglior punto di partenza per visitare le bellezze di Verona e le dolcezze del Lago di Garda. Mantova è vicinissima e Venezia poco distante. Ma è bello anche restare. La residenza è al centro di vigne sontuose, i prati verdi, le dolci colline, i cipressi, gli ulivi sembrano stati predisposti per rendere indimenticabile il soggiorno in questa **villa padronale del Settecento, voluta da nobili veneziani per la villeggiatura.**

Si respira un'aria di spiritualità. Arrivando dallo spettacolare viale di cipressi centenari si arriva alla piccola, deliziosa, chiesa di San Martino, il cuore cinquecentesco della villa. **Dentro sono contenuti più di tremila frammenti di reliquie, cariche di storia e devozione.** Ma a Cordevigo sono presenti anche reperti romani e decorazioni barocche,



atmosphere. The Cristoforetti and Delibori families, the hotel owners, have restored the delightful country villa for the benefit of lovers of fine wine and good living.

Which also means this is the best starting point for a visit to experience the beauties of Verona and the breathtaking landscapes of Lake Garda. Mantova is nearby, and Venice is not far away. But just staying there is also wonderful. The residence lies among sumptuous vineyards, verdant meadows, gentle hills, cypress trees and olive groves, all of which seem to have been arranged to make a stay in this **18th-century manor house, built as a holiday retreat for Venetian aristocrats,** an unforgettable experience. There is a spiritual air about the place - arriving along the spectacular avenue of ancient cypresses, visitors see the small, utterly charming church of San Martino, the villa's 16th-century heart.

It hosts **more than 3,000 fragments of relics, imbued with history and reverence.** Cordevigo is also the site of Roman remains and Baroque decorations, the elegant Sala Ombrello



FOOD DESTINATIONS

- Tour delle cantine della vicina Valpolicella con pranzo e degustazione
- Assaggi di formaggi locali dai maestri affinatori della Valpolicella
- Cucina tradizionale nella trattorie dell'entroterra del Lago di Garda
- Tour of the cellars in nearby Valpolicella with lunch and tastings
- Sampling local cheeses by master cheese makers from Valpolicella
- Traditional cooking in the inland trattorias of Lake Garda

ONE DETAIL

La chiesa cinquecentesca ospita la rinomata collezione del vescovo Lombardo, antico proprietario della villa, che racchiude oltre 3.300 preziose reliquie.

The estate's 16th-century chapel houses the much prized collection of Bishop Lombardo, the villa's owner at the time, comprised of over 3,300 unique religious relics.

l'elegante Sala Ombrello dipinta nel Settecento e il ricordo, con le stalle, la cantina e la barchessa, di un'intensa attività agricola, della lavorazione della seta e soprattutto delle vigne.

Il ristorante stellato, Oseleta, ha lo stesso nome della vigna gioiello dove si produce l'omonima uva chiamata così perché ghiotto boccone di uccellini golosi. Lo stile dello chef Giuseppe d'Aquino porta in questa contrada l'esplosione dei sapori campani raccontati con lo stile della grande cucina francese. Completano l'offerta il bistrot e un American bar dal gusto caldo e accogliente. Gli ospiti della villa possono usufruire di un elegante centro benessere, della cantina con degustazioni, della piscina e dell'esperienza from grape to glass per scoprire le grandi etichette di casa. Non resta che rifugiarsi nella notte dolce della campagna.





Painted in the 16th century and a reminder – in the stables, cellar and colonnade – of a thriving agricultural past of silk-working and winemaking.

The Michelin-starred restaurant, Oseleta, is named after the vineyard that produces the grapes of the same name and refers to the fact that greedy birds adore this tasty fruit. Chef Giuseppe d'Aquino introduces an explosion of the flavours of Campania to this place, interpreted with the style of fine French cuisine. A bistro and American bar with a warm, welcoming atmosphere complete the offer. Guests at the villa can enjoy the elegant wellbeing centre, wine tastings in the cellar, a swimming pool and the From grape to glass experience to discover the house's great labels. All that remains is to relax in the sweet night air of the surrounding countryside.



Proprietari Owners
Cristoforetti and Delibori Families
Maître de Maison Lorenza Delibori
Chef Giuseppe D'Aquino

T +39 045 72 35 287
E cordevigo@relaischateaux.com
www.villacordevigo.com
Indirizzo Address Località Cordevigo, 37010
Cavaion Veronese VR

Chiusura annuale 5 Gen-26 Mar
Annual closing 5 Jan-26 Mar
Hotel: 27 camere rooms €229-490
7 suites €310-760
Ristorante Restaurant: "Oseleta"
Menù Set menus €115-145
À la carte €20-50
Bistrot Cordevigo
À la carte €16-28
Cartina Map p. 10

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Padova 9 km	45.4214°N 11.8097°E
TYPE Cucina italiana ricercata in un ambiente elegante e rilassato Sleek yet relaxed dining with distinctive Italian cuisine	
ONE DISH Riso giallo con gremolata di anguilla affumicata e succo di barbabietola Saffron risotto with smoked eel gremolata and red beet juice	
ONE DRINK Amarone Classico della Valpolicella 2012 Monte dei Ragni The 2012 Monte dei Ragni Amarone della Valpolicella	

Le Calandre



Max e Raf Alajmo, l'apollineo e il dionisiaco della cucina d'autore. Massimiliano, lo chef, è aereo, fluttuante, ironico incantatore. Perennemente ispirato. **Il più giovane tre stelle Michelin della storia** (nel 2002 a 28 anni!). Attratto fatalmente dai segreti nascosti nei grandi ingredienti. Raffaele ha invece trasformato il suo gusto possente per la vita in una strategia di ristorazione che oggi comprende 10 locali, dal caffè al fine dining. In comune hanno lo sguardo, intenso e intelligente,

Max and Raf Alajmo are the Apollo and Dionysus of haute cuisine. Massimiliano, the chef, is a lofty, ever-changing and ironic enchanter... and perennially inspired! In fact, **he is the youngest chef ever to be awarded three Michelin stars** (at just 28 years old on 2002!). Meanwhile, Raffaele is fatally attracted by the secrets concealed in great ingredients, transforming his all-consuming lust for life into a restaurant group that now encompasses ten establishments, from cafés to fine dining. They

HIGHLIGHTS

- Ristorante 3* Michelin
- Una visita alla Cappella degli Scrovegni affrescata da Giotto
- Il rito dello spritz nei bar del centro storico
- L'Orto Botanico dell'Università, patrimonio UNESCO
- Three-starred Michelin restaurant
- A visit to the Scrovegni Chapel with its frescoes by Giotto
- A spritz in the bars of the historical centre
- The University Botanical Garden, UNESCO site

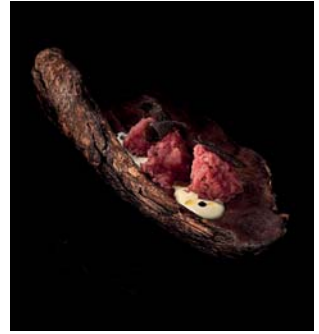


penetrante e sarcastico. E la stessa visione. Che diventa realtà nel laboratorio creativo dei fratelli Alajmo: Le Calandre. **È il ristorante di famiglia trasformato in tempio giocoso del gusto, alle porte di Padova.** Appena si varca la soglia l'eleganza allegra, l'atmosfera calda e spiritosa conquistano una volta per tutte.

Qui sono nati, come in una bottega alchemica, i piatti che hanno reso celebre Massimiliano nel mondo, come il leggendario cappuccino al nero di seppia e il risotto zafferano e liquerizia. Piatti metamorfici. Sì, perché il menu è in perenne movimento, insegue le meraviglie di stagione, rende possibili incontri insperati tra dolce e amaro, intenso e lieve. L'arte qui è sempre evocazione, mai imitazione. I piatti si scompongono e ricompongono nella testa e tra le mani magiche dello chef che cerca ossessivamente la leggerezza, usando l'acqua al posto dei grassi e raggiungendo una tecnica così sofisticata da apparire invisibile.

share an intense and intelligent, penetrating and gently satirical expression and have the same vision, which is brought to life in the Alajmo brothers' creative laboratory: Le Calandre, **the family restaurant on the outskirts of Padua, which has been transformed into a pleasurable temple of taste.** As soon as you cross the threshold you encounter its cheery elegance, with a warm and lively atmosphere that would win anyone over.

Like an alchemist's laboratory, this is the place where Massimiliano's world-famous dishes, such as the legendary squid ink cappuccino and the saffron and liquorice risotto, first saw the light. His are metamorphic dishes, because the menu is constantly changing, following the seasons and bringing together bitter and sweet, intense and subtle. This is always the art of evocation, never imitation. The dishes are deconstructed and put back together in the head and by the magical hands of the chef, who seeks lightness almost obsessively, using water instead



FOOD DESTINATIONS

- Bolliti e arrostiti nella classica trattoria Da Giovanni
- Il migliore street food a base di polpo da Max il Folparo
- Spesa gourmet al negozio In.ingredienti di fronte a Le Calandre
- Stews and roasts in the classic trattoria Da Giovanni
- The best octopus-based street food from the Folperia run by Max
- Gourmet shopping at In.ingredienti opposite Le Calandre

ONE DETAIL

Contrari ai metodi di produzione industriale, a Le Calandre si prediligono i prodotti agricoli locali che rispettano l'ambiente e anche gli arredi sono di manifattura artigianale.

Far from favouring industrial production methods, Le Calandre prefers local agriculture that respects the environment for its cuisine and handcrafted objects for its decor.

Un gioco continuo. Una sfida. Chi ci guadagna è il cliente. Nel ristorante tutto è pensato per la sua gioia, per un suo sorriso, per il divertimento intelligente. Dall'informalità seducente di una delle migliori sale d'Europa guidata con classe da Andrea Coppetta Calzavara, alla sorpresa continua dei piatti, dai **tavoli di legno (i primi senza tovagliato in un tre stelle) ricavati da un tronco vecchio di 200 anni** ai gomitoli di lana colorati che si rincorrono. È un gioco serissimo però. In cucina e in sala regnano la professionalità più ostinata, la cura maniacale per i dettagli. Un senso profondamente etico del lavoro che ha permesso ai due fratelli di moltiplicare la magia, come al Caffè Quadri di Venezia, senza mai ripetersi. Un afflato imprenditoriale che nasce da un pensiero sempre vivo, sempre condiviso, etereo e solido, fantasioso e concreto, scherzoso e serissimo. Cosa c'è di più italiano?

of fats and achieving such sophisticated technique that it becomes invisible.

In this never-ending game, the diners are the real beneficiaries. Everything in the restaurant is created with them in mind, to smartly amuse them and bring a smile to their lips. From the seductive informality of one of the best restaurants in Europe, headed with class by Andrea Coppetta Calzavara, to the continuous surprises offered by the dishes, from the **wooden tables (the first three-star restaurant without a tablecloth) made from a 200-year-old tree trunk** to the coloured balls of wool that decorate them. However, it's also a very serious game. Professionalism reigns supreme in the kitchen and restaurant, with an obsessive attention to detail. This unstinting work ethic has enabled the two brothers to extend the magic, opening Caffè Quadri in Venice, without repeating themselves. This enterprise began with an idea that is still alive and shared. It is both ethereal and solid, imaginative and tangible, playful and serious. What could be more Italian?



Proprietari Owners Alajmo Family

Maitre de Maison

Andrea Coppetta Calzavara

Chefs Massimiliano Alajmo, Diego Magro

T+ 049 63 03 03

E info@alajmo.it

www.alajmo.it

Indirizzo Address

via Liguria 1, 35030 Sarneola di Rubano (PD)

Chiusura annuale 3 sett Gen, 3 sett Ago

Annual closing 3 weeks in Jan,
3 weeks in Aug

Chiusura settimanale

Domenica, Lunedì, Martedì a pranzo

Weekly closing

Sunday, Monday, Tuesday lunch

Prezzi Rates

Menù Set menus €225

À la carte €135-€200

Cartina Map p. 10



RENDI UNICI
I TUOI MOMENTI.


S.PELLEGRINO®

Tastefully Italian



CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant  	
NEAREST CITY Venice 19 km	45.4378°N 12.1368°E
TYPE Villa palladiana Palladian villa	
BEST FOR Arrivare a Venezia navigando sul fiume Brenta Arriving in Venice by the river Brenta	
TO SAVOUR Le moeche dal guscio morbido con asparagi bianchi The soft-shelled <i>moeche</i> crabs with white asparagus	

Hotel Villa Franceschi



Il fiume Brenta, nel tratto tra Padova e la laguna di Venezia, sembra un giardino. Ordinato e calmo, ornato di alberi e di passeggiate tranquille, ha un procedere elegante e nobile.

Ma sono le splendide ville che si affacciano sulle sue sponde a renderlo unico. È la cosiddetta Riviera del Brenta. Tra il Cinquecento e il Settecento, **la nobiltà veneziana costruì qui le più splendide residenze di campagna**. A partire dalla palladiana Villa Malcontenta,

The stretch of the River Brenta between Padova and the Venetian lagoon resembles a park. Ordered and tranquil, its trees and pathways unfold with elegance and nobility.

But it's the lovely villas on its banks that make it unique. This is the Brenta Riviera. In the 16th and 17th centuries **the Venetian aristocracy built splendid country houses here**, like the Palladian Villa Malcontenta and the Villa Pisani, Villa Venier and the spectacular residences

HIGHLIGHTS

- Una giornata al mare nella spiaggia selvaggia degli Alberoni
- Gita con guida privata alle splendide Ville del Palladio della Riviera di Venezia
- Visita privata al museo della scarpa di Villa Foscarini Rossi
- A day at the seaside on the unspoilt Alberoni beach
- Private guided tour of the wonderful Palladian villas on the Venetian Riviera
- Private visit to the shoe museum in Villa Foscarini Rossi



e poi, Villa Pisani, Villa Venier e le altre splendide dimore disseminate nei dintorni di Mira. È in questa cittadina nei pressi della foce del Brenta che la famiglia Dal Corso, da generazioni maestri d'ospitalità, ha creato un vero gioiello. Villa Franceschi, dimora cinquecentesca di una famiglia di gioiellieri, sorge ora, splendidamente restaurata e rinata, sulle sponde del Brenta. Il corpo centrale della villa ospita le suites cariche di charme, ricche di tessuti artigianali in seta, splendidi lampadari Rezzonico in vetro di Murano, camini in pietra e i pavimenti originali in graniglia veneziana.

L'atmosfera è nobile, ma possiede tutta la familiarità di una dimora di campagna. L'altra parte del relais si sviluppa nelle vecchie **barchesse, dove un tempo si parcheggiavano barche e carrozze.** Qui si trova anche il ristorante. Gli chef



around Mira. It was in this city on the mouth of the Brenta that the Dal Corso family, time-honoured masters of hospitality, created a true jewel. Villa Franceschi, the 16th century home of a family of jewellers now stands, wonderfully restored and reborn, on the banks of the Brenta. The central section of the villa hosts charming suites boasting artisanal silk fabrics, splendid Rezzonico Murano glass chandeliers, stone fireplaces and original Venetian marble grit floors. It's an aristocratic setting infused with the familiarity of a countryside home.

The other part of the hotel occupies the old **mews where coaches and carts were kept.** The restaurant is also here. Inspired by Remigio Dal Corso, the host and a great food lover, chefs Gianluca Vulcano and Umberto Giraldo use the finest products from the countryside and lagoon. The vegetables



FOOD DESTINATIONS

- All'isola di San Piero in Volta (l'isola dei pescatori) per la granseola, le vongole, e il pasticcio di pesce
- Corsi di cucina a Villa Franceschi con lo chef patron Remigio Dal Corso
- La riscoperta del cicchetto e dell'ombra, il bicchiere di vino veneziano
- A trip to the island of San Piero in Volta (the fishermen's island) for spider crab, clams, and fish pie
- Cooking courses at Villa Franceschi with the chef and owner Remigio Dal Corso
- Discovering the Venetian tradition of appetizers and wine

ONE DETAIL

Lo Chef Remigio Dal Corso utilizza i migliori prodotti della campagna e della laguna. Le verdure sono coltivate nell'orto della villa e sull'isola di Sant'Erasmus, mentre il pesce proviene direttamente dalle acque cristalline della laguna.

Chef Remigio Dal Corso uses the best produce from the countryside and the lagoon. Vegetables are grown in the villa's organic garden and on the island of Sant'Erasmus, and fish come directly from the lagoon's crystal-clear waters.

Gianluca Vulcano e Umberto Giraldo, ispirati da Remigio Dal Corso, padrone di casa e gran gourmet, usano i migliori prodotti della campagna e della laguna. Le verdure nascono nell'orto biologico della villa o vengono dalle terre sabbiose e salmastre dell'Isola di Sant'Erasmus.

Il pesce, sempre freschissimo, arriva dalla laguna. È cucinato con la massima attenzione e il rispetto per la materia prima. Basta assaggiare la granseola al naturale per capirlo; poi **le moeche, granchi pescati durante la muta e poi fritti; e ancora le schie, piccoli gamberetti della laguna** da gustare con la polenta bianca e "lenta" di queste parti.

Per vivere appieno il lusso discreto di Villa Franceschi, la cosa migliore è passeggiare all'ombra degli alberi secolari del giardino storico e lasciarsi coccolare dalle infinite cure della famiglia Dal Corso.





are from the villa's organic garden or the sandy, briny soil of the Island of Sant' Erasmo. The seafood, always fresh, is caught in the lagoon, and is always prepared with great respect for its natural taste and appeal. Just try the spider crab to see how true this is, or **the local moeche crabs, caught after shedding** their shell, and fried.

And **the schie, small shrimp from the lagoon**, enjoyed round here with the local slow-cooked white polenta.

The best way to experience Villa Franceschi's discreet luxury is to stroll in the shade of the ancient trees in the historic garden and let yourself be pampered by the infinite care of the Dal Corso family.



Proprietari Owners Dal Corso Family
Maîtres de Maison
 Alessandro and Dario Dal Corso
Chef Remigio Dal Corso

T +39 041 42 66 531
 E franceschi@relaischateaux.com
 www.villafranceschi.com

Indirizzo Address Via Don Minzoni, 28,
 30034 Mira VE

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 15 camere rooms €165-475
 8 suites €250-680

Ristorante Restaurant: "Margherita"
 Menù Set menus €65-95
 À la carte €45-75 (Half board €55)

Cartina Map p. 10

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Venice, Piazza San Marco	45.4340°N 12.3390°E
TYPE Sala da pranzo in stile veneziano rinnovata da Philippe Starck Venetian dining room renovated by Philippe Starck	
ONE DISH Cappuccino di Laguna (purea di patate con pescato locale) Cappuccino di Laguna (potato puree with Venetian seafood)	
ONE DRINK Trebbiano d'Abruzzo 2013 Valentini The 2013 Valentini Trebbiano d'Abruzzo	

Quadri



Nel Settecento era una delle celebri botteghe del caffè rese immortali dal genio teatrale di Carlo Goldoni. Oggi il Quadri, dei fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo, è ancora in Piazza San Marco ed è puro incanto. Per scoprirlo bisogna passeggiare di notte, quando la folla è scemata, sotto i vecchi uffici della Repubblica. Poi basta mettersi al centro della piazza e guardare in alto. Dalle finestre illuminate si intravedono sete damascate e

This was one of the most famous coffee shops of the eighteenth century, immortalised by the theatrical genius Carlo Goldoni, in the beating and lascivious heart of Venice. Quadri, which belongs to brothers Massimiliano and Raffaele Alajmo, still stands in Piazza San Marco today and is a place of pure enchantment. To discover it properly, you should visit it at night, once the crowd has dispersed, beneath the old offices of the Republic. Then,

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- La storia di Venezia nel vicino Museo Correr
- Visita alla storica Tessitura Bevilacqua produttrice delle antiche tappezzerie veneziane
- Visita ai laboratori del vetro soffiato a Murano
- One-starred Michelin restaurant
- The history of Venice at the nearby Museo Correr
- Visit to the historic Tessitura Bevilacqua, a producer of ancient Venetian tapestries
- Visit to the glass blowing factories in Murano



ricchi lampadari di vetro. Ma forse è solo un'illusione. Questa è la città della finzione teatrale. Se al piano terra il Gran Caffè, con il Quadrino, è rimasto fedele alle atmosfere ottocentesche, il primo piano è un colpo di scena. Entrati nel ristorante la prima emozione è quella di un antico palazzo veneziano. Ma si intuisce che qualcosa non è ciò che sembra... Le volpi, i conigli impagliati hanno le ali e la tapezzeria damascata rivela, vedendola da vicino, i volti di Massimiliano e Raffaele.

I due fratelli che hanno voluto **trasformare, senza tradire, questo posto sorprendente. Per questo hanno chiesto al designer Philippe Starck di interpretare il loro pensiero.** Il creativo francese ha riportato le porte ai materiali originari, ha giocato con i volumi. La figlia Ara ha realizzato tappeti che sembrano quadri e al grande lampadario Rezzonico in vetro di Murano fa da contraltare quello dell'artista Aristide Najean. Una scatola preziosa per la cucina di Massimiliano.

simply stand in the centre of the square and look up. Through the illuminated windows you will glimpse silk damasks and rich glass chandeliers. But maybe this is only an illusion. After all, this is the city of theatre. While the Gran Caffè - with the Quadrino - on the ground floor has kept faith with nineteenth-century atmospheres, the first floor is a twist. The first impression you have upon entering the restaurant is that of an ancient Venetian palace. But you soon realise that not everything is what it appears to be... The stuffed foxes and rabbits have wings and the damask tapestry features the faces of Massimiliano and Raffaele when you examine it close up.

The two brothers wanted to **produce a transformation without betraying this amazing place. They therefore asked Philippe Starck to interpret their idea.** The French designer restored the original materials of the doors and played with the volumes. His daughter Ara made rugs that resemble paintings and the great Rezzonico chandelier in Murano glass is



FOOD DESTINATIONS

- Un caffè al bar Amo, firmato Alajmo, all'interno di T Fondaco dei Tedeschi
- Un pranzo nello storico da Romano tra le case colorate di Burano
- Un giro al mercato di Rialto, tra pesce di laguna e carciofi di Sant' Erasmo
- An Alajmo-signature coffee at the Bar Amo inside T Fondaco dei Tedeschi
- Lunch in the historical da Romano, surrounded by the colourful houses of Burano
- A tour of the Rialto market, with its lagoon fish and artichokes from Sant' Erasmo

ONE DETAIL

Il ristorante si trova al primo piano dello storico Gran Caffè Quadri. Aperto nel 1775, è uno dei bar più antichi d'Italia dove viene onorata la tradizione del caffè.

The restaurant is located on the first floor of the famous Gran Caffè Quadri. Opened in 1775, it is one of the oldest places dedicated to coffee consumption in all of Italy.

Lo chef ha intercettato **ricette e prodotti, seduzioni di gusto e vecchi segreti della cucina di laguna**, fatta di pesci di basso fondale, crostacei, frutti di mare, verdure di Sant'Erasmus e cacciagione lagunare. Nei piatti si ritrova tutta la fantasia, la potenza creativa di Massimiliano, in dialogo con la grande cucina veneziana. Per gustare al meglio l'idea gastronomica del Quadri bisogna affidarsi alla sala, calda e competente, e poi lasciarsi stupire dal **menù Quattro atti: come in una commedia di Goldoni entrano in scena 16 assaggi**, come i cicchetti dell'aperitivo veneziano. Un percorso teatrale realizzato dagli executive chefs Silvio Giavedoni e Sergio Preziosa che mettono insieme la regia di Max e il meglio del mercato di Rialto e dei produttori della laguna. Alla fine, uscendo dal ristorante, si incontra la sorpresa finale, imbalsamata, ma spettacolare... Ultimo coupe de théâtre prima di tornare in Piazza San Marco, il palcoscenico più bello del mondo.

countered by the chandelier created by the artist Aristide Najean. It resembles a beautiful jewel box to house Massimiliano's cuisine.

The chef has revived **recipes and products, taste seductions and old secrets of lagoon cooking**, comprised of fish from the shallows, crustaceans, seafood, vegetables from Sant'Erasmus and game of the lagoon. The dishes encompass all the imagination and creativity of Massimiliano, in a dialogue with great Venetian cuisine. To fully enjoy the gastronomic concept offered by Quadri, you need to entrust yourself to the warm and competent restaurant, before yielding to the surprise of the **"Quattro atti" menu: just like one of Goldoni's comedies, sixteen tastes enter the scene**, like the cicchetti of the Venetian aperitivo - a theatrical course developed by the executive by the executive chefs Silvio Giavedoni and Sergio Preziosa, who bring together the direction of Max and the best of the Rialto market and producers from around the lagoon. Lastly, upon leaving the restaurant, you encounter a taxidermy surprise... The final coupe de théâtre before re-entering Piazza San Marco, the most beautiful stage in the world.



Proprietari Owners Alajmo Family
Maîtres de Maison
 Stefano Munari and Marco Cicchelli
Chefs Silvio Giavedoni and Sergio Preziosa
 T+30 041 52 22 105
 E quadri@alajmo.it
 www.alajmo.it
Indirizzo Address Piazza San Marco, 121,
 30124 Venezia (VE)

Chiusura settimanale Lunedi
 Weekly closing Monday
Prezzi Rates
 Menù Set menus €225-250
 À la carte €120-160
Cartina Map p. 10





FLORENCE MILAN LONDON NEW YORK LOS ANGELES MOSCOW TEL AVIV HONG KONG SHANGHAI LAGOS



OFFICINE GULLO
FIRENZE

TIMELESS MASTERPIECES HANDCRAFTED IN FLORENCE

officinegullo.com | info@officinegullo.com

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
CITY Venice, Castello	45.4342°N 12.3432°E
TYPE Palazzo ottocentesco 19th-century palace	
BEST FOR Ammirare Venezia e la laguna dalla terrazza Admiring Venice and the lagoon from the terrace	
TO SAVOUR Il risotto con castraure (carciofi) di Sant' Erasmo The risotto with <i>castraure</i> (artichokes) from Sant' Erasmo	

Hôtel Londra Palace



John Ruskin, il grande esteta vittoriano, di Venezia scrisse: “Grazie a Dio sono qui! È il paradiso delle città”. Lo stesso devono aver pensato **Tchaikovsky, che qui scrisse la Quarta Sinfonia, D’Annunzio, Borges e Brodskij, ospiti dell’Hôtel Londra Palace.** Non è una cartolina. Quello che si vede dalle finestre dell’hotel è reale: l’isola di San Giorgio Maggiore, la Giudecca, il bacino di San

John Ruskin, the great Victorian aesthete, wrote of Venice, “Thank God I am here, it is a Paradise of Cities!” **Tchaikovsky, who composed his fourth symphony here, must have been equally entranced, as were D’Annunzio, Borges and Brodsky, guests at the Hôtel Londra Palace.** This is no postcard. The view from the hotel windows is real: the island of San Giorgio Maggiore,

HIGHLIGHTS

- Itinerari alla scoperta di luoghi poco conosciuti: i quartieri di Castello e del Ghetto
- Tour delle isole della Laguna: Murano, Burano e Torcello
- Golf nello splendido campo degli Alberoni sull’Isola del Lido
- Tailor made itineraries to discover less known quarters of Castello and the Ghetto
- Tour of the smaller Islands of the Lagoon: Murano, Burano, Torcello
- Golf at the magnificent Alberoni Course on the Lido Island



Marco, i giardini e lontano il Lido. Non è possibile pensare a un modo migliore per vivere la città più bella del mondo e lasciarsi cullare dalle acque calme della Laguna.

Dai tavoli del ristorante Do Leoni, sulle vecchie pietre di Riva Degli Schiavoni, si respira l'anima più internazionale della città: il mondo passeggia qui davanti, tra la Biennale e l'Arsenale da una parte e Piazza San Marco dall'altra. La notte è bello perdersi tra le calli e i campielli durante il carnevale, per rivivere la frenesia della Serenissima nel Settecento.

Ma se si vuole scoprire l'infinita bellezza di Venezia bisogna **salire nell'altana di legno, piccola terrazza sul tetto del relais** e prepararsi a perdere il fiato. Da lassù, con un bicchiere di prosecco veneto in mano, si può vedere la città a 360 gradi, i tetti, i campanili, i palazzi e tutto intorno la laguna. Le piccole isole vicino a Venezia, Murano, Burano, Torcello, sono dei gioielli da visitare. Dalle loro acque



the Giudecca, the San Marco basin, the gardens and distant Lido. It is impossible to imagine a better way to experience the most beautiful city in the world, cradled by the calm waters of the lagoon.

Guests at the Do Leoni restaurant, on the old flagstones of the Riva Degli Schiavoni, enjoy the city's most international atmosphere - the world strolls past, between the Arsenale and Biennale on one side and Piazza San Marco on the other. A nocturnal stroll among the alleyways and squares at carnival time is a magical experience, re-living the energy and excitement of 18th-century Venice.

But to discover the city's infinite beauty, **climb up to the wooden turret and its small terrace on the hotel roof**, and prepare for a breathtaking view. From here, a glass of Veneto prosecco in hand, it's possible to see across the entire city, the rooftops, bell towers, palaces and across the lagoon. The small islands near Venice of Murano, Burano and



FOOD DESTINATIONS

- Esperienza autentica veneziana al Mercato di Rialto
- Tour tra le vecchie osterie locali e i Bacari
- Le primizie della laguna veneziana, dal risotto di "go" alle "castrure"
- Authentic Venetian experience at the Rialto market
- Tour of the old local inns and typical Venetian Bacari bars
- The culinary specialties of the Venetian lagoon, from Gó fish risotto to castrure, fried and baked artichoke hearts

ONE DETAIL

Il pavimento del piano terra è in "terrazzo", un tipo di pavimentazione tipico dell'area veneziana. Tradizionalmente costituito da piccole parti di marmo legate con calce, questo materiale era molto richiesto nel corso del XVIII secolo, quando arrivarono in città artigiani specializzati dal Friuli.

The ground floor is finished in terrazzo. This Venetian flooring material, traditionally made of marble nuggets binded with lime, was much in demand during the 18th century when specialist craftsmen arrived from Friuli.

calme e basse arrivano molti dei prodotti che si gustano al ristorante, che offre ottimi piatti della tradizione rivisitati per palati cosmopoliti. Tutto è unico al Londra Palace, dai pesci acquistati dallo chef Loris Indri al Mercato di Rialto, allo stile delle stanze. Tutte diverse.

Arredate con i preziosi tessuti veneziani, i vetri di Murano, le stampe antiche e dotate dei comfort all'altezza degli hotel più moderni. **La gentilezza, l'eleganza e la competenza dei concierge invece è d'altri tempi, è la stessa che si può ammirare nei film di Visconti o nei romanzi di Thomas Mann.**





Torcello, are jewels waiting to be visited. Across their calm waters arrives much of the produce enjoyed in the restaurant, which serves excellent traditional dishes reinterpreted for cosmopolitan palates. Everything is unique at the Londra Palace, from the fish bought by chef Loris Indri at the Rialto market to the style of the rooms.

All different, all furnished with precious Venetian fabrics, Murano glass and antique prints, and all offering the comforts of an ultra-modern hotel. **The courtesy, elegance and skill of the concierges, though, date from an age reflected in the films of Visconti or the novels of Thomas Mann.**



Maître de Maison Alain Bullo
Chef Loris Indri

T+39 041 52 005 33

E londra@relaischateaux.com

www.londrapalace.com

Indirizzo Address Riva degli Schiavoni,
Castello 4171, 30122 Venezia VE

Chiusura annuale 6 Gen-6 Feb

Annual closing 6 Jan-6 Feb

Hotel: 36 camere rooms €275-835

17 suites €445-1800

Ristorante Restaurant:

"Do Leoni"

Menù Set menus €90-140

À la carte €60-110

"Bistrot 4172"

À la carte €16-38

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Treviso 40 km	45.953°N 12.1179°E
TYPE Palazzo seicentesco e una villa in stile Liberty 17th-century palazzo and a Liberty-style villa	
BEST FOR Visitare le residenze estive fuori città Enjoying summer quarters far from the city	
TO SAVOUR I dolci fatti in casa serviti nell'elegante Sala da tè The house-made pastries served in the lovely Sala da Thè	

Villa Abbazia



Il Veneto è più di una regione. C'è tutto. Meravigliose città d'arte, la grande laguna e le spiagge della costa, lo splendore delle Dolomiti e il Lago di Garda. In mezzo a questo mosaico di bellezza si trova una zona fatta di dolci colline e vigne: la Valdobbiadene.

È qui che nasce uno dei vini più famosi del mondo: il Prosecco. Tra i piccoli borghi che costellano la zona si colloca Follina, paese di palazzi eleganti,

The Veneto is more than just a region. It has everything to offer, from beautiful cities of art to the great lagoon, the beaches on the coast, the wonderful Dolomites and Lake Garda. In the midst of this striking mosaic is an area of gently rolling hills and vineyards: the Valdobbiadene.

This is the birthplace of Prosecco, one of the world's most famous wines. Among the small villages that dot the

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Punto di partenza ideale per visitare Venezia e le Dolomiti
- Gita alle splendide Ville del Palladio e Dimore di Giorgione, Tiziano, Canova e Cima da Conegliano
- Cappella degli Scrovegni di Giotto a Padova
- One-starred Michelin restaurant
- An ideal base for visiting Venice and the Dolomites
- Excursions to the wonderful Palladian villas and the homes of Giorgione, Titian, Canova and Cima da Conegliano
- Giotto's Scrovegni Chapel in Padua



ritmi lenti e gentili, circondato da una corona di boschi verdissimi e dominato dall'antica Abbazia.

Sulla piazza principale si affaccia il complesso settecentesco della famiglia Zanon: un dedalo di corridoi e suites, arredato con un gusto familiare e caldo. A Natale sembra d'essere in una vecchia casa borghese, con alberi agghindati in ogni stanza e decori ovunque.

Al di là del giardino pieno di limoni, ortensie, rododendri e alberi di magnolia, c'è la bella villa liberty di inizio '900. All'interno, quattro suites arredate con mobili d'epoca e un gusto d'altri tempi. Villa Abbazia è lo snodo strategico per raggiungere molte meraviglie. A partire dalla Marca Trevigiana, il "Giardino di Venezia" e alcune tra le più belle ville del Palladio. E poi naturalmente c'è **Venezia, a soli 45 minuti di distanza:** la Villa mette a disposizione una barca privata per il giro della laguna. Se invece si sceglie la



area is Follina, an elegant town with a slow and genteel pace of life, surrounded by verdant woods and overlooked by the ancient abbey.

The 18th-century complex owned by the Zanon family, with its maze of corridors and suites with warm, friendly furnishings, faces onto the main square. At Christmas it resembles an elegant, old-fashioned home, with Christmas trees in every room and decorations everywhere.

Beyond the garden packed with lemon trees, hydrangeas, rhododendrons and magnolias, is the beautiful early-20th-century Art Nouveau villa. Inside it are four suites furnished with period furniture and a taste of yesteryear. Villa Abbazia is the ideal base for visiting countless attractions, starting with the Marca Trevigiana, the "Garden of Venice", and some of Palladio's most beautiful villas. **Venice is just forty-**



FOOD DESTINATIONS

- Visite alle cantine del vino prosecco Superiore di Valdobbiadene e del Cartizze
- A Treviso per scoprire il radicchio rosso e il tiramisù, il dessert simbolo della città dal 1955
- I presidi Slow Food presenti a Treviso, Belluno, Padova, Vicenza
- Visit to the Prosecco Superiore wineries in Valdobbiadene and Cartizze
- Visit to Treviso to sample the local radicchio and tiramisu, the dessert that has symbolised the city since 1955
- Slow Food presidia in Treviso, Belluno, Padua and Vicenza

ONE DETAIL

Gli ospiti possono prendere in prestito le biciclette per andare alla scoperta della "terra del Prosecco" e fare un po' di moto. Giovanni Zanon, appassionato di ciclismo, e Marzio Bruseghin, ex-ciclista professionista, organizzano escursioni sia per dilettanti che per esperti delle due ruote.

Guests can borrow one of the hotel's bicycles to discover the "land of Prosecco" and exercise at the same time. Giovanni Zanon, a passionate cyclist, and Marzio Bruseghin, a former professional one, arrange excursions for both experienced and occasional riders.

montagna, Cortina d'Ampezzo è a solo un'ora di distanza. Ma la cosa migliore da fare è visitare i dintorni in bicicletta. Il relais propone dei percorsi tailor-made su due ruote e visite delle cantine del Prosecco.

È bello poi tornare a Follina e lasciarsi incantare dai piatti dello chef stellato Donato Episcopo, pugliese, che qui ha trovato una grande quantità di prodotti unici. Dal sapore inconfondibile dei **porcini del Cadore alle patate del Montello, dal leggendario radicchio di Treviso al raro fagiolo di Lamon**. Lo Chef interpreta il territorio e aggiunge la sua conoscenza del pesce, dell'olio e dei grandi prodotti del Sud. Il risultato è un incontro felice, come tutti quelli che si fanno in queste colline spumeggianti.





five minutes away and the Villa offers private boat trips on the lagoon. If you prefer the mountains, Cortina d'Ampezzo is only an hour away. However, perhaps the best way to visit the surrounding area is by bicycle. The hotel has drawn up some tailor-made cycling routes and visits to Prosecco wineries.

After exploring, guests can return to the Follina and savour the dishes prepared by the Michelin-star chef Donato Episcopo from Puglia, who has discovered a wealth of unique products here: from the unmistakable flavour of **porcini from the Cadore region to Montello potatoes, the legendary radicchio from Treviso and the rare Lamón bean**. The chef interprets the local area and adds his own knowledge of fish, oil and the great produce of the south. The result is a happy encounter, like all those made in these sparkling hills.



Proprietari Owners
Zanon De Marchi Family
Maitre de Maison
Ivana Zanon De Marchi
Chef Giuseppe Francica

T +39 0438 97 12 77
E abbazia@relaischateaux.com
www.hotelabbazia.it

Indirizzo Address
Piazza IV Novembre, 3,
31051 Follina TV

Chiusura annuale 9 Gen-15 Mar
Annual closing 9 Jan-15 Mar
Hotel: 12 camere rooms €200-378
6 suites €360-708

Ristorante principale
Main restaurant:
Menù Set menus €55-80
À la carte €16-36

"La Cantinetta Bistrot"
Menù Set menus €25-40
À la carte €10-18

Cartina Map p. 10

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍷	
NEAREST CITY Udine 5 km	46.1025°N 13.2661°E
TYPE Ristorante di famiglia di quinta generazione Fifth generation family restaurant	
ONE DISH Gnocchi di patate di Godia con zuppa di pesce e anguilla affumicata The potato gnocchi of Godia with fish soup and smoked eel	
ONE DRINK Vino friulano del Collio The Friulano wine of the Collio winemaking region	

Agli Amici dal 1887



HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Passeggiata nel centro storico di Udine
- A Trieste per scoprire i caffè storici
- Gite nei borghi di Aquileia e Cividale del Friuli
- Two-starred Michelin restaurant
- A stroll around Udine's historic centre
- Discovering Trieste's historic cafes
- Excursions to the villages of Aquileia and Cividale del Friuli

Il Friuli è una terra ancora da scoprire. Bellissima. Ricca di incantevoli città, come Cividale, Palmanova e Gorizia, di castelli, di spettacolari montagne, morbide colline e grandiosi vigneti.

È periferica per l'Italia, ma al centro della Mitteleuropa con l'Austria, la Slovenia e la Croazia ad un passo. Udine è il capoluogo sovrastato da un castello in cima ad una collina. Si racconta che Attila guardò da lassù la città di Aquileia mentre bruciava per mano

A stunning region just waiting to be discovered, Friuli is home to beautiful cities such as Cividale, Palmanova and Gorizia, castles, spectacular mountains, gently rolling hills and resplendent vineyards.

Although situated on the very edge of Italy, it is at the heart of central Europe, with Austria, Slovenia and Croatia a short distance away. Its capital city, Udine, is overlooked by a hilltop castle from where, legend has it, Attila the Hun surveyed the city of Aquileia



sua. Oggi si vede una verde campagna, torrenti, le Alpi Giulie. A pochi chilometri dai portici di Udine si trova Godia, una piccola frazione con una piazza elegante e un gioiello della ristorazione.

Agli Amici è come un salotto di casa dove si viene accolti da un sorriso. È quello di Michela Scarello, deliziosa padrona e stimatissima sommelier. Si capisce subito dalla sua gentilezza che il nome del ristorante corrisponde all'atmosfera che durerà per tutta la cena. Michela sceglie per i suoi ospiti **vini strepitosi di piccoli coraggiosi vignaioli del Friuli, grappe uniche e distillati veramente rari**. Una cura che anticipa quella che il fratello, lo chef Emanuele Scarello, mette in cucina. **Emanuele è un raddomante degli aromi, un cercatore di erbe rare, di piante quasi scomparse.**

Le sue mani affondano nel sottobosco friulano, nelle campagne circostanti, in riva ai torrenti per cercare i migliori frutti della terra. È l'erede di una conoscenza antica legata ai prodotti della terra, ai sapori di una volta, che però interpreta con tecniche e sensibilità

as it was razed to the ground. Today the view encompasses green countryside, small rivers and the Julian Alps. Just a few kilometres from the arcades of Udine is Godia, a small village with an elegant square and a gem of a restaurant.

Guests are greeted with a smile to the homely environment of Agli Amici, which belongs to the delightful Michela Scarello, a highly esteemed sommelier. Her kind welcome and the friendly atmosphere clearly illustrate the restaurant's name.

Michela serves outstanding wines produced by small yet daring winemakers from Friuli, unique grappas and truly rare spirits. Her attention to detail is matched by her brother's, **the chef Emanuele Scarello, a diviner of flavours and seeker of rare herbs** and near-extinct plants.

His hands delve into the local undergrowth in the surrounding countryside and on the riverbanks, where he seeks out the best fruits of the earth. He has inherited an ancient knowledge linked to the products of the earth and the flavours of yesteryear, which he interprets in a very



FOOD DESTINATIONS

- Tour delle zone del vino, dal Carso al Collio
- A San Daniele per il famoso prosciutto friulano
- Spezie del mondo da Petit Lorien e Schianchi
- Tour of the wine region, from Carso to Collio
- Trip to San Daniele for the famous ham
- World spices from Petit Lorien and Schianchi

ONE DETAIL

Lo Chef Emanuele Scarello ama la croccantezza della rosa di Gorizia, una lattuga invernale prodotta vicino alla frontiera slovena, tanto quanto la sua leggera amarezza e la bellezza delle sue foglie rosse.

Chef Emanuele Scarello loves the crunchiness of the rosa di Gorizia, a winter lettuce produced near the Slovenian frontier, as well as its slight bitterness and the beauty of its red leaves.

del tutto contemporanee. Ha radici profonde nel suo territorio, il locale è del 1887, ma una curiosità cosmopolita arricchita da viaggi e scambi coi più grandi chef d'Europa. D'altra parte il Friuli è una terra di raccordi, di scambi, di culture che si incrociano e si contaminano.

La cucina di Emanuele è il risultato di tutto ciò. **Dagli gnocchi fatti con la preziosa patata di Godia al pesce della vicina laguna veneta**, dal kren di memoria asburgica agli aceti locali. Il tutto condito con uno dei più bei sorrisi della ristorazione italiana: il suo.

modern fashion using highly contemporary techniques. Although he has deep roots in the local area (the restaurant dates back to 1887), he also displays a cosmopolitan curiosity nurtured by his travels and exchanges with Europe's greatest chefs. Indeed, Friuli is a crossroads, where cultures overlap and influence one another.

Emanuele's cooking is the result of all this. **From the gnocchi made with delectable Godia potatoes to fish from the nearby Venetian lagoon**, from the horseradish that dates back to the Hapsburgs to the local vinegars. All seasoned with one of the loveliest smiles in Italian catering, his own.



Proprietari Owners Emanuele Scarello and Michela Scarello
Maître de Maison Michela Scarello
Chef Emanuele Scarello

T + 39 0432 56 54 11
 E agliamici@relaischateaux.com
www.agliamici.it
Indirizzo Address Via Liguria, 252, 33100 Udine UD

Chiusura annuale da metà Luglio a metà Agosto, Pasqua, 25 e 31 Dicembre
 Annual closing Annual closing late Jul-mid Aug, Easter, 25 and 31 Dec

Chiusura settimanale Domenica sera, Lunedì, Martedì a pranzo (eccetto Giugno - Agosto).
 Giugno - Agosto: Domenica e Lunedì, Martedì a pranzo
 Weekly closing Sunday evening to Tuesday noon (except Jun-Aug).
 Sunday noon to Tuesday noon (Jun-Aug)

Prezzi Rates
 Menù Set menus €90-110

Cartina Map p. 10





L'incanto delle montagne rosa

The aura of the pink mountains

TRENTINO - ALTO ADIGE



1

I monti pallidi, **le Dolomiti**, al tramonto diventano rosa. Il tempo si ferma. La natura torna sovrana. E la leggenda va in scena. Il mito degli alpinisti più esigenti, dei viaggiatori più sofisticati diventa realtà. Si sussurrano nomi che incutono rispetto e ammirazione: Le Tre Cime di Lavaredo, Sella, Latemar, Marmolada.

L'**UNESCO** nel 2009 ha riconosciuto il **valore assoluto del patrimonio di queste montagne antichissime**, ancora ricche di fossili marini, un ricordo di quando, 250 milioni d'anni fa, qui c'era l'oceano. Siamo in Alto Adige, Sud Tirolo, territorio italiano, lingua tedesca e cultura ladina. Un luogo che prende il meglio dalle tre culture: gusto per la bellezza, qualità dei servizi, amore per la buona cucina, ospitalità, simpatia, efficienza. Oggi le Dolomiti sono uno dei luoghi più accoglienti d'Europa con splendidi **percorsi estivi e le migliori stazioni**

The variety of limestone that gives the **Dolomites** their name takes on a pink tint at dusk. In the mountains, time stands still. Nature rules the earth and legends come alive. The myth of the most intrepid mountain climbers, the most sophisticated travelers becomes a reality. Names are murmured with respect and admiration: Tre Cime di Lavaredo, Sella, Latemar, Marmolada.

In 2009, **UNESCO** recognized the **precious heritage represented by these ancient mountains**, whose rock contains marine fossils, souvenirs of its marine origins some 250 million years ago. We are in Alto Adige, the South Tyrol, a part of Italy where the predominant language is German and the culture is Ladin. A place that unites the attributes of its three identities with a devotion to beauty, hospitality, fine cuisine, congeniality

sciistiche per l'inverno. In più offrono una costellazione di piccoli paesi, pieni di fiori e di case in legno, con le chiesette barocche che fanno da contraltare alle cime splendenti dei grandi gruppi dolomitici. A Merano, con il suo microclima quasi mediterraneo, si respira ancora la classe della villeggiatura austroungarica e dell'indimenticata Imperatrice Sissi.

A lei sono dedicati i giardini che esplodono di fiori e di profumi, da dove partire per passeggiate tra frutteti e vigne. Dietro ogni curva si scopre un paradiso ricco di corsi d'acqua purissima, boschi di conifere, fiori, caprioli, cervi, marmotte e, in cielo, le aquile reali. Un incanto naturale che si completa con una cucina a livelli stellari, nutrita dai grandi prodotti del luogo: **selvaggina, salumi affumicati, formaggi d'alpeggio, funghi, frutti di bosco.** E poi meravigliosi vini che esprimono una classe e un gusto unici.



3

and efficiency. Today, the Dolomites are recognized as one of the most welcoming regions in all of Europe, offering **marvelous hiking in the summer and skiing in the winter.** Plus a constellation of charming villages, clusters of flower-bedecked wooden houses around small Baroque churches in the shadow of picturesque peaks. The former Austro-Hungarian resort of Merano, with its almost Mediterranean microclimate, harbors the memory of the unforgettable Empress Sissi.

The gardens named after her, a veritable explosion of sweet-smelling flowers, mark the starting point of hiking trails through the surrounding orchards and vineyards. Each turn reveals a new corner of paradise, a land of pure streams, pine forests, wildflowers and wildlife like deer, marmots and, soaring overhead, majestic golden eagles. The enjoyment of these natural wonders is enhanced by a local cuisine of the highest caliber, based on traditional products like **game, smoked meats, Alpine cheeses, mushrooms and forest fruits** — not to mention the area's wines, with their unique qualities and flavors.



2

1. **Le Dolomiti al tramonto**
The Dolomites at dusk
2. **Il comprensorio sciistico più grande del Mondo - Dolomiti**
The world's biggest ski resort - Dolomites
3. **Trekking sulle Dolomiti**
Trekking in the Dolomites

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Bolzano 36 km	46.5721°N 11.6737°E
TYPE Stile alpino interpretato in chiave moderna Alpine style with modern flair	
BEST FOR Escursioni guidate sugli sci e in estate escursioni sulle Dolomiti Guided skiing and summer excursions in the Dolomites	
TO SAVOUR Creazioni culinarie ispirate alla tradizione locale Traditional South Tyrolean dishes creatively reinterpreted	

Gardena Grödnerhof Hotel & Spa



HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- In inverno il carosello sciistico Dolomiti Superski (1200 km di piste)
- Gite sciistiche lungo la straordinaria Sellaronda con il maestro di sci dell'Hotel
- Escursioni estive alla scoperta delle Dolomiti con la guida dell'Hotel
- One-starred Michelin restaurant
- The Dolomiti Superski carousel in winter (1,200 km of slopes)
- Skiing trips along the unique Sellaronda skitour with the hotel ski instructor
- Summer excursions in the Dolomites with the hotel guide

Ortisei è nel centro della Val Gardena. È un paese ladino, accogliente, elegante, orgoglioso delle sue tradizioni e dell'arte dell'ospitalità. Ai piedi della chiesa di Sant'Ulrico, con il suo bel campanile a cipolla, si snodano le stradine piene di negozi e caffè.

Ovunque, le statue lignee vanto della valle. Intorno si vedono boschi carichi di verde e poi loro, **le Dolomiti: le Odle, le pendici dell'Alpe di Siusi e sullo sfondo**

Ortisei is a welcoming and elegant Ladin town in the heart of Val Gardena, proud of its traditions and the art of hospitality. The narrow alleyways, packed with shops and cafes, wind their way around the church of Sant'Ulrico with its beautiful onion-domed tower.

The valley is renowned for its wood carvings, which can be seen all over the town. Ortisei is surrounded by green woods,



si stagliano il massiccio del Sella e il superbo Sassolungo.

In paese, circondato da un parco giardino, sorge il Gardena Grödnerhof.

I padroni di casa, Hugo e Cinzia Bernardi, hanno rinnovato completamente la vecchia struttura degli anni Sessanta, ricostruendola dalle fondamenta e dotandola di tutti i comfort possibili. Senza però dimenticare un gusto per l'accoglienza che porta con sé il sapore della tradizione. Il gioco tra passato e futuro è al centro della filosofia dell'hotel. A partire dalla lounge, concepita come un salotto, e il bar, dal design pulito, essenziale, elegante e decisamente contemporaneo.

Nelle stanze, tutte diverse, l'arte del legno intagliato, dei tessuti morbidi, sono una perfetta fusione tra estetica moderna e calore. Elementi fondamentali per chi torna, in inverno, dalle stupefacenti stazioni sciistiche della Val Gardena e d'estate dalle passeggiate ed escursioni nei boschi e in montagna o da una gita in mountain bike. Per rendere ancora più piacevole il relax, la

with the Dolomites towering above them: **the Odle group and the slopes of the Alpe di Siusi (Seiser Alm), with the Sella group and the superb Sassolungo (Langkofel) in the background.** The Gardena Grödnerhof is situated within the town, surrounded by gardens.

Its owners, Hugo and Cinzia Bernardi, renovated the old 1960s structure, rebuilding it completely with new standards of comfort and blending traditional style with modern hospitality. The interplay between past and future is at the heart of the hotel's philosophy, starting with the lounge, designed to resemble a sitting room, and the bar, with its clean, simple, elegant and decidedly contemporary design.

All the rooms are different, and are decorated with carved wood and soft fabrics, in a perfect blend of modern style and warmth. These aspects are fundamental for those returning from the Val Gardena's stunning ski stations in the winter, or from walks and excursions in



FOOD DESTINATIONS

- Visita a rinomate cantine vinicole della regione con il sommelier dell'Hotel
- Degustazione delle tante varietà di mele dell'Alto Adige
- Visita a masi locali per scoprire le diverse erbe aromatiche della regione
- Visits to renowned local wineries with the hotel sommelier
- Tasting the many local apple varieties
- Visits to local farms to discover the various aromatic herbs that grow in the region

ONE DETAIL

Nelle vicinanze dell'Hotel, moderne funivie vi condurranno al carosello Dolomiti Superski e al famoso percorso sciistico della Sellaronda. Accompagnati dal maestro di sci dell'Hotel, potrete sciare attraverso paesaggi mozzafiato.

Starting near the hotel, the modern cableways will take you to the Dolomiti Superski carousel and the famous Sellaronda ski tour. Under the guidance of Gardena's ski instructor, you will ski through breathtaking landscapes.

nuova ed esclusiva Gardena

Spa offre un'ampia scelta di proposte per il più completo benessere. **Inoltre, massaggi ayurvedici con massaggiatori originari del Kerala**, in India. Dopo essersi immersi in quest'oasi di relax è il momento di incontrare l'altro grande vanto della valle, la gastronomia. Il ristorante dell'hotel offre raffinati menu, sempre con una cura estrema per i prodotti, prevalentemente regionali.

A ciò si aggiungono la professionalità e la passione del team di cucina, indispensabili per realizzare creazioni autenticamente originali, delicate e gustose. L'altra perla gourmet è il ristorante "Anna Stuben". Lo chef stellato Reimund Brunner propone una cucina di ricerca che utilizza prodotti locali di particolare qualità e pregio, in un ambiente caldo e raffinato. I tavoli sono contenuti in due accoglienti stube, completamente rivestite di legno con stufe di ceramica e la certezza di trovarsi in un posto veramente unico.





the woods or mountain biking in the summer. For added relaxation, there is **the new and exclusive Gardena Spa with a wide range of fantastic wellness offerings, as well as Ayurvedic massages with masseurs from Kerala in India.** After unwinding in this oasis of calm, now is the time to encounter the other great pride of the valley: the local cuisine. The hotel restaurant serves refined menus, with carefully selected ingredients, mostly of local origin. The talented, professional kitchen team works with great passion to create recipes that are authentically original, delicate and delicious.

The other gourmet gem is the “Anna Stuben” restaurant. The Michelin-star chef, Reimund Brunner, serves up sophisticated cuisine using the finest local produce in an elegant, warm environment. The dining tables are arranged in two welcoming wood-lined parlours, heated with ceramic stoves. Diners can be certain they are somewhere truly unique.



Proprietari Owners and Maîtres de Maison
Hugo and Cinzia Bernardi
Chefs Reimund Brunner and Hubert Fischnaller

T +39 0471 79 63 15
E gardena@relaischateaux.com
www.gardena.it
Indirizzo Address Via Vidalong, 3,
39046 Ortisei, BZ

Chiusura annuale
29 Mar-5 Giu, 11 Ott-6 Dic
Annual closing
29 Mar-5 Jun, 11 Oct-6 Dec
Hotel: 48 camere rooms €334-838
6 suites €414-1.018 (half board)

Ristorante principale
Main restaurant:
Menù Set menus €40-60
À la carte €40-60
“Anna Stuben”
Menù Set menus €92-120

Cartina Map p. 10

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY	Bolzano 21 km	46.6482°N 11.3291°E
TYPE	Chalet contemporaneo Contemporary chalet	
BEST FOR	Apprezzare la vista panoramica sulle Dolomiti Enjoying the panoramic views of the Dolomites	
TO SAVOUR	Le prelibatezze delle erbe selvatiche in piatti di ceramica artigianale The delicacies of wild plants in handcrafted ceramic dishes	

Terra - The Magic Place



HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Visita del punto panoramico "Omini di Pietra" con vista mozzafiato sulle Dolomiti - Patrimonio UNESCO
- Passeggiate invernali soleggiate, con aria limpida e salutare
- Escursioni estive sui 500 km di sentieri tranquilli e perfettamente segnalati
- Two-starred Michelin restaurant
- Visit to the "Stone Men" panoramic point, with breathtaking views of the Dolomites - UNESCO World Heritage
- Sunny winter walks with clear and healthy air
- Summer excursions on the 500 km of quiet and perfectly marked hiking Trails

La strada per arrivare a Terra - The Magic Place si inerpica tra vasti prati e boschi fitti. A tratti si gode della splendida vista della valle Sarentina, discreta, appartata, autentica.

Alla fine si arriva in **un'altura solitaria a più di 1.600 metri**, dove riposa l'edificio moderno e accogliente del resort: solo

The road to the Terra - The Magic Place climbs through vast meadows and dense woodland. Sometimes it reveals magnificent views of the Sarentina valley - remote, secluded, untouched.

Finally it reaches a **solitary ledge at over 1.600 metres**, the site of the resort's modern, welcoming centre: a symphony



vetro, legno e pietra. E intorno boschi e la splendida vista sulla valle. Gisela Schneider fa gli onori di casa e il fratello Heinrich, chef stellato, si occupa del ristorante. Se non è in cucina, lo si può trovare nei prati intorno al ristorante a raccogliere alcune tra le cinquanta erbe profumate che usa per i suoi piatti. Gli aromi andranno ad arricchire il pesce pescato nei ruscelli e nei fiumi della valle: trota, salmerino, lucioperca.

O ad ingentilire le carni bovine della razza grigia locale. Le grandi vetrate del ristorante incorniciano la magnificenza delle montagne intorno e, all'interno, i tronchi di betulla diventano un tutt'uno con i mobili e le luci di design. Non c'è disarmonia tra il gusto per la contemporaneità delle linee architettoniche e la pulizia, il rigore, l'eleganza dei piatti.

Lo stesso stile invade l'hotel. **Il profumo intenso del legno di cirmolo, il calore del larice e dell'abete locale, le pietre, sono la materia delle suites** invase dalla luce naturale. Anche nelle docce. E la natura è sempre presente. Anche nella



of glass, wood and stone, surrounded by woods and a splendid view of the valley. Gisela Schneider is your host, and her brother Heinrich, a celebrate Michelin chef, looks after the restaurant. When not in his kitchen he can be found in the meadows around the restaurant, gathering some of the fifty herbs he uses in his dishes. Their aromas enrich the fish caught in the valley's streams and rivers - trout, char and zander - or enhance the beef from local grey cattle.

The large restaurant windows frame the splendour of the surrounding mountains, while inside, the birch trunks blend with the furniture and designer lighting. Contemporary architectural lines find a perfect counterpoint in the rigour and elegance of the dishes.

The hotel embodies the same style. In **the suites**, which are flooded with natural light, **Pine adds its intense aroma to the warm larch, local fir and stone.** The same materials are used in the showers. Nature is always present, even in the Spa. **The sauna windows look out**



FOOD DESTINATIONS

- I formaggi alpini del Maso Obergurschner
- Acquisto di speck e salumi alla macelleria di Campolasta
- Visita alla cantina Ansit Waldgries a Bolzano
- The Alpine cheeses of Maso Obergurschner
- Buying speck and other cold meats at the Campolasta butcher's shop
- Visit to the Ansit Waldgries winery in Bolzano

ONE DETAIL

Chef Heinrich Schneider è impegnato in un progetto di tutela della biodiversità: nella sua cucina impiega diverse piante selvatiche come l'achillea, lo steccherino bruno e il muschio islandese.

Chef Heinrich Schneider is committed to a project to protect biodiversity. He works with many wild plants such as yarrow, shingled hedgehog and Iceland moss.

Spa. Dalla finestra della sauna si vedono i caprioli, il vapore è intriso dell'aroma del pino mugo, e dalle vasche di idromassaggio lo sguardo si perde tra le vette delle Dolomiti, con Sciliar, Catinaccio e Latemar.

Ogni dettaglio è curato e gli ospiti hanno un trattamento personalizzato in ogni momento, dalla colazione alla cena. Ma il lusso più grande è il silenzio: irreale, rassicurante, assoluto.





onto the roe deer, the steam is infused with the scent of the pine and when lounging in the hydro-massage pools your gaze is lost among the lofty Dolomites peaks of Sciliar, Catinaccio and Latemar.

Care is lavished on every detail and guests receive personalised treatment at all times, from breakfast to dinner. But the greatest luxury of all is the silence: dreamlike, reassuring, absolute.






Proprietari Owners
Gisela and Heinrich Schneider, Karl Manfredi
Maîtres de Maison
Gisela and Heinrich Schneider
Chef Heinrich Schneider

T +39 0471 623 055
E terra@relaischateaux.com
www.terra.place
Indirizzo Address Auen / Prati 21,
39058 Sarntal / Sarentino BZ

Chiusura annuale
05 Nov-20 Dic, 10 Mar-25 Apr
Annual closing
05 Nov-20 Dec, 10 Mar-25 Apr
Hotel: 8 camere rooms €275-350
2 suites €410-470

Ristorante Restaurant:
"Terra"
Menù Set menus €179

Cartina Map p. 10

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Merano 8 km	46.6387°N 11.1927°E
TYPE Elegante maniero di caccia del XVII secolo con terrazza panoramica Elegant 17th-century hunting manor with panoramic terrace	
BEST FOR Celebrare la raffinata arte di vivere Celebrating the art of fine living	
TO SAVOUR L'eccezionale colazione Fragsburg Royale The outstanding Fragsburg Breakfast Royale	

Castel Fragsburg



Torreggiante come un nido d'aquila sopra Merano, dove il fascino sensuale del mediterraneo si unisce al selvaggio romanticismo delle Alpi, si trova il più piccolo hotel a 5 stelle delle Alpi italiane: Castel Fragsburg.

L'ex residenza da caccia costruita nel 1624 è oggi nota ben oltre i confini italiani per la deliziosa e pluripremiata cucina gourmet e l'esperienza benessere olistica e alchimistica davvero unica. La sua posizione è mozzafiato, circondata da maestose montagne, vigneti

Perched like an eagle's nest high above Merano, where the sensual charm of the Mediterranean meets wild Alpine romance, thrones the smallest 5 star hotel in the Italian Alps, Castel Fragsburg.

The former hunting manor built in 1624 is today far above the Italian borders renowned for its exquisite award winning gourmet cuisine and the magnificent one-of-a-kind alchemistic and holistic wellness. It's location is breathtaking in the middle of majestic mountains,

HIGHLIGHTS

- Spa Alchemica Castellum Natura
- Passeggiata a Merano sulle tracce dell'Imperatrice Sissi
- Visita al Castel Tirolo, maniero medioevale
- First alchemistic Spa Castellum Natura
- Walk to Merano in the footsteps of the Empress "Sissi" (Elizabeth)
- Visit to Tirolo Castle, a medieval manor



e foreste vicino ad una delle più alte cascate d'Italia. I visitatori sono subito ammaliati dal Fragsburg, avvolto in rampicanti, glicini in fiore, rose, gelsomini e ortensie ovunque nei grandi giardini fatati del castello. Chi passa per il portale d'entrata lascia alle sue spalle la vita di tutti i giorni per immergersi con tutti i sensi in un magico mondo da fiaba.

Il Fragsburg è una deliziosa composizione di arredamento d'epoca, meravigliosi pezzi di design, forggiatura e falegnameria altoatesina e un tocco di art déco. Ognuna delle luminose suite dell'hotel castello è una creazione unica curata con amore che vi invita a rimanervi con una gradevole fusione di eleganza alpina e mediterranea con soleggiati lucernari, terrazze o addirittura entrambe le cose.

Alexander Ortner è il signore del castello, alla direzione del Fragsburg per la terza generazione. Aspira ad unire piacere e bellezza all'interno di esperienze davvero indimenticabili, assaporando ogni giorno nella sua unicità.

Anche i palati più esperti saranno deliziati dai memorabili piatti proposti nella teatrale



vineyards and forests close to one of the highest waterfalls in Italy. Visitors are immediately spellbound by the Fragsburg, entwined in wild vines, with blooming wisteria, roses, jasmine and hydrangeas all around in the enchanted castle gardens. Those who come through the entrance portal leave the everyday life behind and immerse themselves in a magical fairy tale world.

The Fragsburg is a delicious composition of antique furniture, exquisite designer pieces, South Tyrolean forging and carpentry mastery and a touch of art déco. Each of the light flooded suites of the castle hotel is a lovingly curated unique creation, marked by a precious blend of Alpine-Mediterranean elegance and grace with sunny roof terraces, or balconies or even both.

Alexander Ortner is lord of the castle, managing the Fragsburg in the third generation. He aspires to combine pleasure and beauty into truly unforgettable experiences, enjoying every day in its unique glory.

Even the most experienced palates are delighted of the memorable dishes served

FOOD DESTINATIONS

- Nel negozio Pur di Merano, il meglio del Tirolo
- In Val Pusteria per i grandi formaggi locali
- Degustazioni nelle belle Cantine di Terlano

- In the Pur di Merano shop, the best of the Tyrol
- In Val Pusteria for the great local cheeses
- Wine tasting in the lovely Terlano cellars



ONE DETAIL

Godetevi un bagno di latte di capra e petali di rosa in una vasca in legno di larice sulla terrazza panoramica. I prodotti al centro benessere alchemico, Castellum Natura - primo nel suo genere - sono realizzati artigianalmente a Fragsburg utilizzando piante selvatiche locali.

Enjoy a bath of goat's milk and rose petals in a tub made of larch wood on the panoramic terrace. The products at the alchemistic spa, Castellum Natura – the first of its kind – are handcrafted at Fragsburg using a range of local wild plants.

loggia di vetro del pluripremiato ristorante gourmet del Fragsburg e dalla bellezza della terrazza panoramica con la sua unica nicchia gourmet.

Il primo centro benessere alchimistico Spa Castellum Natura crea elisir per la salute al momento con fiori ed erbe del posto raccolte a mano. Un luogo magico è la casa sull'albero "Sanctuarium" sulla formazione di rocce del Fragsburg dove gli ospiti potranno rilassarsi profondamente e nutrire l'anima con lo yoga, respirazione cosciente, meditazione e la cerimonia del tè, unite ad un bagno di suono armonico.

Il Fragsburg è un paradiso per buongustai, romantici e amanti del benessere.





in the cinematographic glass loggia of the award-winning Fragsburger gourmet restaurant and the impressive panorama terrace with its unique gourmet lodge.

In the 1st alchemistic Spa Castellum Natura all care elixirs made of hand-picked local flowers and herbs are freshly prepared on the Fragsburg. A mesmerizing place is the tree hut "Sanctuarium" on the Fragsburg rock formation where the guests can find deep relaxation and nourishment with yoga, conscious breathing, meditation and tea ceremony as well as a harmonizing sound bath.

The Fragsburg is Heaven for Gourmets, Romantics and Wellness-Lovers.



Proprietario Owner
and Maître de Maison
Alexander Ortner & Ines Grosse

T+39 0473 24 40 71

E fragsburg@relaischateaux.com

www.fragsburg.com

Indirizzo Address Fragsburg Street, 3,
39012 Merano BZ

Chiusura annuale Nov-Apr

Annual closing Nov-Apr

Hotel: 20 suites: €446-890

Ristorante Restaurant:

















































Menù Set menus €130

Cartina Map p. 10



CENTRO E SUD ITALIA

CENTRAL AND SOUTHERN ITALY

A	Il Bottaccio	 	116
B ¹	Ristorante Enoteca Pinchiorri		120
B ²	Relais Santa Croce	 	124
C	Il Borro	   	128
D	Relais Il Falconiere & Spa	  	132
E	Arnolfo Ristorante		136
F	Hotel Borgo San Felice	  	140
G	Relais Borgo Santo Pietro	 	144
H	Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort	  	148
I	Caino		152
J	Castello Banfi il Borgo	 	156
K	Borgo dei Conti Resort	  	162
L	Palazzo Seneca	 	168
M ¹	Palazzo Manfredi	 	174
M ²	Hotel Raphaël	 	178
M ³	Il Pagliaccio		182
N	Don Alfonso 1890	 	188
O	Il San Pietro di Positano	 	192
P	Bellevue Syrene 1820	 	196
Q	Caesar Augustus	 	200
R	Terme Manzi Hotel & Spa	  	204
S	Taverna Estia		208
T	La Sommità Relais	 	214







SARDEGNA

SARDINIA

U	Petra Segreta Resort & Spa	 	220
---	----------------------------	---	-----

SICILIA

SICILY

V	Locanda Don Serafino	 	226
W	Monaci delle Terre Nere	 	230
X	Capofaro Locanda & Malvasia	 	234

 Hotel  Restaurant  Spa  Villa
 Single Property  Multiple Properties

Tra Medioevo, Rinascimento e grande cucina

The Middle Age, the Renaissance and Gastronomy

TOSCANA
TUSCANY



Firenze non vuol smettere di essere bella. La cupola del Brunelleschi continua a regnare tra le colline cariche di ulivi e cipressi, di ville e giardini. In mezzo a chiese e palazzi scorre sempre l'Arno, come durante il Rinascimento.

Ed è lì, nello scrigno prezioso degli Uffizi, che abitano le opere di chi ha reso unica questa città: **Giotto, Botticelli, Leonardo, Michelangelo**. Da Firenze è facile raggiungere Arezzo, il Casentino e Cortona. Oppure il regno del vino, il Chianti. Dopo aver visitato San Gimignano, Colle Val d'Elsa e Monteriggioni si arriva a Siena. Il medioevo è al suo massimo splendore. Dalle mura della città si arriva nelle Crete senesi e nei borghi d'incanto di Montalcino, con il suo Brunello, Montepulciano e Pienza. Poi la Maremma con le campagne morbide di Montemerano e Saturnia. Qui, e in tutta la regione, **il cibo è una fede** e i cuochi sono i suoi

Florence simply can't help being beautiful. Brunelleschi's dome continues to reign supreme amidst the hills brimming over with olive and cypress trees, villas and gardens.

The Arno still flows past churches and palaces, just as it did during the Renaissance. While the precious treasure chest of the Uffizi houses works by those who have made this city unique: **Giotto, Botticelli, Leonardo, Michelangelo**. Florence is within easy distance of Arezzo, the Casentino area and Cortona, as well as the famous wine-making area of Chianti. After visiting San Gimignano, Colle Val d'Elsa and Monteriggioni, you come to Siena, a city built during the height of the Middle Ages. Outside its walls are the Crete Senesi and the enchanting villages of Montalcino, famous for its Brunello wine, Montepulciano and Pienza. Then the Maremma area with its gently rolling countryside in the Monte-

sacerdoti che portano avanti una tradizione che nasce con gli etruschi. Anche la costa, da Baratti a Populonia, è ricca della memoria di questo antico popolo. Da Piombino si prende il largo e si raggiunge **il paradiso dell'Arcipelago toscano: l'Isola d'Elba, il Giglio, Giannutri, Capraia** e le altre perle, ricche d'uccelli e di spiagge primitive. Si torna a terra: ecco il Parco dell'Uccellina, con le piante della macchia mediterranea, i cinghiali, i bei cavalli. Ma è la luce che tramortisce e incanta.

Lasciando un ricordo indelebile. Dalla Maremma si risale verso nord, tra i grandi vini di Bolgheri e le memorie archeologiche esplose una costa selvaggia profumata. Rocciosa vicino a Livorno e sabbiosa più a sud a San Vincenzo. Alle spalle una corona di borghi medioevali da visitare e amare. Risalendo ancora la costa si arriva in Versilia, al confine con la Liguria e le Cinque Terre. Qui le spiagge bianche sono protette dalle Alpi Apuane. È lassù che **Michelangelo andava a scegliere il marmo bianco per il suo David**. Le lunghe spiagge si snodano dagli stabilimenti chic di Forte dei Marmi a quelli liberty di Viareggio. A pochi chilometri dalla costa le perle di Lucca, Pisa, Volterra. E la grande civiltà del gusto: l'olio, il vino, i formaggi.



3



merano and Saturnia districts. Here, throughout the region, **food is a religion** and chefs are the priests that carry forward a tradition that began with the Etruscans. The coast too, from Baratti to Populonia, is steeped in the memory of this ancient people. From Piombino you can head offshore to visit **the heavenly Tuscan Archipelago: the islands of Elba, Giglio, Giannutri, Capraia** and other gems, packed with birds and secluded beaches. Now back to the mainland, with the Uccellina Park, the Mediterranean maquis, wild boar and beautiful horses. However, the light here is the most breathtaking feature, producing a truly unforgettable impression.

From the Maremma we head north, where a wild and aromatic coastline bursts forth among great Bolgheri wines and archaeological memories. Rocks dominate the shore near Livorno, while sand takes over further south around San Vincenzo. Just inland is a ring of medieval villages waiting to be explored. Travelling even further up the coast, we come to Versilia, on the border with Liguria and the Cinque Terre. Here the white beaches are protected by the Apuan Alps. It was here that **Michelangelo sourced the white marble for his David**. The long beaches are lined with the fashionable town of Forte dei Marmi and the art nouveau town or Viareggio. Just a few kilometres from the coast are the gems of Lucca, Pisa and Volterra. This area also stands out for its great food: oil, wine and cheeses.



2

1. **Suggestivo paesaggio dell'appennino toscano**
Unique Tuscany landscape
2. **Piazza della Signoria a Firenze**
Signoria Square in Florence
3. **Le reti da pesca**
Fishing nets

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY	Forte dei Marmi 7 km	44.0144°N 10.1688°E
TYPE	Frantoio del XVIII secolo 18th-century olive oil mill	
BEST FOR	Apprezzare la tranquillità in un lussuoso rifugio Enjoying tranquillity in a luxurious hideaway	
TO SAVOUR	La cucina è un felice incontro tra il Tirreno e le Alpi Apuane The radiant cuisine with the best of the mountains and sea	

Il Bottaccio



Acqua e marmo. L'anima del Bottaccio si nutre di questi due elementi. Da una parte vi è il mare della Versilia, i ruscelli dei monti apuani e il corso d'acqua che muoveva la grande ruota, al tempo in cui qui c'era un frantoio.

Dall'altra, **le cave di oro bianco, sopra Carrara, dove Michelangelo sceglieva il marmo per il David o per la Pietà.** L'acqua ora riempie la grande vasca dove un tempo si raccoglieva l'olio, al centro del ristorante. Il marmo invece si moltiplica

Water and marble. The spirit of Il Bottaccio is nourished by these two elements. To one side, water - the Versilian Sea, the streams of the Apuan mountains, the mill race that turned the great wooden wheel of the olive press that used to stand here.

On the other, **the marble of the caves of white gold, above Carrara, where Michelangelo chose the stone for his David and Pietà.** Today, water has replaced the oil that once filled the great pool, now the

HIGHLIGHTS

- Visita alle cave di marmo di Carrara
- Le spiagge esclusive e le boutique di Forte dei Marmi
- Le sculture a cielo aperto di Pietrasanta
- Visit to the marble quarries of Carrara
- Exclusive beaches and luxury shops of Forte dei Marmi
- The open-air sculptures of Pietrasanta



e si eleva nelle **opere d'arte collezionate dai coniugi D'Anna**, i padroni di casa. Galleristi, mecenati, proprietari di un esclusivo college inglese, hanno creato al Bottaccio una residenza di famiglia, un salotto per gli amici e **un rifugio intimo per chi ama l'arte e la natura**.

Lontano, ma non troppo, dalla mondanità di Forte dei Marmi, Il Bottaccio è il punto più strategico della regione per soddisfare al tempo stesso voglia di serenità e fame di cultura. Sono vicine le città di Lucca e di Pisa, le Cinque Terre, la Lunigiana e Torre del Lago con il Festival Puccini. Pietrasanta è a un passo, città d'arte tra marmi antichi e le recenti frequentazioni di artisti come Moore e Botero.

Ma è nella frescura del giardino di Il Bottaccio, con il mormorio del ruscello che lo attraversa, che il lusso della tranquillità raggiunge l'eccellenza. L'eleganza degli abbinamenti nella cucina di Nino Mosca sono un felice e rinnovato incontro tra il Tirreno e i boschi delle Apuane. **Il pesce**



centrepiece of the restaurant. The marble, though, has flourished, in the shape of **works of art collected by the hosts, the D'Annas**. Art dealers, patrons, owners of an exclusive English college, at Il Bottaccio they have created a family home.

A drawing room for friends. **An intimate retreat for lovers of art and nature**. Far - but not too far - from the worldliness of Forte dei Marmi, this is the most strategic point in the region to satisfy both a desire for tranquillity and a hunger for culture. Lucca and Pisa are nearby, as are the Cinque Terre, Lunigiana and Torre del Lago with its Puccini Festival.

Only a short distance away lies Pietrasanta, a city of art with ancient marbles, and more recently host to artists like Moore and Botero.

But it's among the cool foliage of Il Bottaccio's garden, crossed by a stream, that the luxury of tranquillity is at its most intense. Especially when complemented by Nino Mosca's modern,



FOOD DESTINATIONS

- Tour guidato tra i celebri vigneti di Bolgheri
- Grandi salumi delle botteghe artigianali di Montignoso
- Lardo di Colonnata affinato nel marmo bianco di Carrara
- Guided tour to the famous Bolgheri vineyards
- Fine cold meats at the artisanal shops of Montignoso
- Lardo di Colonnata refined in white Carrara marble

ONE DETAIL

L'elegante cena a bordo piscina accompagnata dalla musica classica e contemporanea, è impreziosita dal ruscello gorgogliante e dal ritmo lento della ruota restaurata dell'antico frantoio.

Elegant poolside dining to the sound of classical and contemporary music is complemented by the bubbling stream and the churning of the garden's restored ancient mill wheel.

freschissimo incontra i funghi, i frutti di bosco, il lardo di Colonnata, il formaggio di capra e gli ortaggi di Camaione.

La filosofia del Bottaccio che si riflette anche nella cucina è nella frase "The dream is the most real thing there is" (cit. Elio D'Anna).





inspired cuisine, where the Tyrrhenian Sea meets the Apuan woodland, and where **the freshest fish meets mushrooms, forest fruits, the lardo of Colonnata, goats' cheese and the vegetables of Camaioere.**

The philosophy of Il Bottaccio which is also reflected in the kitchen is in the phrase "The dream is the most real thing there is" (Elio D'Anna).



Proprietario Owner Elio D'Anna
Maître de Maison Antonio Mosca
Chef Antonio Mosca

T+39 0585 34 00 31
 E bottaccio@relaischateaux.com
www.bottaccio.com

Indirizzo Address Via Bottaccio, 1,
 54038 Montignoso MS

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 1 camera room €280-360
 7 suites €360-700

Ristorante Restaurant
 Menù Set menus €60-90
 À la carte €60-120 (s:10%)

Cartina Map p. 112

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
CITY Florence, Santa Croce	43.77°N 11.2622°E
TYPE Al piano terra di un palazzo fiorentino Ground floor of a Florentine palace	
ONE DISH Piccione in crosta di fave di cacao e sale Pigeon cooked under a salty cocoa bean crust	
ONE DRINK Antinori Tenuta Guado al Tasso, Matarocchio 2011 Antinori Tenuta Guado al Tasso, Matarocchio 2011	

Ristorante Enoteca Pinchiorri



Signore e signori, la leggenda è servita! Pochi posti in Europa hanno una tale aura di prestigio. La mitologica cantina di Giorgio Pinchiorri e la nobile cucina di Annie Féolde sono un punto di riferimento essenziale per i gourmet di tutto il mondo. **Le tre stelle Michelin, le prime date a una donna fuori dalla Francia**, non fanno che confermare lo status di ristorante blasonato. Da qui sono passati alcuni dei migliori chef italiani. La sala è di un'eleganza e di una perfezione da manuale.

Ladies and gentlemen, the legend is served! Few places in Europe can boast such an aura of prestige. Giorgio Pinchiorri's renowned cellars and the noble cooking of Annie Féolde are a beacon for gourmets throughout the world. **The three Michelin stars, the first to be awarded to a woman outside France**, are just one of the prestigious accolades awarded to this celebrated restaurant. Some of Italy's finest chefs have worked at this venue, a textbook example of total perfection. Yet despite its opulence, the Enoteca has retained the warmth and

HIGHLIGHTS

- Ristorante 3* Michelin
- Lo splendido giardino di Villa Bardini
- Visita alla Casa Buonarroti dove ha abitato Michelangelo
- L'officina farmaceutica di Santa Maria Novella
- Three-starred Michelin restaurant
- The beautiful garden at Villa Bardini
- Visit to the Casa Buonarroti where Michelangelo lived
- The pharmacy of Santa Maria Novella



Eppure, nonostante il suo splendore, l'Enoteca è un luogo che ha saputo mantenere il calore e la familiarità dei suoi primi tempi.

Giorgio e Annie hanno incominciato la loro incredibile avventura quaranta anni fa, servendo grandi vini italiani al bicchiere. Abbinarli a piatti semplici è stata una scelta naturale, un gioco che ha portato con passione e professionalità alla nascita del ristorante gastronomico, e nel tempo alle stelle Michelin.

Oggi questo monumento della ristorazione conserva lo stile amichevole degli esordi, da salotto di casa. E questo grazie alla squisita dolcezza di Annie e all'energia istrionica di Giorgio, che riserva per i suoi ospiti sempre nuove perle enologiche. È inutile dire che le migliori etichette italiane e francesi si trovano nella splendida cantina del

family feel of its origins.

Giorgio and Annie began their incredible adventure forty years ago, serving great wines Italian wines by the glass. Pairing them with simple dishes has been a natural choice, a game that with passion and professionalism gave birth to the gastronomic restaurant, and over time to the Michelin stars.

This monument to fine food still embodies the friendly style of its early days, its drawing-room ambience, thanks to Annie's exquisite gentleness and the relentless oenological passion with which Giorgio continues to seek out exquisite new wines to offer his guests. It goes without saying that the finest French and Italian labels can be found in the magnificent restaurant cellar. Here guests can admire bottles that are winemaking icons - some are collector's items, guarded in Giorgio's inner sanctum, with **the bottles no.1 of Sassicaia and**



FOOD DESTINATIONS

- Il rinnovato Mercato Centrale di Firenze, con le tradizionali botteghe al piano terra e la ristorazione ai piani superiori
- Un tour delle vecchie trattorie fiorentine
- Gita alle Cantine Antinori e sosta al ristorante Rinuccio 1180, a San Casciano Val di Pesa
- The refurbished central market in Florence, with its traditional workshops on the ground floor and dining areas on the upper floors
- Tour of Florence's old trattorias
- Trip to the Antinori winery and visit to the Rinuccio 1180 restaurant in San Casciano Val di Pesa

ONE DETAIL

Nella cantina, in cui sono conservate bottiglie pregiatissime, il co-proprietario Giorgio Pinchiorri era solito proporre bicchieri delle annate più straordinarie, mentre la Chef Annie Féolde creava gli antipasti da abbinare a tali rarità.

A rare-wine cellar recalls the time when co-owner Giorgio Pinchiorri used to serve glasses of the most dizzying vintages and chef Annie Féolde decided to create hors d'œuvres to match.

ristorante: visitarla vuol dire ammirare bottiglie che sono monumenti dell'oenologia, come i pezzi da collezione rinchiusi nel sancta sanctorum privato di Giorgio, **le bottiglie n.1 di Sassicaia e Tignanello e leggendari grandi formati di Romanée-Conti del 1985.**

La cucina oggi è condotta dall'Executive Chef Riccardo Monco e dallo Chef di Cucina Alessandro Della Tommasina, in perfetta sintonia con l'idea gastronomica di Annie: le migliori materie prime, massima semplicità e cura maniacale del dettaglio.

Il risultato è un'esperienza di gusto e accoglienza che raggiunge i vertici dell'eleganza. Non è un caso che l'Enoteca Pinchiorri si trovi nel cuore di Firenze, a pochi passi dalla casa di Michelangelo Buonarroti.



Tignanello, and the legendary large size bottles of Romanée-Conti 1985.

Today, the restaurant kitchen is run by Executive Chef Riccardo Monco and Sous Chef Alessandro Della Tommasina, in perfect harmony with Annie's gastronomic idea - the finest produce, maximum simplicity and obsessive attention to detail.

The result is a combined experience of taste and hospitality that reaches a peak of elegance. And it's no accident that the Enoteca Pinchiorri is in the heart of Florence, a stone's throw from Michelangelo's house.

Proprietari Owners

Giorgio Pinchiorri and Annie Féolde
Maître de Maison Alessandro Giani
 Chefs Annie Féolde, Riccardo Monco
 and Alessandro Della Tommasina

T+39 055 26 311

E enoteca@relaischateaux.com

www.enotecapinchiorri.it

Indirizzo Address Via Ghibellina, 87,
 50122 Firenze FI

Chiusura annuale Ago, 25 Dic, 1 Gen
 Annual closing Aug, 25 Dec, 1 Jan

Chiusura settimanale
 a pranzo, Lunedì sera e Domenica sera
 Weekly closing Lunch,
 Monday evening and Sunday evening

Prezzi Rates

Menù fissi Set menus €250-275

À la carte €190-300

Cartina Map p. 112





MASTERPIECE BY **POMMERY***

CUVÉE LOUISE POMMERY
travail *in situ*, caves Pommery, Reims



*Chef d'Œuvre de Pommery.

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
CITY Florence, Santa Croce	43.7701°N 11.2623°E
TYPE Palazzo fiorentino del XVIII secolo 18th-century Florentine palace	
BEST FOR Un'esperienza da autentici fiorentini Living like a local in Florence	
TO SAVOUR Il cocktail Baldinucci The Baldinucci cocktail	

Relais Santa Croce



Come viveva un aristocratico fiorentino nel XVIII secolo? Per scoprirlo basta salire le scale in pietra serena che portano al piano nobile di Palazzo Ciofi-Jacometti. Entrare nella grande sala della musica è come rivivere i fasti e le raffinatezze del tempo.

Dietro i pannelli e gli stucchi delle pareti, si nascondono delle nicchie dove si collocavano i musicisti per deliziare i padroni di casa. Al centro della sala pendeva un **monumentale lampadario**

How did an 18th century Florentine aristocrat live? To find out, simply climb the pietra serena stairs up to the piano nobile of the Palazzo Ciofi-Jacometti. Entering the large music room is like reliving the splendour and elegance of the period.

The wall panels and stuccoes conceal niches in which the musicians played to entertain the owners. **A monumental chandelier hung in the centre of the room, supported by an**

HIGHLIGHTS

- Visita e workshop alla maison du parfum Aquaflor Atelier
- Caccia al tartufo in Toscana e pranzo degustazione
- Museo Bardini Firenze, sculture e arti applicate. Un gioiello!
- Visit and workshop at Aquaflor Atelier, maison du parfum
- Truffle hunt in Tuscany and taste of fresh seasonal truffle dishes
- The Museo Bardini in Florence. A treasure chest of sculptures and applied arts



retto da una capriata in legno antichissima, che la clientela può ancora oggi ammirare in tutta la sua rara bellezza. Salendo all'ultimo piano si può vedere questa meraviglia ingegneristica.

D'altra parte siamo nel centro di Firenze, culla di grandi progettisti, oltre che di pittori e scultori. Al Relais Santa Croce, l'anima della città si respira nell'eleganza dell'ospitalità, nella bellezza degli arredi e nella discrezione dell'accoglienza. Le sale affrescate, le colonne, gli scaloni, i decori non impediscono a questa elegante dimora di conservare uno stile intimo e raffinato.

Anche nelle **suites reali, un tempo appartamento del Papa quando era in visita in città**, il gusto è ricco di calore. Grazie anche alla scelta di arredi e tessuti che riescono a creare un'atmosfera unica: velluti, pelle, marmi preziosi, quadri antichi, tappeti

ancient wooden framework, and guests can still admire its rare beauty. This engineering wonder can be examined on the upper floor.

We are of course in the centre of Florence, the cradle of great architects and engineers, as well as painters and sculptors. The city's spirit is embodied by the Relais Santa Croce's elegant hospitality, beautiful furnishings and discreet welcome. The frescoed rooms, columns, staircases and decoration still allow this elegant hotel to retain its intimate, refined style.

Even in the richly decorated **royal suites, once an apartment for the Pope when visiting the city**, the atmosphere is warm. This striking impression is also created by the furnishings and fabrics - velvet, leather, precious marble, old paintings and Persian carpets fill the two magnificent suites on the piano nobile. But then again, all the



FOOD DESTINATIONS

- **Visita e degustazione presso le famose cantine Guicciardini Strozzi di Cusona**
- **Shopping alle Macellerie Falorni a Greve in Chianti dal 1806**
- **Il mitico panino tartufato nella gastroboutique Procacci in via Tornabuoni**
- **Tour and wine tasting at the famous Guicciardini Strozzi winery in Cusona**
- **Shopping at the Macelleria Falorni butcher's shop, founded in Greve in Chianti in 1806**
- **A legendary truffled panino from the Procacci deli on Via Tornabuoni**

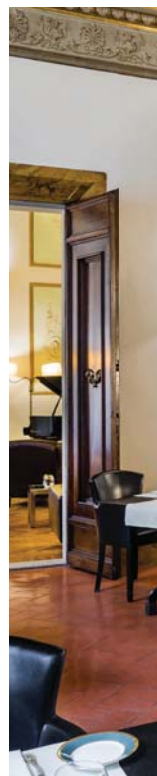
ONE DETAIL

Nella grande sala da concerti, pannelli murali e stucchi nascondono le nicchie che ospitavano i musicisti. Il lampadario è andato perso, ma non la bella struttura in legno da cui pendeva.

In the large music room, wall panels and stucco conceal niches where the musicians stood. The chandelier has gone but not the beautiful wooden framework from which it hung.

persiani riempiono queste due splendide suites al piano nobile del palazzo. Ma tutte le stanze del Relais Santa Croce regalano un'eleganza curata nei minimi dettagli. E poi c'è Firenze. Da molte delle finestre si può ammirare una vista sui tetti della città, dai quali spuntano le sagome della basilica di Santa Croce e del Duomo, e dietro le colline fiorentine.

A due passi dall'hotel si possono raggiungere i monumenti cittadini, le vie dello shopping più esclusivo, o passeggiare lungo l'Arno per ammirare la bellezza incantevole della città al tramonto. Al ritorno è bello dedicarsi una cena ispirata alla tradizione gastronomica toscana sotto i soffitti affrescati del ristorante Guelfi e Ghibellini. E capire alla fine come doveva sentirsi l'ospite di un marchese fiorentino del Settecento.





rooms at Relais Santa Croce exude elegance and attention to even the tiniest detail. And beyond the walls, Florence beckons. Many of the windows provide views over the city's rooftops, where the silhouette of the cathedral of Santa Croce and the Duomo stand out against the backdrop of the Florentine hills.

Thanks to the hotel's central position, guests can walk to the city's historic monuments, to the most exclusive shopping streets and stroll along the Arno to admire the enchanting beauty of the city at sunset. Then, on their return, what better way to end the day than to enjoy a delicious dinner inspired by Tuscan gastronomic traditions under the frescoed ceilings of the Guelfi e Ghibellini restaurant - and appreciate how it felt to be the guest of an 18th century Florentine noble.



Proprietario Owner Roberto Polito
Maître de Maison Gianluca D'Angeli
Chef Niccolò De Rui

T +39 055 234 22 30
 E santacroce@relaischateaux.com
www.relaisantacroce.com

Indirizzo Address Via Ghibellina, 87,
 50122 Firenze FI

Aperto tutto l'anno
Utilizzo in esclusiva su richiesta
 Open all year
 Exclusive use on request

Hotel:
 12 camere rooms €300-600 (t:10%)
 12 suites €700-3.500 (t:10%)

Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €50-100

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Florence 62 km	43.5403°N 11.7154°E
TYPE Borgo medievale all'interno di una tenuta vitivinicola biologica Tuscan village in a large organic wine estate	
BEST FOR Un'esperienza autentica dell'arte di vivere toscano Savouring the authentic art de vivre of Tuscany	
TO SAVOUR Un bicchiere di Petruna invecchiato in anfora A glass of amphora-aged Petruna wine	

Il Borro



Strade alberate, vicoli, vecchie case di pietra, ulivi, cipressi, vigne, campagne: Il Borro è un microcosmo denso di toscana, dove l'atmosfera cambia con il cambiare delle stagioni.

Nel cuore della tenuta si erge la villa padronale, oltre il ponte di pietra si articola il borgo medievale e tutto intorno 1.100 ettari di meraviglia. Qui il tempo sembra essersi

Tree-lined streets, alleyways, old stone houses, olive groves, cypresses, vines and countryside - Il Borro is Tuscany in miniature, where the atmosphere changes according to the rhythm of the seasons.

The manor house stands in the heart of the estate and the hamlet lies across the stone bridge, all surrounded by 1,100 hectares of wonder. Here time

HIGHLIGHTS

- Visita della Galleria "Vino e Arte" che racchiude la collezione privata di incisioni di F. Ferragamo
- La Madonna del Parto di Piero della Francesca a Monterchi
- Gita a Ponte Buriano, ponte che Leonardo ha inserito dietro la "Gioconda"
- Visit to the "Wine & Art" Gallery with F. Ferragamo's private collection of engravings
- The Madonna del Parto by Piero della Francesca in Monterchi
- Ponte Buriano: the bridge depicted in the background of Leonardo's Mona Lisa



fermato ai fasti dei Medici e poi dei Savoia che hanno avuto a che fare con la proprietà. **Oggi è Ferruccio Ferragamo, con i figli Salvatore e Vittoria, che si prende cura di questo pezzo di storia** tra Arezzo e Firenze.

Il borgo si trova nella piana del Valdarno e le colline del Chianti fanno da corona per rendere il luogo ancora più seducente. L'atmosfera è unica. Si passeggia tra le vecchie botteghe o nelle campagne della tenuta, a cavallo, oppure ci si rigenera nell'intima Spa con la piscina affacciata sulle Balze del Valdarno.

A Il Borro si può decidere di alloggiare nelle suites nel borgo o ad Aie, e nelle ville perfettamente restaurate.

La scelta tra l'Osteria del Borro, per cene gourmet, ed Il Borro Tuscan Bistro vi apre le porte della cucina dell'Executive Chef Andrea Campani, con piatti toscani evoluti, elaborazione di ricette tradizionali realizzate con i migliori ingredienti



seems to have stopped with the splendour of the Medicis and then the Savoy family, who had links with the property. **Nowadays Ferruccio Ferragamo and his sons Salvatore and Vittoria tend this little piece of history** between Arezzo and Florence.

The estate lies on the Valdarno plain, encircled by the Valdarno Badlands that make this location even more enchanting. The atmosphere is unique - guests can walk among the old workshops, ride through the estate lands, or pamper themselves in the cozy Spa, with a swimming pool looking out onto the hills.

Guests at Il Borro can choose between the village and Aie suites and the perfectly restored villas.

The choice between the Osteria del Borro for gourmet dinners and the Il Borro Tuscan Bistro introduces guests to the style of Executive Chef, Andrea Campani, focusing on modern Tuscan dishes, new interpretations of traditional



FOOD DESTINATIONS

- Le Logge del Grano ad Arezzo, un mercato coperto di prodotti a chilometro zero
- Il Borro Tuscan Bistro a Firenze, concept shop a metà strada tra ristorante, wine bar e negozio
- Degustazione di Vino e Olio nella Cantina Il Borro
- The "Le Logge del Grano" in Arezzo. An enclosed organic food court market
- The concept shop Il Borro Tuscan Bistro in Florence, a combination of a restaurant, wine bar and store
- Wine and Oil tasting at the Il Borro Cellar

ONE DETAIL

Dal 2015 il Borro ha ottenuto la certificazione biologica, ha un orto biologico e inoltre produce miele, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva.

Il Borro obtained organic certification in 2015. The estate includes an organic vegetable garden, and also produces honey, tomato passata and extra virgin olive oil.

della zona. Accompagna le gustose creazioni di Andrea una selezione eccellente **dei vini prodotti a Il Borro**. I grandi rossi toscani, il rosé Metodo Classico Bolle di Borro e Petruna (100% sangiovese in anfora), bottiglie create all'insegna del rispetto della terra e della natura.

Da visitare la splendida cantina secolare che li contiene, dove la struttura antica e gli interventi moderni si sposano come d'incanto. Un connubio che vale per tutto il relais. **La scommessa è stata vinta: preservare l'antico dotandolo di tutti i comfort della contemporaneità.**

Il momento più bello è il tramonto, quando dal borgo affacciato sulle colline cariche di verde si vede tramontare il sole. Il Borro regala allora uno spettacolo indimenticabile.





recipes created using the region's finest ingredients. Andrea's mouth-watering creations are complemented by a wonderful selection of **wines produced at Il Borro**. Big Tuscan reds, the méthode classique Rosés "Bolle di Borro" and Petruna (100% Sangiovese grapes aged in earthenware amphorae), produced with respect for the land and nature.

The magnificent old wine cellars complete any visit - here the ancient structure and modern interventions make a spellbinding combination, a successful marriage in all the relais. **The challenge is won - to preserve the old, while providing all the comforts of contemporary life**. The late evenings here are stunning, watching the sun set from the hamlet facing the verdant hills. A visit to Il Borro is a simply unforgettable experience.



Proprietario Owner Ferruccio Ferragamo
Maître de Maison Simone Pampaloni
Chef Andrea Campani

T +39 055 977 053
 E ilborro@relaischateaux.com
www.ilborro.it

Indirizzo Address Località Borro, 1,
 52024 San Giustino Valdarno AR

Chiusura annuale
 7 Gen-6 Mar, 18 Nov-20 Dic
Annual closing
 7 Jan-6 Mar, 18 Nov-20 Dec

Hotel: 56 suites from €670-1.145
 2 villas from €2.600-10.000

Ristorante Restaurant:




"Osteria del Borro"

À la carte €70-95

"Tuscan Bistro"

À la carte €35-55

Cartina Map p. 112

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY	Cortona 3 km	43.2832°N 11.9750°E
TYPE	Proprietà toscana del XVII secolo 17th-century Tuscan property	
BEST FOR	Vivere in mezzo ai vigneti e gustare i loro frutti Living in the middle of vineyards and tasting their bounty	
TO SAVOUR	I grandi sapori della Toscana abbinati ai vini Baracchi The great Tuscany flavours paired with Baracchi wines	

Relais Il Falconiere & Spa



Lo sguardo si perde nell'immensità della Val di Chiana e arriva lontano, fino al Monte Amiata. Alle spalle, arrampicata sulla collina, Cortona, con le mura etrusche e mille angoli di bellezza.

A sottolineare l'incanto, il verso del **falco di famiglia, nobile mascotte** della villa seicentesca. Al Relais Il Falconiere & Spa in apparenza tutto è rimasto come nei tempi antichi: i ritmi, i profumi e

The view takes in the immensity of the Val di Chiana and stretches away to distant Monte Amiata. Behind, perched on the hill, stands Cortona, with its Etruscan walls and countless beautiful niches.

The magic is emphasised by the call of **the family falcon, noble mascot** of the 17th century villa. At the Relais Il Falconiere & Spa, the best aspects of ancient times

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Visita a Cortona ed il MAEC (Museo dell'Accademia Etrusca)
- Arte della falconeria con i padroni di casa
- Arezzo: un gioiello da scoprire tra antiquariato e capolavori rinascimentali
- One-starred Michelin restaurant
- Visit to Cortona and MAEC (Museum of Etruscan Academy)
- Your hosts present the art of falconry
- Arezzo: a jewel to discover among antiques and Renaissance masterpieces



l'azienda agricola che fornisce olio, vino e ortaggi. Un mondo autosufficiente dove ogni angolo della tenuta offre il meglio di sé. È come un piccolo borgo medievale, tutto scalette in pietra e piccoli vicoli che uniscono le varie strutture del relais. Le camere sono arredate con il gusto e il calore dell'aristocrazia di campagna.

Molto charme, ma non solo. Il lavoro intelligente e attento di Silvia Regi Baracchi e il marito Riccardo è instancabile: dalla winery suite nata sopra le cantine, alla Spa arricchita dai prodotti dell'Officina Profumo Farmaceutica Santa Maria Novella, con tutti i comfort e i plus di un'ospitalità contemporanea. Eppure **lo spirito familiare e l'accoglienza intima e calorosa, da vera casa di campagna, rappresentano la più autentica magia di questo luogo**, che raggiunge la sua più alta espressione nella **cucina stellata di Silvia**.

La grande tradizione



remain intact: the pace of life, the aromas, and a home farm that provides oil, wine and vegetables. A world to itself, where every corner of the estate offers its best. It's like a small mediaeval town, all stone steps and narrow alleyways linking the various relais buildings. The rooms are furnished with the taste and warmth of the rural aristocracy.

Its great charm is enhanced by the untiring care and skilful work of Silvia Regi Baracchi and her husband Riccardo, from the winery suite above the cellars, to the Spa enriched by products from the Officina Profumo Farmaceutica Santa Maria Novella, with all the comforts and benefits of contemporary hospitality. **But the family spirit, the warm, intimate welcome of a true country house, exerts the most authentic appeal**, expressed through the outstanding cooking from **Silvia's starred cuisine**.



FOOD DESTINATIONS

- In fattoria con la Chef per procurarsi il latte necessario alla lezione di formaggio
- Fattoria La Fratta per scoprire il "gigante bianco" ovvero la famosa Chianina
- Itinerario gastronomico nei nostri ristoranti: Falconiere, Locanda e Bottega Baracchi
- To the farm for the milk to join our cheese making class
- La Fratta farm, to discover the "White Giant", the famous Chianina beef
- A tasting tour across our restaurants: Il Falconiere, Locanda and Bottega Baracchi

ONE DETAIL

Alla Thesan Spa preziosi rituali a base di prodotti naturali dell'azienda: olio extra vergine di oliva per massaggi e vino per la esclusiva Vinoterapia, abbinati ai prestigiosi prodotti della Officina Profumo Santa Maria Novella.

At Thesan Spa luxurious rituales with natural products as extra virgin olive oil for exclusive massages and wine for a unique wine therapy, with the collaboration of Officina Profumo Santa Maria Novella of Florence.

gastronomica toscana viene qui recuperata, valorizzata, attualizzata per raccontare i sapori di una terra felice. Dallo splendido piccione alla pappa al pomodoro, dalle pappardelle alla cacciagione. L'esperienza gourmet si può vivere nel ristorante o sull'incantevole terrazza. E può continuare con le **lezioni di cucina tenute dall'executive chef e da Silvia**. Ma Il Falconiere vuol dire anche grandi vini: degustazioni, visite ai vigneti e il contatto diretto con la grande produzione Baracchi.

Si può gustare **Syrah, Cabernet, Pinot nero, Merlot e le splendenti bollicine nate dal Trebbiano e dal Sangiovese**. Alla fine di tutte queste emozioni, l'unica cosa da fare è sdraiarsi in giardino e sognare "under the Tuscan sun".





The grand culinary traditions of Tuscany are cherished here, reinterpreted in a contemporary style to celebrate the flavours of a favoured region, from the magnificent pigeon to pappa al pomodoro, from pappardelle to the local game. This gourmet adventure can be experienced in the restaurant or on the lovely terrace. And it can continue with **cooking lessons from Silvia and the executive chef**. But Il Falconiere also stands for great wines - tastings, visits to vineyards and a direct experience of the great Baracchi winery.

Guests can sample **Syrah, Cabernet, Pinot Nero, Merlot and the splendid sparkling Trebbiano and Sangiovese wines**. And the only possible way to round all this off is to stretch out and dream in the garden, “under the Tuscan sun”.



Proprietari Owners Baracchi Family
Maitre de Maison Silvia Regi Baracchi
Chef Silvia Regi Baracchi

T+39 0575 6126 79
 E falconiere@relaischateaux.com
www.ilfalconiere.com

Indirizzo Address Località San Martino a Bocena, 370, 52044 Cortona AR

Chiusura annuale 24 Nov-2 Apr
 Annual closing 24 Nov-2 Apr

Hotel: 17 camere rooms €330-440
 17 suites €550-1150

Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €85-120
 À la carte €98-130

Cartina Map p. 112

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Siena 20 km	43.4211°N 11.117°E
TYPE Cucina biologica in un palazzo toscano del XVII secolo Organic cuisine in a 17th-century Tuscan palace	
ONE DISH Il piccione e, in primavera, il capretto delle Crete Senesi The pigeon and, in the springtime, goat from Crete Senesi	
ONE DRINK Tenuta Renieri, Brunello di Montalcino 2010 Renieri Estate, Brunello di Montalcino 2010	

Arnolfo Ristorante



La finestra del ristorante è come un quadro: una collina verde, un casale di pietra e un cipresso. Non c'è dubbio, siamo nel cuore profondo della Toscana. Arnolfo Ristorante, due stelle Michelin, è una delle mete più ambite dai gourmet che vedono nel cibo un'espressione alta della cultura e dell'arte.

Tra Firenze e Siena, nella parte più nobile del Chianti c'è Colle Val d'Elsa, una cittadina medioevale arroccata su un colle, che domina una campagna puntellata di cipressi e ulivi. **Qui nasce il**

The restaurant window opens onto a picture-postcard view of a green hill, a stone farmhouse and a cypress tree, leaving no doubt about its location in the very heart of Tuscany. The two-Michelin-star Arnolfo Ristorante is a sought-after destination among gourmets, who perceive the highest expression of culture and art in its cuisine.

Colle Val d'Elsa, a medieval hilltop town that overlooks countryside studded with cypress and olive trees, stands between Florence and Siena, in the best part of the Chianti

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Passeggiata nel borgo medievale di Colle
- Gita ai borghi di Badia Isola e Monteriggioni
- Visita alla cristalleria ColleVilca
- Two-starred Michelin restaurant
- Walk around the medieval village of Colle
- Trip to the villages of Badia Isola and Monteriggioni
- Visit to the ColleVilca crystal factory



grande architetto Arnolfo di Cambio, che ha progettato il Duomo di Firenze. Ed è alla sua idea di arte totale che i fratelli Trovato hanno voluto rendere omaggio.

Un tributo alla bellezza che si ritrova nei piatti di Gaetano e nella sala di Giovanni. La cura dei dettagli, l'ossessione per la materia prima, l'eleganza del servizio, la scelta dei vini, qui tutto è studiato per rendere indimenticabile la visita. Nei piatti si trova l'essenziale.

Un gusto intenso e privo di ogni retorica e inutili sperimentazioni. Il prodotto è sempre il protagonista, **dagli agnelli di Zeri alla cipolla di Certaldo, dai fagioli zolfini alla faraona del Valdarno.**

Con delle raffinatezze, frutto di ricerca e di studio, come i tortelli al dragoncello, erba associata alla cucina francese e che invece si scopre essere usata, in passato, dai cuochi senesi di Caterina de' Medici. E poi il pesce che arriva da Piombino e da San Vincenzo, la vicina costa degli Etruschi. Ma siamo in Italia, la terra degli ortaggi migliori.

È così che Gaetano ha deciso di **venire incontro agli**



area. It was the birthplace of the great architect Arnolfo di Cambio, the Cathedral of Florence designer, to whose concept of total art the Trovato brothers wanted to pay homage.

This tribute to beauty can be observed in Gaetano's dishes and in Giovanni's restaurant. From the attention to detail to the dedication to the finest raw ingredients, the elegance of the restaurant and the wine list, everything has been studied to make one's visit unforgettable.

The dishes are simplicity itself, with intense flavours and no concessions to rhetoric or futile experimentation. The ingredients always play the key role, **from Zeri lamb to Certaldo onions, Zolfini beans and Valdarno guinea fowl,** accompanied by sophisticated touches resulting from study and research, such as the tortelli with tarragon, a herb generally associated with French cuisine, but which we now know was used in the past by the Sienese cooks of Catherine de' Medici.

The fish is caught in Piombino and San Vincenzo,

FOOD DESTINATIONS

- Caseificio Pinzani a Casole d'Elsa per il pecorino
- La modernissima Cantina Antinori a Bargino
- Gelato artigianale Dandoli a San Gimignano
- Visit to the Pinzani cheese dairy in Casole d'Elsa for its pecorino
- Tour of the ultra-modern Antinori wine cellars in Bargino
- Dandoli artisanal ice cream in San Gimignano

ONE DETAIL

I pasti sono serviti nella sala da pranzo privata per otto o sulla terrazza panoramica con vista sulle colline toscane, per consentire agli ospiti di assaporare il fascino di questa tranquilla e maestosa casa del XVII secolo, immersi nella luce naturale.

Meals in the private dining room for eight, or on the top-floor terrace with views of the Tuscan hills, allow guests to savour the charm of this serene and stately 17th-century house bathed in natural light.

ospiti più attenti a una dieta vegetariana con un menù esclusivamente di verdure. Il tutto è accompagnato dalla carta dei vini costruita con grande eleganza da Giovanni, forte di un'esperienza internazionale e con un gusto infallibile per la ricerca sul territorio.

Ma il ricordo più bello, insieme ai sapori intensi, allo stile dei piatti, ai grandi vini, rimarrà quello di un'accoglienza d'altri tempi. Arnolfo è la felice evoluzione della tradizionale trattoria, con tutto il fascino di autenticità e sostanza, in un ristorante contemporaneo e dal sapore cosmopolita. Sotto la protezione artistica del grande Arnolfo, principe degli scultori.

on the nearby Etruscan coast. Yet, as Italy produces such superb vegetables, Gaetano also decided to create a **veg-only menu for vegetarian guests**. All the dishes are accompanied by wines selected with great care by Giovanni, whose international experience is matched by his infallible local research.

And then, alongside the intense flavours, the style of the dishes and the great wines, guests are moved by the warm, friendly welcome of times past. Within the charming authenticity and substance of the trattoria tradition, Arnolfo has successfully evolved into a contemporary, cosmopolitan restaurant, under the artistic protection of the great Arnolfo, prince of sculptors.



Proprietario Owner and Chef
Gaetano Trovato
Maitre de Maison Giovanni Trovato

T +39 0577 920 549
E arnolfo@relaischateaux.com
www.arnolfo.com
Indirizzo Address Via XX Settembre, 50-52a,
53034 Colle di Val d'Elsa SI

Chiusura annuale

14 Gen-7 Mar

Annual closing

14 Jan-7 Mar

Chiusura settimanale

Martedì e Mercoledì

Weekly closing

Tuesday and Wednesday

Prezzi Rates

Menù Tasting menus €120-140-160

À la carte €120-150

Cartina Map p. 112



SAN FELICE



WINEMAKER IN THE MOST PRESTIGIOUS TUSCAN AREAS



SAN FELICE
CHIANTI CLASSICO



BELL'AJA
BOLGHERI



CAMPOGIOVANNI
MONTALCINO

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Siena 22 km	43.3887°N 11.4585°E
TYPE Borgo medievale in Toscana Medieval hamlet in Tuscany	
BEST FOR Passeggiare a piedi o in bicicletta tra i vigneti del Chianti Walking or biking in the Chianti vineyards	
TO SAVOUR I vini prodotti da San Felice Wines produced by San Felice	

Hotel Borgo San Felice



Il Chianti Classico è un territorio rimasto intatto nel tempo. Vitigni, campagne coltivate, ville e **borghi**, filari di cipressi e solitarie chiese medievali si sono fusi con la nobiltà severa delle colline senesi per formare un **palcoscenico** unico al mondo. Nel cuore di questa terra antica, a pochi chilometri dalla magnificenza di Siena, sorge Borgo San Felice, un frammento di **medioevo** autentico meravigliosamente restaurato circondato da ettari di **vigneti e uliveti**.

The Chianti Classico is an unspoilt corner of Italy. Vineyards, farmed fields, villas and **hamlets**, rows of cypress trees and solitary medieval churches blend with the austere nobility of the hills around Siena to provide a backdrop that has no equal anywhere in the world. In the heart of this ancient land, just a few kilometers from the magnificence of Siena, stands Borgo San Felice, an authentic fragment of the **Middle Ages**, marvelously restored and surrounded by hectares of **vineyards and olive groves**.

HIGHLIGHTS

- Wine tastings con le prestigiose etichette della storica e pluripremiata Cantina San Felice
- Servizio noleggio e-bike Pirelli
- Spa con trattamenti personalizzati di wine therapy e ayurvedici
- Wine tastings featuring the prestigious labels of the historical award-winning winery of Cantina San Felice
- Pirelli e-bike rental service
- Spa with personalized treatments based on wine and Ayurvedic therapies



Le **rinnovate camere** e le suite di questo albergo diffuso sono incastonate nelle case in pietra del villaggio, tra i vicoli e la pieve romanica, nel totale rispetto di come è sempre stato nei secoli, ma con tutti i comfort di una grande dimora. Anche l'offerta enogastronomica è espressione della Toscana più vera con un tocco internazionale: **il ristorante gourmet Poggio Rosso e l'Osteria del Grigio**, offrono quanto di meglio la natura di questo territorio possa mettere a disposizione. Grande importanza è data alle materie prime, rigorosamente stagionali e dell'Orto Felice, utilizzate nelle cucine dei ristoranti del Borgo. **La Spa**, che occupa l'antico frantoio, propone una filosofia improntata al wellbeing, grazie alla personalizzazione dei trattamenti e delle esperienze dedicate al benessere anche di ispirazione ayurvedica, fra i quali il Pindasweda realizzato con le erbe aromatiche raccolte all'Orto Felice.



The **refurbished rooms** and suites of this diffused hotel nestle in the stone houses of the village, distributed between the narrow streets and the Romanesque parish church, thanks to a restoration that preserves their original aspect while ensuring all the comforts of a great stately dwelling. The fine dining offering also expresses the most authentic side of Tuscany, albeit with an international twist: **the menus of the gourmet restaurant Poggio Rosso and the Osteria del Grigio** reflect the best of what nature has to offer in this region. The accent is on ingredients, which are strictly seasonal and grown in the kitchen garden of Orto Felice for use in the restaurants of the village. **The Spa**, which occupies the old olive-press, presents a philosophy aimed at total wellbeing, thanks to personalized treatments and experiences, also of Ayurvedic inspiration, comprising Pindasweda that is based on the aromatic herbs gathered in the



FOOD DESTINATIONS

- **Visita ai vigneti di Campogiovanni in Montalcino**
- **Degustazioni di vini e olio presso l'Enoteca di San Felice**
- **Macelleria Pini di Castelnuovo Berardenga: cinta senese e la sua porchetta**
- **A visit to the vineyards of Campogiovanni in Montalcino**
- **Wine and oil tasting sessions at the wine house of San Felice**
- **Macelleria Pini, the butcher's shop of Castelnuovo Berardenga: cinta senese pork and suckling pig**

ONE DETAIL

La Curia, dopo il restauro conservativo, svela nuove camere e suite per un'inedita esperienza all'insegna di charme e sofisticata ospitalità.

The Curia, following its conservative restoration, unveils new rooms and suites designed to offer an unprecedented experience of charm and refined hospitality

All'interno della proprietà, circondata da vigneti autoctoni, vengono prodotti vini pregiati come il Vigorello Igt, storico premio Super Tuscan creato nel 1968, Il Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione, il Grigio Chianti Classico Riserva e il Chianti Classico Grigio Gran Selezione - premiato da **Wine Enthusiast** nel 2017 per la vendemmia 2013 con la 30° posizione nella loro "TOP 100 wines of 2017" nonché il San Felice Chianti Classico Vendemmia 2016 al 19° posto per Wine Spectator nella "Top 100 wines of 2018". Campogiovanni, la Tenuta di Montalcino di proprietà di San Felice, completa l'ampia ed elegante proposta di etichette con sua eccellenza il Brunello di Montalcino posizionato da **Wine Spectator** nella "Top 100 wines of 2017" alla 20° posizione e il Quercione Brunello di Montalcino Riserva"; l'offerta è arricchita anche dalla produzione di due eccellenti olii extravergine.





Orto Felice garden.

On the estate, surrounded by its autochthonous vineyards, a number of fine wines are produced, such as Vigorello Igt, an historical Super Tuscan created in 1968, Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione, Grigio Chianti Classico Riserva and Chianti Classico Grigio Gran Selezione – whose 2013 vintage was awarded by **Wine Enthusiast** in 2017 and placed 30th in their “OP 100 wines of 2017” rating, as well as the San Felice Chianti Classico Vendemmia 2016 which earned the 19th position in Wine Spectator’s “Top 100 wines of 2017” and “Top 100 wines of 2018”. Campogiovanni, the Montalcino estate owned by San Felice, completes the extensive and elegant offering of labels with his excellence Brunello di Montalcino, 20th in **Wine Spectator’s** “Top 100 wines of 2017” and Quercione Brunello di Montalcino Riserva”; the offering of local produce is further enhanced by two excellent extra virgin olive oils.



Maître de Maison Danilo Guerrini

T +39 0577 39 64

E borgofelice@relaischateaux.com
www.borgosanfelice.com

Indirizzo Address

Località San Felice-Chianti Classico,
 53019 Castelnuovo Berardenga SI

Chiusura annuale

1 Gen-31 Mar, 15 Nov-31 Dic

Annual closing

1 Jan-31 Mar, 15 Nov-31 Dec

Hotel: 29 camere rooms €425-715

31 suites €580-1500

Ristorante principale

Main restaurant:

« **Il Poggio Rosso** »

Menù Set menus €100-150

À la carte €80-100

« **Osteria del Grigio** »

Menù Set menus €45-55

À la carte €50-60

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Siena 37 km	43.1433°N 11.1284°E
TYPE Antica villa toscana e suites in una tenuta biologica di 270 acri Ancient Tuscan villa and garden suites on a 270 organic estate	
BEST FOR Evansione tra natura e benessere Enjoying ultimate seclusion, nature and wellness	
TO SAVOUR La filosofia basata sul principio "dalla terra al piatto" e la cucina gourmet The "farm-to-plate" philosophy and gourmet dining	

Relais Borgo Santo Pietro



Situato nel cuore della Toscana, **il Relais era in epoca medievale un luogo di ristoro per i pellegrini.** Oggi il Borgo continua a rappresentare un "santuario" per le anime dei suoi moderni visitatori, sposando l'idea di lussuoso hotel 5 stelle con Spa ad una filosofia basata sul principio "dalla terra al piatto", il tutto in 100 ettari circa di terreno.

Le camere, ciascuna caratterizzata da una propria specifica atmosfera, comprendono affreschi dipinti

Situated in the heart of Tuscany, **the Relais was once a healing stopover for medieval pilgrims.** Today it merges a luxury five-star boutique hotel and Spa concept with a 'farm to plate' philosophy on a 100-hectare estate.

Rooms are individually styled and feature hand-painted frescoes, antiques and bespoke beds. Garden suites combine this intimate luxury with ultimate seclusion, as light-filled, airy interiors open onto leafy terraces with

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Degustazioni di vino con il nostro sommelier
- Visite della fattoria e dei giardini
- Lezioni in riva al lago con l'artista residente
- One-starred Michelin restaurant
- Wine tastings with our sommelier
- Farm and garden tours
- Lakeside art lessons with resident artist



a mano, letti in stile e pezzi di antiquariato. Le garden suite del Borgo conciliano questo lusso intimo con il massimo della privacy: qui gli interni ariosi e luminosi si affacciano su terrazze frondose con caminetti esterni, oppure sulla propria piscina privata e su aree lounge e su giardini completamente privati.

Oltre **5 ettari di giardini** avvolgono la villa con profumi inebrianti e viste incantevoli, accompagnando gli ospiti fin oltre la piscina a sfioro, per rivelare divanetti marocchini immersi tra piante aromatiche e un ponte sospeso su un laghetto.

La fattoria e gli orti biodinamici della tenuta forniscono ispirazione e ingredienti al suo ristorante stellato Meo Modo, e alla più tradizionale “Trattoria sull’Albero”, che offre un ambiente di perfetto relax e intimità.

Nascosta tra i giardini, la spa del Borgo, con i suoi trattamenti olistici e di



outdoor fireplaces, or private pools or lounge areas and entirely private gardens.

More than **five hectares of garden** unfold the villa in uplifting aromas and blissful vistas, leading the exploratory guest onwards past the freshwater infinity pool to discover Moroccan day beds amongst the aromatic plants or a bridge over the lake to an inviting seat on the island beyond. **The estate’s farm and biodynamic gardens provide the inspiration and ingredients for its starred restaurant Meo Modo**, and the more traditional “Trattoria sull’Albero”, which offers a relaxing and intimate lounge dining ambience.

Tucked away in the gardens, the Borgo spa’s holistic and beauty treatments nurture the body and soul alike, with freshly picked healing herbs transformed into purifying tisane and soothing treatments, with the exclusive line Seed to Skin, directly created in the in-house lab.



FOOD DESTINATIONS

- Lezioni di preparazione della pasta fresca con “Mamma Olga”
- Cena romantica a lume di candela, con cameriere personale, nella grotta che circonda la piscina
- Esclusive cacce private di tartufi seguite da pranzo a base di tartufo
- Fresh pasta cooking class with “Mamma Olga”
- Romantic candlelit dinner with personal waiter, organized in the grotto surrounding the infinity pool
- Exclusive private truffle hunts followed by truffle lunch

ONE DETAIL

Borgo Cooking School offre selezionate lezioni di cucina incentrate su piatti gourmet, sulla pizza e pasta, sui dolci e la cioccolata e dimostrazioni sulla preparazione del formaggio nel nostro caseificio.

The on-site Borgo Cooking School offers classes ranging from gourmet dishes to fresh pasta, pizza, chocolate specialties and exquisite desserts. Also enjoy a cheese making demonstration at our dairy.

bellezza, nutre sia il corpo che la mente, con piante medicinali raccolte a mano nella tenuta, che vengono utilizzate come base per tisane purificanti, nonché nei trattamenti, effettuati con l'esclusiva linea Seed to Skin, creata direttamente nel laboratorio del Borgo.

Gli ospiti sono invitati a immergersi nella **“Borgo experience” con lezioni di cucina presso la Borgo Cooking School, visite alla fattoria e agli orti, lezioni di composizione floreale con la fiorista locale.** Oltre il Borgo, gli ospiti possono cimentarsi in attività che vanno dalle gite in Vespa ai tour a Bolgheri per degustare vini, fino a giri mozzafiato in elicottero sorvolando le assolate campagne toscane.





Guests are invited to immerse themselves in the **'Borgo experience'** with **cooking lessons at the Borgo Cooking School, farm and garden tours, and flower-arranging sessions with the in-house florist.** Beyond Borgo, guests can enjoy activities ranging from Vespa excursions and Bolgheri wine-tasting tours to breathtaking helicopter rides over the sunlit Tuscan countryside.

RELAIS BORGOSANTO PIETRO TOSCANA



Proprietari Owners

Claus and Jeanette Thottrup
Maitre de Maison Patrizia Chiari

T +39 0577 75 1222

E borgosantopietro@relaischateaux.com
www.borgosantopietro.com

Indirizzo Address Borgo Santo Pietro, 110,
 Località Palazzetto, 53012 Chiusdino SI

Chiusura annuale 1 Nov-3 Apr

Annual closing 1 Nov-3 Apr

Hotel: 3 camere rooms €565-665

19 suites €795-3.400

Ristorante principale

Main restaurant:

"Meo Modo"

Menù Set menus €110-180

À la carte €100-120

"Bar, Brasserie & Trattoria sull'Albero"

À la carte €45-70

Cartina Map p. 112

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY	Grosseto 44 km	42.8085°N 10.7663°E
TYPE	Casa tra i boschi di pini e il mare Home between the sea and pine woods	
BEST FOR	Rilassarsi sulla spiaggia privata della dimora o nella nuova SPA di 500 mq Relaxing on a private beach or in the new 500 sqm SPA	
TO SAVOUR	Caprese in un Tortello Caprese inside Tortello	

Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort



A Punta Ala si deve voler venire. È fuori dalle rotte, in uno splendido isolamento. È un paradiso appartato. Per pochi, che sanno capire. Bisogna scoprirla. Come fece Italo Balbo nel 1938 sorvolandola col suo idrovolante. Sotto di sé vide uno sperone verde incastrato nel mare, un'ala di gabbiano librata nell'infinito. Punta Ala è ancora così, un'oasi profumata, selvaggia e gentile, illuminata dalla luce splendente della Maremma. La natura è la potenza di questo **frammento di Toscana, da scoprire**

Punta Ala is off the beaten track, in stunning isolation. One has to make a special journey to come here. Italo Balbo discovered this secluded paradise by chance in 1938 when he flew over in his glider. Beneath him he saw a green spur protruding into the sea, resembling the wing of an infinitely hovering gull. This scented, wild, yet gentle oasis, illuminated by the brilliant light of the Maremma, has remained unchanged. Nature reigns supreme in this fragment of Tuscany, to be

HIGHLIGHTS

- Nuova SPA di 500 mq
- Yacht privato dell'hotel con immersione al relitto della nave mercantile "Elviscot"
- Le 18 buche dello storico e rinomato "Golf Club Punta Ala"
- New SPA (500 sqm)
- Hotel private Yacht and scuba diving to the Wreck of the merchant Ship "Elviscot"
- The 18 holes of the historic and well known "Golf Club Punta Ala"



a cavallo sulla spiaggia o attraversando il mare verde del Golf Club.

Per conoscerla veramente bisogna affidarsi alle cure di Andrea Ansaldi, l'erede della dinastia Gallia, famiglia che ha fatto la storia dell'hotellerie italiana di lusso, da Milano a Cervinia.

Qui, all'inizio degli anni Sessanta, i Gallia hanno costruito un hotel di charme che oggi conserva il suo fascino vintage e l'arte assoluta dell'accoglienza. Andrea è il perfetto padrone di casa che riesce a soddisfare ogni esigenza degli ospiti, da una partita a tennis al migliore indirizzo della zona per una cena romantica.

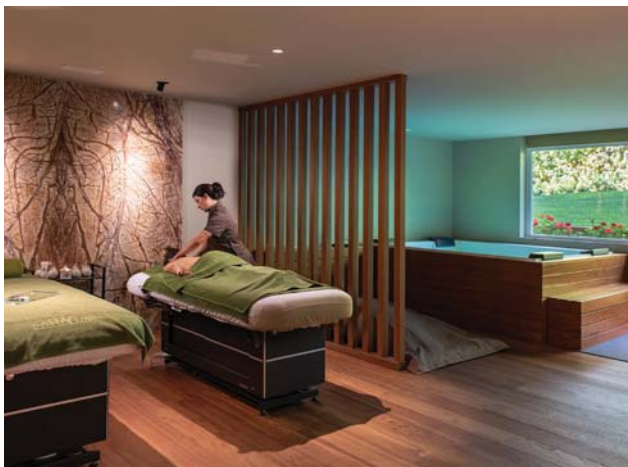
In fondo, al Gallia Palace Hotel sono i clienti che creano l'atmosfera. Alcuni vengono qui da quarant'anni. Attratti dalla formula alchemica del benessere: natura, mare, cucina. Il ristorante offre una sua versione elegante e leggera della tradizione toscana, con i grandi prodotti locali. **Si può mangiare all'hotel o in spiaggia privata, sotto la grande Pagoda,** dove si vive l'esperienza gastronomica più



explored on horseback on the beach or by strolling across the green fairways of the Golf Club. To discover it, visitors have to entrust themselves to the care of Andrea Ansaldi, heir to the Gallia dynasty, a family that has gone down in the history of luxury Italian hospitality, from Milan to Cervinia.

It was here, in the early 1960s, that the Gallia family built an hotel which still preserves its vintage charm and traditional welcome today. Andrea is the perfect host, meeting his guests' every requirement, from a tennis match to recommendations on the best place for a romantic dinner.

In short, the atmosphere at the Gallia Palace Hotel is created by the guests themselves, some of whom have been coming here for forty years, drawn by the hotel's alchemical formula for wellbeing: nature, sea, and good food. The restaurant serves a refined, light version of traditional Tuscan fare, using local produce. **Guests can eat at the hotel or on the**



FOOD DESTINATIONS

- **Visita alle rinomate cantine "Le Mortelle, Petra, Rocca di Frassinello e Argentiera"**
- **"La Trattoria" di Enrico Bartolini**
- **Plateau di Crudità: "Molo G" - Marina di Punta Ala**

- **Visit to the famous wine cellar "Le Mortelle, Petra, Rocca di Frassinello and Argentiera"**
- **Enrico Bartolini's "La Trattoria" restaurant**
- **Plateau of Crudità "Molo G" - Marina di Punta Ala**

ONE DETAIL

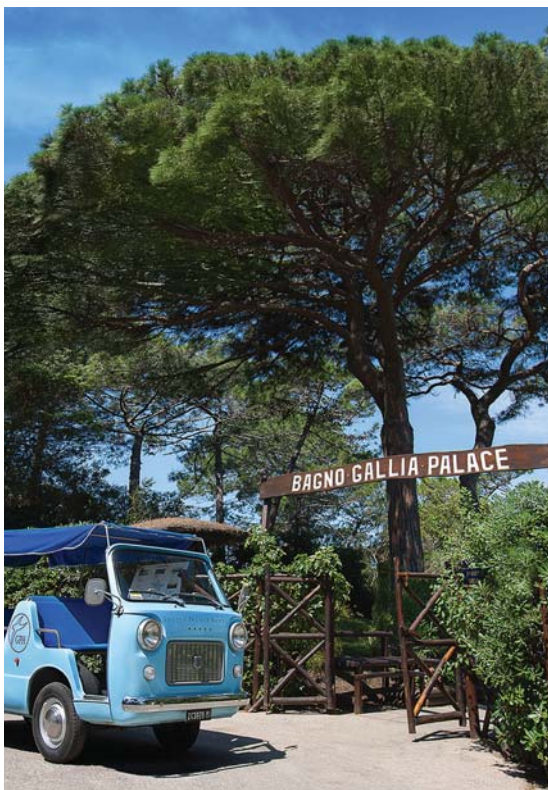
La famiglia Gallia, albergatori da molte generazioni, ha iniziato la professione alla fine del XIX secolo, con la creazione di due alberghi di lusso a Milano: il Continental, che ha ospitato celebri artisti in scena nel vicino teatro La Scala, e il Gallia Excelsior.

The Gallia family, hoteliers for many generations, entered the profession at the end of the 19th century when they created two luxury hotels in Milan: the Continental, which hosted famous artists invited by the nearby La Scala opera theatre, and the Gallia Excelsior.

autentica, dal pesce alla griglia, alle pizze cotte nel forno a legna. Ma il mare non è solo la splendida spiaggia privata del Gallia Palace.

Dal porto, dove è nata Luna Rossa di Prada, si parte per raggiungere le isole dell'arcipelago toscano: l'Elba, il Giglio, Giannutri e soprattutto Montecristo, di solito vietata ai turisti. È un servizio esclusivo del Gallia. Ma il vero lusso qui è sentirsi ospiti di una casa dove i modi sono deliziosi, l'attenzione assoluta e il calore d'altri tempi.

Con un gusto dell'ospitalità che ormai si è perso quasi ovunque. Tranne che al Gallia Palace.





private beach, beneath the large Pagoda, where they can enjoy an authentic gastronomic experience of grilled fish or pizzas baked in the wood oven.

As well as enjoying the Gallia Palace's beautiful private beach, boat trips depart from the harbour, where Prada's Luna Rossa took shape, to the various islands in the Tuscan archipelago: Elba, Giglio, Giannutri and, above all, Montecristo, not usually open to tourists, an exclusive service offered by the Gallia Palace.

Yet the best thing about staying here is being part of a home with delightful ways, attentive service, the warmth of yesteryear and a taste for hospitality that has been lost almost everywhere. Except at the Gallia Palace.



Proprietari Owners Gallia-Ansaldi Family
Maître de Maison Luciano Bonfanti
Chef Fabrizio Reffo

T+39 0564 92 20 22
 E gallia@relaischateaux.com
www.galliapalace.it

Indirizzo Address Via delle Sughere,
 58040 Punta Ala GR

Chiusura annuale 22 Set-16 Mag
 Annual closing 22 Sep-16 May
Hotel: 47 camere rooms €350-700
 20 suites €580-900

Ristorante Restaurant:
"La Terrazza"
 Menù Set menus €60
 À la carte €50-80
"La Pagoda"
 Menù Set menus €30-50

Cartina Map p. 112

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
NEAREST CITY Grosseto 50 km	42.5876°N 11.5161°E
TYPE Casa in pietra in un borgo medievale toscano Stone house in a Tuscan medieval village	
ONE DISH Piccione ai Porcini Pigeon with Porcini mushrooms	
ONE DRINK Un bicchiere di Carisio Rosso A glass of a Carisio Rosso	

Caino



Un tempo era chiamata Maremma amara. Terra di paludi e di malaria. Difficile, aspra, crudele. Oggi invece questo è uno degli angoli più belli d'Italia. Le colline sono diventate dolci, i campi gentili, i borghi felici.

Nel cuore di questa regione dalla luce splendente e unica, vive una regina. Valeria Piccini, chef due stelle Michelin. Con il marito Maurizio ha creato a Montemerano un tempio della gastronomia internazionale senza tradire le tradizioni e i tesori della terra. **Valeria è la più nobile**

It used to be called “Maremma the harsh”, a region of swamps and malaria. Rugged, bleak, cruel. Now, though, this is one of Italy's most beautiful areas. The hills are gentle, the fields fertile and the towns happy.

And in the heart of this region of bright, unique light lives a queen, the two-Michelin star chef Valeria Piccini. At Montemerano, Valeria and her husband Maurizio have created a temple of international gastronomy, without betraying the region's traditions and treasures. **Valeria embodies all the noble heritage of**

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Le celebri terme di Saturnia
- Gita al borgo di Sovana e alle città del tufo
- A Pitigliano, la piccola Gerusalemme
- Two-starred Michelin restaurant
- Visit the renowned Saturnia hot baths
- Excursion to the village of Sovana and the “tuff stone cities”
- Trip to Pitigliano, the little Jerusalem



erede delle antiche ostesse, che custodivano i segreti della cucina dal tempo degli Etruschi.

Ha lo stesso rispetto sacro per gli animali, per i frutti della terra, per i doni rari di una natura non sempre benigna. Il ristorante si trova proprio nel centro del paese medioevale, tipico borgo toscano, con le case in pietra, la chiesa e tutto intorno un paesaggio d'incanto.

Le terme di Saturnia, a pochi chilometri, ricordano che questo è un luogo di delizia, di buon vivere. Ma è la cucina di Valeria che racconta meglio di ogni altra cosa cos'è la Toscana oggi. Leggerezza e precisione, intelligenza e gusto sono i suoi punti cardinali.

La meraviglia delle cotture, da manuale quelle delle carni, la pasta fatta in casa, come i mitici pici, gli ortaggi freschissimi sono i cavalli di battaglia della chef. I leggendari tortelli cacio e pere sono anticipati da assaggi di trippa e lampredotto alla maniera di Valeria. E poi il maialino di cinta senese, il cinghiale, la mucca maremmana e la chianina, e

the ancient hostesses who have guarded the secrets of cooking from Etruscan times. She has the same respect for animals, for the fruits of the soil, for the rare gifts of a nature that is not always benign. The restaurant stands in the heart of the mediaeval village, a typical Tuscan settlement with its stone houses, church and enchanting countryside all around.

The hot springs of Saturnia a few kilometres away remind us this is a place of pleasure, of good living. But what Valeria's cooking really expresses is the Tuscany of today. Lightness and precision, intelligence and taste are the cardinal points.

Culinary marvels - superlative meat dishes, homemade pasta like the legendary pici, and fresh vegetables - are the chef's specialties. The renowned cacio cheese and pear tortelli are preceded by morsels of tripe and lampredotto, Valeria-style. Then suckling Senese pig, wild boar, Maremmana and Chianina beef and finally pigeon. Supreme!



FOOD DESTINATIONS

- Visita alla La Pescheria Maurizi a Montalto di Castro
- Assaggi di formaggio dai Fratelli Pira in Alta Tuscia
- Le grandi carni maremmane dell'Aia della Colonna a Roccalbegna
- Visit to The Fish Shop Maurizi of Montalto di Castro
- Cheese tasting at Fratelli Pira in Alta Tuscia
- The fine meats of the Maremma from Aia della Colonna in Roccalbegna

ONE DETAIL

La Chef Valeria Piccini produce e vende le proprie marmellate e condimenti di carne. Al ristorante è possibile anche acquistare l'olio d'oliva prodotto dalla famiglia e servito da Caino. Prodotti che racchiudono tutti i sapori della Maremma.

Chef Valeria Piccini makes and sells her own fruit jams and meat sauces. At the restaurant, you can also buy the family-made olive oil served at Caino. All the flavours of Maremma are concentrated in these products.

infine il piccione, supremo.

La selezione di vini di Maurizio, considerato dagli addetti ai lavori una leggenda della sommellerie, completa la cucina magistrale di Valeria.

Basta visitare l'antica cantina sotto il ristorante, un labirinto di pietra con 20.000 bottiglie di pregio, e si capisce perché la Maremma non è più amara, ma il posto migliore dove godere il bello e il buono.



The wine selected by Maurizio, revered by the experts as a legend of the sommelier's art, rounds off Valeria's masterful cooking.

Visit the ancient cellar beneath the restaurant, a stone labyrinth with 20,000 valuable bottles, and it's easy to see why the Maremma is no longer "harsh", but the best place to enjoy the beauty and good things of life.

Proprietari Owners Menichetti Family
Maitre de Maison Andrea Menichetti
Chef Valeria Piccini

T+ 39 0564 60 2817

Edacaino@relaischateaux.com

www.dacaino.it

Indirizzo Address

Via Chiesa, 4,

58014 Montemerano GR

Chiusura annuale dal 7 al 24 Gen,

una settimana a Luglio

Annual Closure 7-24 Jan,

one week in July

Chiusura settimanale

Lunedì, Martedì e Giovedì a pranzo.

Mercoledì

Weekly closing Monday, Tuesday and

Thursday noon. Wednesday

Dal 24 Gen al 28 Feb aperti solo venerdì,

sabato e domenica, pranzo e cena

From 24 Jan to 28 Feb open only on Friday,

Saturday and Sunday, lunch and dinner

Ristorante Restaurant:

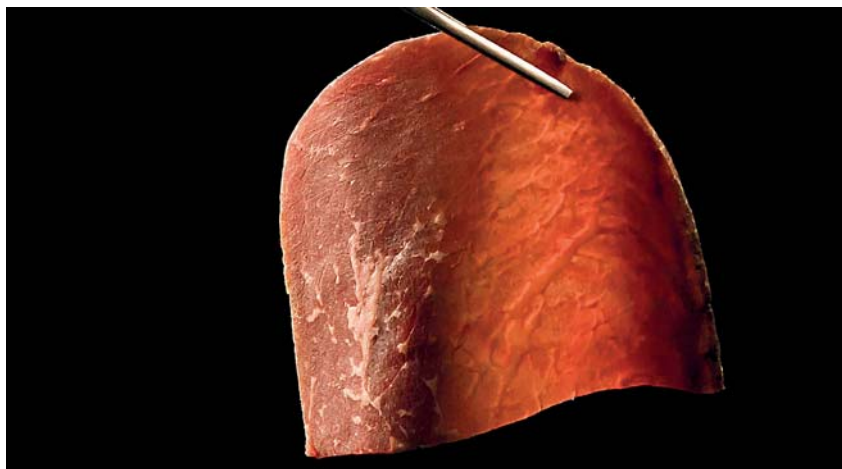
Menù Set menus €140-170

Cartina Map p. 112



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BRESAOLAZERO®

ZERO NITRITI E ZERO NITRATI
A LUNGA STAGIONATURA
DALLE NOTE VELLUTATE E DELICATE

Per maggiori informazioni visita il sito

www.gioporro.com

o scrivi a sales@gioporro.com

CATEGORY	Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY	Montalcino 13 km	42.5849°N 11.2358°E
TYPE	Borgo del XVII secolo 12th-century hamlet	
BEST FOR	Scoprire tecniche vinicole all'avanguardia Discovering cutting-edge viticulture techniques	
TO SAVOUR	I grandi vini dell'azienda vinicola Castello Banfi The grand wines of the Castello Banfi wine estate	

Castello Banfi il Borgo



Una volta qui c'era il mare. Sembra incredibile, ma basta una passeggiata tra i filari di vite per scoprire conchiglie paleolitiche, pesci ancestrali e perfino un gigantesco fossile di balena. E per il terreno di origine marina e per la vicinanza imponente del Monte Amiata che **in questo angolo di Toscana è nato un vino leggendario, il Brunello di Montalcino**. Eppure l'unico mare che si vede dalla torre del Castello Banfi è verde e le onde sono colline disegnate dai filari. Siamo nella parte più

This area was once covered by the sea. Although it might seem incredible, there's a chance of discovering Palaeolithic shells, prehistoric fish or even a huge whale fossil when strolling through the rows of vines. It's thanks to this land of marine origin and the imposing presence of Mount Amiata nearby, that **a legendary wine – Brunello di Montalcino – was developed in this corner of Tuscany**. And yet the only sea that can be seen from the tower of Castello Banfi today is the green countryside, with its waves of vine-clad



HIGHLIGHTS

- A passeggio tra i panorami della Val d'Orcia, patrimonio UNESCO
- Visita all'Abbazia di Sant'Antimo, evocativa struttura romanica
- Gita a Siena per rivivere la storia medievale
- Walking in the Val d'Orcia, a UNESCO World Heritage Site
- Visit to the Abbey of Sant'Antimo, an evocative Romanesque structure
- Trip to Siena to discover its medieval history

autentica dell'Etruria, dove la mano dell'uomo ha disegnato nei secoli un paesaggio rurale unico al mondo. È il paesaggio che non è cambiato molto dal medioevo. Neanche quando questa terra è diventata proprietà della famiglia Mariani, che con John ha portato il Brunello nelle più sofisticate tavole di tutto il mondo.

Nei quasi tremila ettari della tenuta i filari si alternano a oliveti, macchia e alberi di prugne, vanto dell'azienda, prima produttrice in Italia di questo frutto. Ma è la storia che avvolge l'ospite: dal vecchio edificio al Borgo, dove si possono scoprire le 14 suite dallo stile toscano, dove il lusso è una questione di stile, di accoglienza. E ossessione per la bellezza: dal giardino della fontana circondato da siepi di lavanda e rosmarino, al pergolato, alla terrazza per la colazione, alla piscina incastonata nel verde con vista mozzafiato sulle colline. Per decifrare



hillsides.

Humans have forged a unique rural landscape here over the centuries, in this most authentic corner of Etruria. The scenery has not changed much since medieval times, not even when this area came into the hands of the Mariani family, which has introduced Brunello to the world's most sophisticated tables thanks to John.

The estate occupies almost 3000 hectares, where vines alternate with olive trees, Mediterranean scrub and plum trees, grown commercially in Italy for the first time on this land. Hospitality here is also steeped in history: from the old building to the small village, home to 14 Tuscan-style suites, where luxury is all about style and welcome. An obsession for beauty is also apparent: from the fountain garden encircled by lavender and rosemary bushes to the arbour, the breakfast terrace and the swimming pool set in green surroundings with a breathtaking view over the hills. Visitors can gain an even



FOOD DESTINATIONS

- Degustazione di formaggi tradizionali fra cui il Pecorino di Pienza al tartufo, da Marusco e Maria
- Da non perdere i "pinci", grossi spaghetti fatti a mano, a Montalcino al Grappolo Blu
- Il Pozzo a Sant'Angelo in Colle per la sua fiorentina
- Tasting of traditional cheeses, including Pecorino di Pienza with truffles, at Marusco e Maria
- Don't miss the "pinci", thick handmade spaghetti, at the Grappolo Blu in Montalcino
- T-bone steak at Il Pozzo in Sant'Angelo in Colle

ONE DETAIL

Castello Banfi produce solo tre litri di Condimento Balsamico Etrusco ogni anno. Più raffinato e concentrato del comune aceto balsamico, questo nettare matura in botte per dodici anni, durante i quali sviluppa il suo gusto ricco e complesso attraverso un lento processo di evaporazione.

Castello Banfi produces only three litres of Condimento Balsamico Etrusco per year. More refined and concentrated than most of its counterpart balsamic vinegar, this nectar spends twelve years maturing in barrels, during which time it develops its richly complex flavour through a slow process of evaporation.

ancora meglio questo territorio straordinario basta lasciarsi coccolare dallo chef Domenico Francone che propone la sua **interpretazione dei sapori toscani** nella trattoria La Taverna e nel ristorante gourmet La Sala dei Grappoli. Qui lo chef propone la sua versione contemporanea dei sapori più antichi.

Ma è il vino prodotto in azienda che racconta meglio di tutto il terroir del Brunello; una degustazione può rivelarsi un'esperienza indimenticabile. Da abbinare alla scoperta **dell'olio e di un sorprendente aceto balsamico** prodotti dall'azienda.

Per il resto non bisogna far altro che affacciarsi dalle antiche mura e perdersi in un mare di storia, sapori, natura e bellezza. Con in mano un calice di Brunello e il desiderio di tornare prima ancora di essere partiti.





better understanding of this extraordinary region by putting themselves into the hands of chef Domenico Francone, who offers his own **interpretation of Tuscan flavours** at La Taverna trattoria and La Sala dei Grappoli gourmet restaurant. Here the chef serves up a contemporary version of the oldest flavours.

Nevertheless, the wine produced here is what paints the very best picture of the Brunello terroir. A tasting session may well prove to be an unforgettable experience. It is also worth trying **the oil and the surprising balsamic vinegar** made by the company.

All that's left to do is look out from the ancient walls and lose yourself in a sea of history, flavours, nature and beauty, with a glass of Brunello in your hand and a desire to return before you've even left.



Owner Famiglia Mariani
Maître de Maison Juan Miquel

T+39 0577 877 700
E castellobanfi@relaischateaux.com
www.castellobanfilborgo.com

Indirizzo Address
Castello di Poggio alle Mura,
53024 Montalcino SI

Chiusura annuale
1 Gen-25 Mar, 8 Nov-31 Dic
Annual closing
1 Jan-25 Mar, 8 Nov-31 Dec
Hotel: 2 camere rooms €420-1000
12 suites and junior suites €520-1650

Ristorante principale
Main restaurant:
«Sala dei Grappoli»
Menù Set menus €115-160
À la carte €90-115
«La Taverna»
Menù Set menus €85-105
À la carte €60-80

Cartina Map p. 112

Il giardino segreto

The secret garden

UMBRIA



1

L'Umbria è al centro dell'Italia, una regione giardino, nascosta e gentile, affascinante e piena di sorprese, per chi ha il gusto e l'intelligenza di scoprirle. È un piccolo mondo ancora sospeso tra cielo e terra, dove il misticismo si respira nell'aria e la fretta è bandita. Venendo da nord si incontra il lago Trasimeno e le sue dolci colline sempre verdi e le sue isole incantevoli. Scendendo verso sud si arriva a Perugia, capitale di questa regione, città medievale, elegante e nobile. È stata fondata dagli etruschi e poi resa celebre dagli artisti passati da qui: Raffaello, il Pinturicchio e il Perugino.

Dal suo centro storico, l'antica acropoli, si domina una grande vallata, un susseguirsi di ulivi, e borghi medievali e le città storiche. **È incredibile la densità di storia e arte in una regione così piccola: Orvieto, Città di Castello, Spoleto, Todi e Gubbio,** offrono

Umbria is in the heart of Italy, a hidden and gentle garden region, which is both fascinating and full of surprises for those who take the time to discover it. It is a small world suspended between sky and land, where mysticism permeates the air and fast-paced living is frowned upon. Coming from the north we encounter Lake Trasimeno, with its gently rolling evergreen hills and enchanting islands. Then, heading further south we arrive in Perugia, the elegant and noble medieval capital of this region. It was founded by the Etruscans and then made famous by visiting artists: Raphael, Pinturicchio and Perugino.

From its historic centre, built on the ancient acropolis, the city overlooks a large valley, which unfurls in a succession of olive trees, medieval villages and historic towns. Despite its small size, **this region is incredibly rich in history and art: Orvieto, Città di Castello, Spoleto, Todi**

un'attrattiva irresistibile con le loro splendidi piazze, i palazzi, i musei. D'altra parte qui si sono stratificate le culture degli antichi umbri, gli etruschi, i romani, i bizantini e i longobardi: ogni civiltà ha lasciato il suo indelebile segno. Ma bastano pochi passi per raggiungere la dolce campagna puntellata di torri, fortezze ed abbazie sospese al di fuori del tempo. Al centro dell'Umbria c'è poi **Assisi, il cuore della più alta e umile spiritualità, il luogo dove sono nati San Francesco e Santa Chiara**. In questa valle gentile le opere di Giotto e del Pinturicchio si nascondono tra le pievi ed i monasteri.

Nei boschi ancora risuona l'amore per la natura del Cantico delle Creature di Francesco. Si arriva così nella parte più verde dell'Umbria, immersa nella tranquillità dei Monti Sibillini si trova **Norcia, la città di San Benedetto. Con la sua cinta muraria medioevale ancora intatta è la capitale italiana del tartufo nero e delle "Norcinerie"**, veri laboratori del gusto. È una piccola capitale della buona cucina e del gusto per l'ospitalità. A pochi chilometri l'Altipiano di Castelluccio di Norcia è uno spettacolo naturalistico unico al mondo e regala una lenticchia deliziosa, famosa in tutta Italia. I Sibillini sono ad un passo. Qui gli amanti della natura possono scoprire percorsi incantevoli, immersi in una natura ancora ancestrale, unica. È un mondo da scoprire. Solo per intenditori.



3

and Gubbio are all irresistibly attractive thanks to their wonderful squares, palaces and museums. What is more, the region is layered with the cultures of the ancient Umbri, Etruscans, Romans, Byzantines and Lombards, with each civilisation leaving its indelible mark. Just a short journey away is the gentle countryside, dotted with seemingly timeless towers, fortresses and abbeys. At the centre of Umbria there is **Assisi, a centre of humble spirituality and the birthplace of St Francis and St Clare**. Works by Giotto and Pinturicchio are hidden away in parish churches and monasteries in this gentle valley.

The woods still echo with the love of nature evoked in the Canticle of the Creatures by St Francis. Then we come to the greenest part of Umbria, where we find **Norcia, the city of St Benedict, immersed in the tranquillity of the Sibillini Mountains. The city still presents its medieval walls and is the Italian capital of the black truffle and "Norcinerie"**, a real gourmet delight. Norcia is also renowned for its good food and love of hospitality. Just a few kilometres away is the Altipiano di Castelluccio di Norcia, a unique natural plateau where a delicious lentil, famous throughout Italy, is cultivated. While nearby there are the Sibillini Mountains, where nature lovers can discover enchanting walks, surrounded by unique, unspoilt nature. It is a world just waiting to be discovered, but only by those who will appreciate it.



2

1. **La Fontana Maggiore, Perugia**
Fontana Maggiore in Perugia
2. **Alla ricerca del tartufo nero di Norcia**
Norcia black truffle hunting
3. **La fioritura delle lenticchie a Castelluccio**
Lentils flowering in Castelluccio

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant   	
NEAREST CITY Perugia 22 km	43.0109°N 12.2232°E
TYPE Palazzo neogotico nel cuore dell'Umbria Neo-gothic mansion in the heart of Umbria	
BEST FOR Visitare il Lago Trasimeno, Assisi, Orvieto e Perugia Visiting Lake Trasimeno, Assisi, Orvieto and Perugia	
TO SAVOUR I vini, l'olio d'oliva, i formaggi biologici e il tartufo nero The wines, olive oil, organic cheeses and black truffles	

Borgo dei Conti Resort



Venti ettari di terreno, cinquecento alberi d'ulivo, un bosco secolare che nasconde tartufi profumati: Borgo dei Conti Resort è un trionfo di verde. Immerso in un territorio di campagne e verdi colline.

Il relais nasce da una tenuta nobiliare con un incantevole **palazzo neogotico costruito su una fortezza medioevale**. Lo spirito aristocratico è rimasto identico dai tempi del conte Rossi Scotti che veniva qui per la villeggiatura. Borgo dei Conti è una grande dimora fatta di fregi e anfratti, stucchi e vecchi camini. Un

Twenty hectares of land, five hundred olive trees, an ancient wood nurturing perfumed truffles - Borgo dei Conti Resort is a celebration in green, immersed in countryside and green hills.

The hotel was originally an aristocratic estate with a **enchanting neo-Gothic house built on a mediaeval castle**. The aristocratic spirit has remained unchanged since the time of the Count of Rossi Scotti, who spent his holidays here. Borgo dei Conti is a large residence made up of friezes, narrow corridors, stuccoes and

HIGHLIGHTS

- Tour delle città umbre: Perugia, Gubbio, Spoleto, Assisi
- Alla scoperta del gioiello di Città della Pieve
- Visita alle fabbriche della famosa ceramica di Deruta
- Umbrian city tour: Perugia, Gubbio, Spoleto, Assisi
- Discovering the beautiful Città della Pieve
- Visit to the famous Deruta ceramic works



sapore antico che convive perfettamente con mobili e luci di design. In qualche modo un riassunto del “Made in Italy” di oggi e di ieri.

Tutto intorno è un trionfo di piante e fiori. Il giardino è un’esplosione di colori: la lavanda è ovunque.

Per gustarsi al meglio il relax del resort, c’è la grande piscina con vista sul parco.

E poi la Spa, in continua evoluzione, immersa nei profumi di erbe aromatiche e lavanda. Si può passeggiare nel parco e nel bosco, tra i laghetti e le campagne, fino a raggiungere la Torre Monumentale alla fine del viale alberato del castello.

Siamo in Umbria e la cucina in questa regione è sacra. Al ristorante si possono gustare i piatti della tradizione e una selezione di prodotti dei dintorni o raccolti direttamente nell’orto biologico all’interno della tenuta.

Il posto è strategico: dal relais si possono raggiungere molte mete d’arte, come Perugia, Gubbio, Spoleto. La Toscana è vicinissima e l’alto Lazio a pochi chilometri.

Anche Roma non è



old fireplaces. A taste of times past that is complemented perfectly by designer furniture and lights.

In a way it’s a summary of old school and contemporary “Made in Italy”, surrounded by luxuriant plants and flowers.

The garden is an explosion of colours, with lavender everywhere. **Relaxing by the large pool overlooking the park is an ideal way to enjoy the resort.**

Or in the soothing Spa complex, caressed by the scent of herbs and lavender.

Guests can walk in the gardens and woods, among the small lakes and extensive countryside, to reach the Monumental Tower at the end of the tree-lined drive.

We’re in Umbria, and here food is sacred. The restaurant offers traditional dishes and a selection of local delicacies and produce from the estate’s own organic garden.

The location is strategic - many cultural destinations like Perugia, Gubbio and Spoleto are within easy reach of the hotel. Tuscany is close by, and the area of alto Lazio is only a few kilometres away.

FOOD DESTINATIONS

- Visita all’Azienda agricola “Tenuta San Pietro a Pettine”
- Gita al villaggio dei pescatori del Lago Trasimeno
- Percorso sensoriale al Frantoio Decimi
- Visit to the farm “Tenuta San Pietro a Pettine”
- Trip to the fishing village on Lake Trasimeno
- Sensory tour of the Decimi olive mill

ONE DETAIL

Lemmo Rossi Scotti, Conte di Monte Petriolo e famoso pittore, ha ereditato questo borgo medievale nel XIX secolo. Lo ha trasformato in un palazzo nobiliare e ha costruito la gotica orangerie.

Lemmo Rossi Scotti, the Count of Monte Petriolo and a famous painter, inherited this medieval village in the 19th century. He transformed it into a noble house and built the gothic orangerie.

distante. Un'altra buona idea può esser quella di dedicarsi ad un goloso turismo enogastronomico: tutta la regione offre meraviglie gourmet.

Ma la cosa migliore è approfittare della dolcezza di Borgo dei Conti e perdersi nella sua pace.





Rome, too, is not far. Another good idea is to use the resort as a base for a gourmet excursions, sampling the region's excellent food and fine wine.

But the most relaxing option is to make the most of the Borgo dei Conti's tranquillity, and revel in the peace and quiet.



Maitre de Maison Giorgio Mereu
Chef Davide Pizzo

T+39 075 600 338

E borgodeiconti@relaischateaux.com

www.borgodeicontiresort.com

Indirizzo Address Strada Montepetriolo, 26,
 06132 Boschetto Vecchio PG

Aperto tutto l'anno

Open all year

Hotel: 51 camere rooms €260-430

7 suites €450-800

Ristorante Restaurant:

"La Limonaia"

Menù Set menus €70-130

À la carte €40-50

Cartina Map p. 112





ALWAYS BE EXPECTED

Raccontaci quello che ti piace e cosa rende
il tuo viaggio un'esperienza indimenticabile.
Accedi a contenuti esclusivi.

Tell us your likes and what could
make your stay unforgettable.
Access to exclusive contents.



LIBRO DI VIAGGIO
TRAVEL BOOK



OFFERTE DEDICATE
BESPOKE OFFERS



EVENTI ESCLUSIVI
EXCLUSIVE EVENTS



WWW.RELAISCHATEAUX.COM

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Spoleto 44 km	42.7928°N 13.092°E
TYPE Innovazione e tradizione in un palazzo umbro del XVI secolo Innovation and tradition in a 16th-century Umbrian palace	
BEST FOR Cercare il tartufo nero di Norcia o partecipare a un corso di cucina Hunting black truffles in Norcia or joining a cooking class	
TO SAVOUR I tartufi neri e le lenticchie di Castelluccio The black truffles and Castelluccio lentils	

Palazzo Seneca



Palazzo Seneca è il concentrato di ciò che rende unica l'Italia. Una famiglia ospitale e allegra, una piccola città carica di storia, la gastronomia ai massimi livelli, paesaggi splendidi e la vita calma di provincia. Eppure **questa è un'Italia poco conosciuta, fuori dalle grandi rotte turistiche.**

Un'Italia da intenditori, per chi sa gustare un'idea di lusso non convenzionale. Ma essenziale. Norcia è una

Palazzo Seneca is the embodiment of all that makes Italy so unique. A warm, friendly family, a small town full of history, exceptional cooking, beautiful scenery and the relaxed pace of rural life. **But this is a less well-known Italy, off the usual tourist routes.**

An Italy for connoisseurs, those who enjoy a more unconventional, yet typical, luxury. Norcia is an elegant, deeply spiritual town. It's the

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Passeggiata lungo la vecchia ferrovia vicino al fiume Sordo
- Un massaggio nella Spa della dimora creato ad hoc utilizzando erbe ed oli
- Scoprire in mountain bike i sentieri dei Monti Sibillini
- One-starred Michelin restaurant
- Walk along the old railway near the river Sordo
- In the property Spa, enjoy a herb and oil massage created specifically for you
- Explore the breathtaking Sibillini mountains by bike



cittadina elegante e piena di spiritualità. Qui è nato San Benedetto, patrono d'Europa. Palazzo Seneca è il gioiello dei fratelli Vincenzo e Federico.

Era la vecchia residenza di una famiglia di ebanisti, poi albergo di posta. Oggi è una casa sofisticata, restaurata con grandissimo gusto. L'architettura segue un codice preciso: armonia, pulizia, essenzialità, semplicità, rispetto. Questi sono i cardini della cultura umbra, basti pensare a San Francesco.

La stessa filosofia che si trova in cucina. Lo chef ha a disposizione un panier di prodotti incredibili, dalle lenticchie di Castelluccio alla trota fario, dall'agnello Sopravvissano, al farro di Monteleone. Norcia è la **capitale italiana del tartufo nero**, ma è famosa anche per i salumi. Non a caso la **norcineria è nata qui. Tutti i prodotti sono selezionati con cura maniacale dalla famiglia, che nutre i viandanti dal 1850.**



birthplace of St Benedict, the patron saint of Europe. The Palazzo Seneca is the beloved jewel of brothers Vincenzo and Federico.

It was once the home of a family of carpenters, and then became a post house. Now it's a sophisticated mansion house, restored with impeccable taste. The architecture is harmonious, clean, essential, simple and respectful, reflecting the principles at the heart of Umbrian culture, like those of St Francis.

The same philosophy inspires the cooking. The Chef can select from a harvest of wonderful products, from Castelluccio lentils to brown trout, Sopravvissano lamb and Monteleone spelt. Norcia is the Italian **capital of the black truffle**, but is also famous for its cold meats - the **famous Norcineria started here. All products are selected with painstaking care by the family, which has been looking after travellers since 1850.**



FOOD DESTINATIONS

- Alla ricerca del famoso tartufo di Norcia
- Assaggio della birra artigianale dei monaci di San Benedetto a Norcia
- Gita alla piana di Castelluccio per scoprire le famose lenticchie
- A trip to discover the famous Norcia truffle
- Tasting craft beers brewed by the monks of St Benedict in Norcia
- Trip to the Castelluccio plain to discover its famous lentils

ONE DETAIL

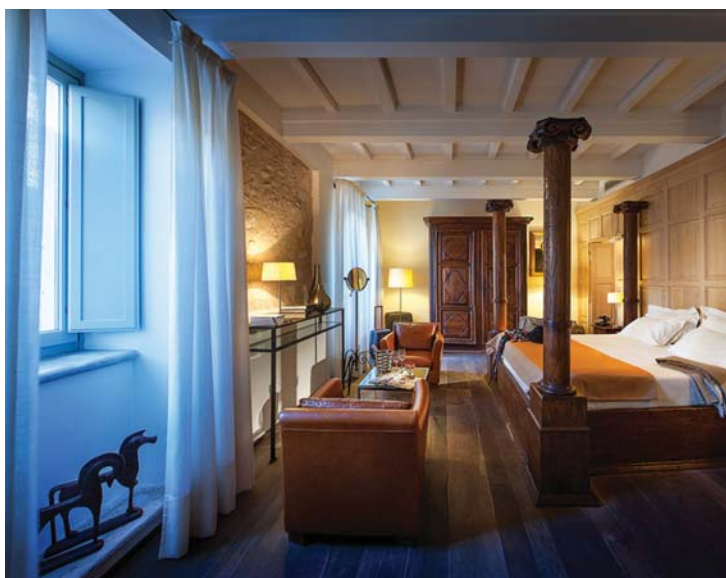
Con 70.000 ettari di natura selvaggia, montagne che raggiungono i 2.000 metri e laghi d'alta quota, i Monti Sibillini formano uno dei più bei parchi naturali d'Italia.

With 70,000 hectares of untamed nature, peaks rising up to more than 2,000 metres and high-altitude lakes, the Sibillini Mountains form one of the most beautiful natural parks in Italy.

È bello andare a cercare questi prodotti meravigliosi.

A piedi o in mountain bike: un'ottima scusa per esplorare gli splendidi dintorni di Norcia. **Dopo una giornata immersi nella natura del Parco Nazionale dei Monti Sibillini vale la pena rilassarsi nella Spa costruita nei sotterranei del palazzo:** una vera oasi di piacere e di relax.

A Palazzo Seneca l'anima si arricchisce di meraviglia, **si ritrova alla fine una spiritualità che nasce da una ricetta semplice: arte più cibo più natura. In una parola: pace.**





And it's fun searching out these fantastic products, on foot or by mountain bike, and a good excuse to explore Norcia's lovely surroundings. **After a day spent among the natural wonders of the Sibillini Mountains National Park, it's worth stretching out in the Spa located in the building's cellars - an oasis of pleasure and relaxation.**

Palazzo Seneca refreshes your soul with wonders, **helping you rediscover a spirituality based on a simple recipe - art plus food plus nature equals peace.**



Proprietari Owners Bianconi Family
Maitres de Maison

Vincenzo and Federico Bianconi
Chef Valentino Palmisano

T+39 0743 8174 34

E seneca@relaischateaux.com
www.palazzoseneca.com

Indirizzo Address Via Cesare Battisti, 12,
06046 Norcia PG

Chiusura annuale 7 Gen-20 Feb

Annual closing 7 Jan-20 Feb

Hotel: 19 camere rooms €160-600

5 suite €600-3000

Ristorante Restaurant:

“Vespasia”

Menù Set menus €88-126-154

À la carte €105-175

Cartina Map p. 112

La Dolce Vita e antichità

Ancient History and La Dolce Vita

ROMA
ROME



La grande signora, l'imperatrice, la matrona ingioiellata: ecco Roma, caput mundi. In nessun posto come qui si può trovare una tale stratificazione di bellezza: rovine romane, campanili medioevali, palazzi rinascimentali, basiliche barocche, scalinate settecentesche, architettura modernista. Il tutto in una sequenza di verde, ville storiche, parchi, giardini e terrazze fiorite. Il sole sopra e il fiume Tevere che l'attraversa come un'arteria.

Basta salire su uno dei suoi sette colli, come il Quirinale, o sul Gianicolo, per poter vedere Roma in tutta la sua meraviglia. Basta entrare in una chiesa qualsiasi per scoprire che sono stati gli artisti a renderla immortale: **Caravaggio** a San Luigi dei Francesi, **Michelangelo** a San Pietro in Vincoli, **Raffaello** a Sant'Agostino. E poi si torna per strada e si incontrano le fontane del Bernini, il tempio del Bramante, le facciate del Borromini.

The empress, the grande dame, the bejeweled matriarch - Rome is one of the most awe-inspiring capitals in the world. No other city offers so many layers of beauty, from Roman ruins to medieval bell towers, Renaissance palaces, Baroque basilicas, 18th-century steps and modernist buildings. And all of these jewels are set in a verdant showcase of parks, gardens, flower-filled terraces and historic villas, with the sun as its spotlight and the Tiber as a decorative ribbon.

To discover Rome in all its splendor, the visitor need only climb one of its seven hills, like the Quirinal or Janiculum. Or enter any church to discover the artists who have immortalized the Eternal City: **Caravaggio** at San Luigi dei Francesi, **Michelangelo** at San Pietro in Vincoli, **Raphael** at Sant'Agostino. Out in the streets the spectacle continues with fountains by

Lo skyline è diviso tra la cupola michelangiolesca di San Pietro e quella antica del Pantheon. In nessuna città come questa le rovine sono così vissute. Si passeggia tra i Fori immersi nel verde, il Colosseo è affollato come durante l'Impero e il Circo Massimo è un grande prato dove correre o riposarsi. Ma Roma non è un museo.

Tra le strade dei vecchi quartieri si sente pulsare l'anima locale. Le trattorie, le botteghe, i negozi eleganti di via Condotti, i caffè di piazza Sant'Eustachio sono sempre pieni di romani e turisti. Una folla sempre in movimento, in festa, come quella in pellegrinaggio alla fontana di Trevi dove Fellini girò la scena più famosa de «**La Dolce Vita**»: una dichiarazione d'amore per Roma. È facile però trovare spazi di tranquillità: basta passeggiare per i viali alberati di Villa Borghese o perdersi tra le ville dell'Aventino e il verde del Colle Oppio per scoprire che in pieno centro questa città sa regalare pace e riposo.

Ma per capirne la grandezza, la cosa migliore da fare è visitare **la Cappella Sistina affrescata da Michelangelo: questa è Roma.**



2



3

Bernini, façades by Borromini and Bramante's Tempietto. On the horizon, the dome of Saint Peter's Basilica, designed by Michelangelo, is balanced by the even older cupola of the Pantheon. In no other city in the world the ruins feel so alive: a Forum nestled in greenery, a Coliseum as heavily frequented as in the time of the gladiators, a Circus Maximus where visitors can relax on the grass or run with the ghosts of charioteers. But Rome is not a museum.

The streets of the old districts hum with the pulse of a vibrant city. The trattorie and shops, the elegant boutiques on Via Condotti and the cafés of Piazza Sant'Eustachio are always bustling with locals and tourists alike. A crowd in buoyant perpetual motion, like the throng that gathers all day long around Trevi Fountain, where Federico Fellini shot the iconic scene of «**La Dolce Vita**»: a heartfelt declaration of love to Rome. And yet, it's not difficult to find tranquil corners of the city as well. Strolling the tree-lined lanes of Villa Borghese, wandering among the villas of Aventine Hill or contemplating the flora in the Oppian Hill park, visitors can savor peace and quiet in the very heart of town.

But in order to fully grasp the grandeur of this city, there is no substitute for a visit to the **Sistine Chapel, where Michelangelo's frescoes distill the very essence of Rome.**

1. Roma al tramonto
Sunset in Rome
2. I Fori Imperiali
The Imperial Foro
3. Piazza Navona
Navona Square

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
CITY Rome, Esquilino	41.8905°N 12.4946°E
TYPE Palazzo romano del XVII secolo 17th-century Roman palazzo	
BEST FOR Per chiamare casa il Colosseo Calling the Colosseum home	
TO SAVOUR La mousse di mascarpone con gelato al pan di zenzero The mascarpone mousse with gingerbread ice cream	

Palazzo Manfredi



HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Visita ai Fori, al Campidoglio e al Colosseo a pochi passi dall'Hotel
- Shopping nell'elegante via Condotti, regno del Made in Italy
- Gita fuoriporta alla splendida Villa Adriana, patrimonio dell'UNESCO
- One-starred Michelin restaurant
- Visit to the Roman Forum, the Capitoline Hill and the Colosseum, just a short distance from the hotel
- Shopping on the elegant Via Condotti, home to the very best Italian fashion
- A trip outside the city to Hadrian's Villa, a UNESCO World Heritage Site

È possibile abitare un sogno? Vivere la storia? Affacciarsi su uno dei panorami più incantevoli del mondo? E, al tempo stesso, godere della raffinata ospitalità di una famiglia aristocratica?

Il sogno è realtà e si chiama Palazzo Manfredi. La dimora è un elegante edificio seicentesco che troneggia al centro della

Is it possible to live a dream, experience history and look out at one of the most enchanting views in the world, while also enjoying the elegant hospitality of an aristocratic family?

This dream can come true at the elegant 17th-century Palazzo Manfredi situated in the heart of classical Rome. The Colosseum is just a short



Roma classica. Il Colosseo è a un passo, così come i Fori e il Colle Oppio. **Sotto le suites si allenavano i gladiatori, nel Ludus Magnus, che dopo duemila anni è ancora visibile.** A due passi il Campidoglio, la Domus Aurea e il Mosè di Michelangelo.

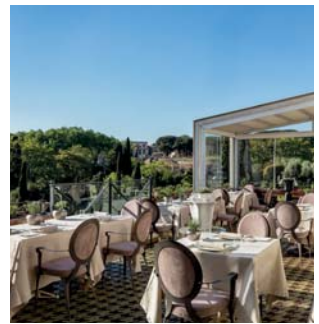
Più in là il Pantheon, Piazza Navona, le chiese, i palazzi, le ville e la maestà della Città Eterna. Monumenti e storia che non tolgono mai, a chi visita Roma, quel senso di intimità, di vita dolce, di serenità che la rendono unica tra le capitali. Un sentimento di pace e spensieratezza che a Palazzo Manfredi è coltivato come un tesoro. All'interno del relais tutto è studiato per il comfort: dalle **splendide suites con vista sul Colosseo** alle serate romantiche organizzate dall'hotel, dalle visite esclusive tra arte e shopping alle gite nei dintorni di Roma.

D'altra parte, i padroni di casa sono i conti Manfredi, famiglia da sempre abituata allo stile, attenta ad ogni dettaglio e desiderosa di far

distance away, as is the Roman Forum and the Oppian Hill. **The suites enjoy views over the Ludus Magnus, where the gladiators trained, which is still visible more than two thousand years later.** The Capitoline Hill, the Domus Aurea and Michelangelo's Moses are all nearby.

Slightly further away is the Pantheon, Piazza Navona, and the churches, palaces and villas of the Eternal City in all its majesty. These monuments and history do nothing to take away that sense of intimacy, dolce vita and serenity that make Rome a truly unique capital city. And this feeling of peace and light-heartedness is treasured at Palazzo Manfredi. Everything in the hotel is designed for comfort: from the **wonderful suites with views over the Colosseum** to the romantic evenings organised by the hotel, from the exclusive shopping trips and visits to art galleries, to excursions outside Rome.

The Palazzo is owned by the stylish Manfredi Counts, who pay great attention to detail and



FOOD DESTINATIONS

- Le raffinate specialità da Ercoli, in zona Prati
- Cocktail nel lounge bar dell'hotel con vista sui giardini di Colle Oppio
- Esperienza gastronomica nelle trattorie tipiche consigliate dall'hotel
- Speciality products from Ercoli, a renowned deli in the Prati district
- Cocktails in the hotel's lounge bar with views over the Colle Oppio gardens
- Dining experience at the typical trattorias recommended by the hotel

ONE DETAIL

Palazzo Manfredi si trova a pochi passi dai principali monumenti storici della Città eterna e a soli 15 minuti a piedi dalle boutique di lusso di Via Condotti e dalle strade intorno a Piazza di Spagna.

Palazzo Manfredi is a few steps away from the Eternal City's main historic monuments, and also a mere 15-minute walk from the luxury boutiques of Via Condotti and the streets around Piazza di Spagna.

sentire speciale ogni ospite. Le camere sono arredate con pezzi antichi e oggetti di design, legni e cuoio, velluti e stoffe preziose si alternano al gusto della contemporaneità. Ma è la cucina che racconta meglio di ogni dettaglio l'amore dei conti Manfredi per i propri ospiti. All'ultimo piano dell'elegante palazzo regna lo chef Giuseppe Di Iorio. **Il ristorante Aroma è una delle più belle terrazze di Roma e si affaccia sul Colosseo.** Giuseppe cerca e usa le migliori materie prime, dal pesce alla verdura, dall'olio laziale alle carni chianine.

Ed elabora piatti che raccontano la grande tradizione con un gusto originale. Al calore della sera non resta che affidarsi alle cure dello chef per farsi trasportare in un viaggio unico nei grandi sapori della cucina italiana. Quindi abbandonarsi alla magnificenza di Roma e alla malizia del Ponentino, il vento che arriva dal mare. A questo punto sarà veramente difficile distinguere la realtà dal sogno.





make every guest feel special. The rooms are furnished with antiques and designer objects; wood and leather, velvet and precious fabrics alternate with sophisticated contemporary taste. However, what really conveys the Manfredi family's love for their guests is the cuisine. Chef Giuseppe Di Iorio rules the top floor of the elegant building. **The Aroma restaurant occupies one of the most beautiful terraces in Rome, overlooking the Colosseum.** Giuseppe sources the very finest raw ingredients, from fish to vegetables, from oil produced in Lazio to Chianina beef.

His dishes convey great tradition with an original touch. As evening falls, guests put themselves in his hands and are taken on a unique journey through the great flavours of Italian cuisine, as they surrender to the magnificence of Rome and the mischievous Pontino, the wind that blows in from the sea. At this point it is truly difficult to distinguish between dreams and reality.



Proprietari Owners Dott. Goffredo Ceglia Manfredi and Dott. Leonardo Ceglia Manfredi
Maitre de Maison Matteo Moretti
Chef Giuseppe Di Iorio

T+39 067 759 1380
 E manfredi@relaischateaux.com
 www.palazzomanfredi.com
Indirizzo Address Via Labicana, 125,
 00184 Roma RM

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 12 camere rooms €300-900
 3 junior suites €700-1.500
 4 suites €1100-2.900

Ristorante Restaurant:
"Aroma"
 Menù Set menus €130-240
"Aroma Bistrò"
 Menù Set menus €45-65

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant  	
CITY Rome, Piazza Navona	41.9002°N 12.4721°E
TYPE Palazzo con terrazza panoramica Townhouse with a rooftop terrace	
BEST FOR Cenare ammirando Roma illuminata di notte Dining while admiring Rome illuminated at night	
TO SAVOUR Una coppa di champagne biologico sulla terrazza A glass of organic champagne on the terrace	

Hotel Raphaël



Il centro di Roma stordisce i sensi. Così tanta bellezza tutta insieme: le piazze, le chiese, i palazzi, le ville, il cielo, il fiume.

Entrare all'Hotel Raphaël, superare la splendida parete d'edera della facciata, calma la sindrome di Stendhal e placa l'emozione di tanta meraviglia. La cortesia del personale, l'atmosfera elegante, il silenzio sono un balsamo. Eppure, basta guardarsi intorno per capire che l'arte non rimane fuori dalle porte dell'hotel.

Rome's city centre dazzles the senses. So much beauty all in one place - the piazzas, churches, palaces and villas, the sky, the river.

Entering the Hotel Raphaël through the magnificent ivy-clad facade, the overwhelming sense of excitement at so many wonders subsides, calmed by the courtesy of the staff, the elegant atmosphere and the soothing silence. Yet one glance is enough to confirm that art is not restricted to the world outside the hotel.

HIGHLIGHTS

- Hotel con ristorante biologico-gourmet e vegetariano-vegano
- Uno splendido Caravaggio nella Basilica di Sant'Agostino
- La Fontana delle Tartarughe in Piazza Mattei
- Hotel with an organic-gourmet and vegetarian-vegan restaurant
- A Caravaggio masterpiece in the Basilica of Sant'Agostino
- The Fontana delle Tartarughe in Piazza Mattei



Il padrone di casa Roberto Vannoni ha raccolto una collezione unica. Dalle **splendide ceramiche di Picasso ai quadri del Seicento**, si ammira un gusto capace di far incontrare l'antico con il contemporaneo.

La stessa filosofia è stata applicata ai **due piani firmati dal rinomato architetto americano Richard Meier**. Se poi la nostalgia di Roma si fa insopportabile, basta salire all'ultimo piano e godere di una vista che non si dimentica dalla **terrazza panoramica del ristorante Mater Terrae oppure dalla sua sala interna, appena disegnata e creata dal famoso Richard Meier**.

Seduti ai tavoli del ristorante, tra cupole e tetti di Roma, si può scoprire la natura verde dell'Hotel Raphaël - a partire proprio dalla cucina gourmet da gustare in terrazza.

L'esplosione dei gusti delle verdure italiane interpretata nei piatti vegetariani e vegani per palati esigenti che hanno a cuore la salute: **la cucina è biologica all'85% e biodinamica**. Ma il senso della sostenibilità



The host, Roberto Vannoni, has built up a unique collection. **From Picasso's splendid ceramics to 17th-century paintings**, the pieces reflect an ability to blend ancient and modern.

The same philosophy is embodied in the **two floors by the renowned American architect Richard Meier**. If then Rome starts to beckon irresistibly, it is time for a visit to the top floor to enjoy the unforgettable view from the rooftop terrace of the restaurant Mater Terrae or from its inside part, recently created by the famous Richard Meier.

Seated at the tables of the restaurant, surrounded by the domes and roofs of Rome, one soon becomes aware of the Hotel Raphaël's green spirit - starting with the gourmet cuisine to be enjoyed on the terrace.

Myriad of flavours of the Italian vegetables interpreted in vegetarian and vegan dishes for demanding palates and healthy lives: **the products are 85% organic and biodynamic**. But sustainability isn't limited to the dishes; the Raphaël is a hotel with an intense focus



FOOD DESTINATIONS

- La Rinascente
Via del Tritone, 61
- Ristorazione Ayurvedica da Bibliothè
- Spesa nello storico mercato popolare di Campo dei Fiori

- La Rinascente
Via del Tritone, 61
- Ayurvedic food from Bibliothè
- Shopping in the historic Campo dei Fiori market

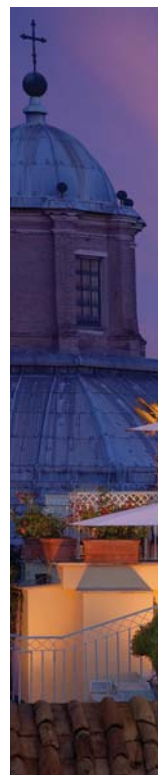
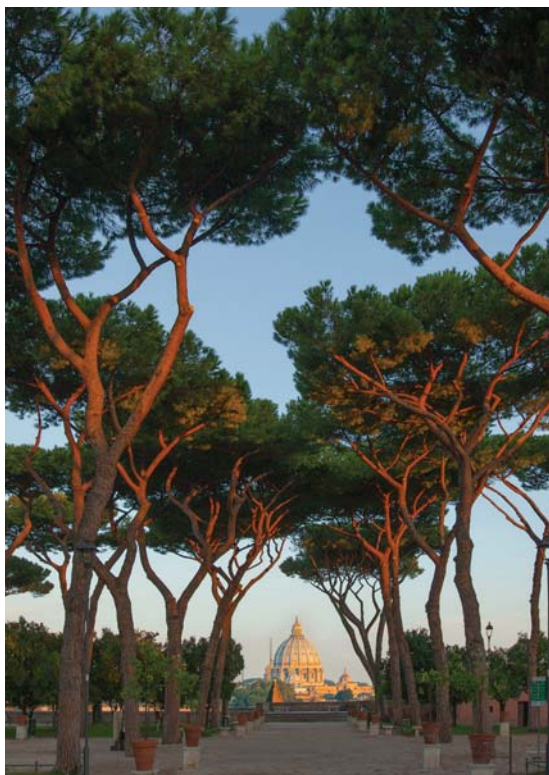
ONE DETAIL

In questa oasi verde, più di tre quarti degli ingredienti serviti nel ristorante sono biologici e lo Chef crea piatti vegani e vegetariani straordinari.

At this green oasis, more than three-quarters of the ingredients served in the restaurant are organic, and the chef brilliantly creates vegan and vegetarian dishes.

non è limitato ai piatti. Il Raphaël è un hotel con un'attenzione minuziosa per l'ecosostenibilità. È un'oasi verde in una città già ricca di parchi e di alberi.

Ma poi è bello tuffarsi di nuovo nel centro della città, con piazza Navona a due passi, il tempietto del Bramante, via Giulia e tutto lo splendore della Città Eterna.





on eco-sustainability, a green oasis in a city already rich in parks and trees.

So guests are eager to explore Rome itself, from Piazza Navona, just a few steps away, past Bramante's Tempietto of San Pietro, along via Giulia and further, to experience and admire the Eternal City in all its splendour.



Maitre de Maison Roberto E. Vannoni
Chef Ettore Moliteo

T+39 0668 28 31
E raphael@relaischateaux.com
www.raphaelhotel.com

Indirizzo Address Largo Febo,
2-piazza Navona, 00186 Roma RM

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 31 camere rooms €250-800
20 suites €450-2.000

Ristorante Restaurant:
"Mater Terrae Rooftop Terrace"
Menù Set menus €90-110
À la carte €65-85

Cartina Map p. 112

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
CITY Rome, Centro Storico	41.8984°N 12.4669°E
TYPE Ristorante nel cuore del centro storico Dining set in the heart of the old town	
ONE DISH Il Viaggio: ricciola, foie gras, lychee The Journey: foie gras, amberjack, lychee	
ONE DRINK Giulio Ferrari 2005 Riserva del Fondatore The 2005 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	

Il Pagliaccio



Il centro di Roma è fatto così: turisti, monumenti e meraviglie da scoprire. Le strade strette che si aprono all'improvviso su piazza Farnese, Campo dei Fiori e il Tevere, nascondono tesori. Come il ristorante Il Pagliaccio.

È qui che lavora uno dei più sorprendenti chef italiani, Anthony Genovese. Un carattere determinato e intenso, allergico ai facili clamori, con un'etica del lavoro all'antica e

Rome's city centre is an exciting parade of tourists, monuments and marvels waiting for you to discover them. The narrow streets that open unexpectedly onto Piazza Farnese, Campo de' Fiori and the Tiber conceal hidden treasures like the Il Pagliaccio restaurant.

It is here that one of Italy's most surprising chefs, Anthony Genovese, works his magic.

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Al Foro Italico per visitare una Roma diversa in stile modernista
- La vista più romantica della città dal Gianicolo
- Passeggiata nel quartiere Monti, tra storia e nuovi locali alla moda
- Two-starred Michelin restaurant
- At the Foro Italico, to visit a different Rome in modernist style
- The most romantic view of the city from the Janiculum
- A walk in the Monti district among history and new trendy venues



una severità quasi maniacale. Ma che possiede al contempo il dono della fantasia, della creatività, sensibile all'armonia e alla costante ricerca dell'emozione.

E mette in scena un serissimo circo di sapori. Raccoglie tutta la sua biografia e la trasforma in piatti sorprendenti. Sempre tecnicamente perfetti, ma carichi di un'anima e di una curiosità in costante movimento. **Nato in Francia, da genitori calabresi, ha lavorato in Inghilterra e in Oriente.** Ha raccolto, come un pescatore, mille diverse suggestioni, mille idee, mille sensazioni.

E le ha trasformate in una cucina unica. **Le spezie dell'est del Mondo si incrociano con i grandi prodotti italiani, come l'agnello, il gambero, il polpo. Le paste, secche e ripiene, incontrano alghe giapponesi e cardamomo.** Qui è inutile cercare il vernacolo gastronomico romano. Niente carbonara e

This intense, determined character, immune to fads and fashions, displays an old-school work ethic and an almost obsessive strictness. But he also possesses the gifts of imagination and creativity, remaining sensitive to harmony and a constant search for emotion.

He presents a tight circle of dishes. He draws on all his life experiences and transforms them into surprising dishes, always technically perfect but charged with a spirit and inquisitiveness that is in constant movement. **Born in France, with Calabrian parents, he has worked in Britain and the East.** Like a fisherman he has trawled the world for a thousand different ideas and sensations, transforming them into a unique style.

Spices from the East combine with the great Italian products like lamb, prawns and octopus. Pasta, dry and filled, encounter Japanese seaweed and cardamom. No carbonara



FOOD DESTINATIONS

- La pizza a lievitazione naturale di Gabriele Bonci da Pizzarium
- Selezione di salumi di grande pregio a La Tradizione
- A Trastevere la vera tradizione romanesca da Checco er Carrettiere
- Gabriele Bonci's naturally leavened pizza at the Pizzarium
- Selection of high-quality cold meats at La Tradizione
- At Trastevere, the authentic Roman tradition of Checco er Carrettiere

ONE DETAIL

Le boiserie e i pavimenti a scacchi bianchi e neri sono antichi, ma condividono felicemente lo spazio con le moderne porte scorrevoli giapponesi e mobili cubici colorati. È un arredamento caldo e dallo stile contrastante, firmato Anton Cristell.

The carpentry and black and white checkered floors are old, but they happily share the space with the modern sliding Japanese doors and coloured cube furniture. It is decor both warm and mixed that bears the signature of Anton Cristell.

amatriciane, benché rivisitate. **Qui si trova invece l'idea di una Roma che torna ad essere confluenza di culture.** Roma caput mundi: una città, almeno nel ristorante di Anthony Genovese, del tutto provincializzata.

Collabora a questa apertura globale, il prezioso lavoro di Marion Lichtle in pasticceria, chef alsaziana con una solida formazione internazionale. E perfettamente accordata con il resto dell'orchestra, diretta in cucina dal sous chef Francesco Di Lorenzo e in sala da Matteo Zappile.

Una sala che riesce ad unire eleganza e familiarità, naturalezza e attenzione. Un bellissimo spettacolo. Gli antichi imperatori tenevano buono il popolo romano con panem et circenses. Oggi al Pagliaccio si trovano tutti e due, ma ai massimi livelli.

or amatriciana, even reinterpreted. **Here guests will find a Rome that is once again at the heart of a confluence of cultures.**

Rome, where all roads lead, a city - at least in Anthony Genovese's restaurant - that has shaken off any provincial attitudes.

This refreshing openness is supported in the pastry section by the priceless work of Marion Lichtle, a chef from Alsace with a solid international training. It is all in perfect harmony with the rest of the orchestra, conducted by sous-chef Francesco Di Lorenzo and in the front of the house by Matteo Zappile.

Zappile's realm combines elegance and familiarity, a natural atmosphere and attentive service. A wonderful show. The ancient emperors kept the Roman populace happy with bread and circuses, and now you can find both at Il Pagliaccio - but at the highest level!



Proprietari Owners Anthony Genovese and Marion Lichtle
Maitre de Maison Matteo Zappile
Chef Anthony Genovese

T +39 0668 80 95 95
 E pagliaccio@relaischateaux.com
 www.ristoranteilpagliaccio.com
Indirizzo Address Via dei Banchi Vecchi, 129 A, 00186 Roma RM

Chiusura annuale Due settimane in Febbraio, tre settimane in Agosto

Annual closing Two weeks in Feb, three weeks in Aug

Chiusura settimanale

Domenica e Lunedì tutto il giorno Martedì chiusi a pranzo

Weekly closing all day Sunday and Monday, and noon Tuesday

Prezzi Rates

Menù Set menus €165-185

À la carte €45-55

Cartina Map p. 112



Da 200 anni siamo orgogliosi
di servire le migliori residenze



info@broggi.com
WWW.BROGGI.COM

Il gran teatro del gusto

An extravaganza of flavors

CAMPANIA



La messa in scena è una delle più belle al mondo: il Golfo di Napoli non teme confronti. Il Vesuvio fa da splendida quinta, **Napoli è il palcoscenico: solare e inquieta, elegante e popolare.**

Una città multipla: le chiese barocche, i palazzi aristocratici, il lungomare da una parte e i quartieri di Spaccanapoli, con le pizzerie storiche e le friggitorie di strada, dall'altra.

Il fascino di questa antica capitale sta tutto nella tensione tra queste due anime. E la memoria è viva. Basta andare a visitare **le rovine di Pompei, Ercolano e Paestum** per capirlo. Di fronte alla città, un altro mondo.

Capri e Ischia sono piccoli, meravigliosi, pianeti di una costellazione elegante ed esclusiva, fatta di scorci da brivido, acque candide e un'antica e colta frequentazione internazionale.

The focal point of one of the most beautiful landscapes in the world, the Gulf of Naples defies all comparison. **Sun-drenched, restless, elegant and informal, the eponymous city takes center stage, with the majesty of Vesuvius as its backdrop.**

This is a multifaceted city, full of baroque churches and noble palaces, with the seafront on one side and the historic pizzerias and friggitorie of the Spaccanapoli district on the other.

The charm of this ancient metropolis arises from the tension that energizes these two vital halves of its soul. The past is not forgotten — as a visit to **the ruins of Pompeii, Herculaneum or Paestum** so eloquently demonstrates. Out beyond the city it's another world.

The islands of Capri and Ischia are marvelous microcosms, self-contained planets

Lo stesso vale per la Penisola Sorrentina. Dopo aver lasciato la grande città alle spalle si entra in paradiso. **La strada verso Sorrento è un continuo incanto. Per gli occhi e per la gola. Qui nascono e crescono alcuni dei prodotti più seducenti della cucina italiana, dai limoni al fiordilatte.** L'ospitalità è un'arte e la cucina un dono celeste.

Dal Golfo di Napoli si arriva alla **Costiera Amalfitana**, e la meraviglia si rinnova. Inizia una sequenza di **paesi adagiati sulle rocce verdi: Amalfi, Ravello, Vietri con le sue ceramiche, Cetara con la sublime colatura d'alic e Positano, la regina della costiera.** Anche qui i gourmet possono nutrirsi di bellezza e bontà: dai formaggi dei monti Lattari alle gioie della pasticceria, barocca e deliziosa.



3

from an elegant constellation whose breathtaking landscapes and clear waters have been drawing cultivated visitors from around the world for centuries. Sorrento where the bustle of Naples gives way to paradise. **The road south along the shore is a journey of pure enchantment for the eyes and the palate. This is the homeland of some of the most mouthwatering ingredients in Italian cuisine, from lemons to fior di latte, a variety of mozzarella made from cow's milk.**

Hospitality is an art here, and the food a gift from the gods. Leaving the gulf behind, we reach the **Amalfi Coast**, and the marvels continue. The road passes through a string of **charming villages clinging to the green rocks along the shore: Amalfi, Ravello, Vietri with its ceramics, Cetara with its sublime anchovy sauce and, lastly, Positano, the pearl of the coast.** Here, too, epicureans can revel in a whole gamut of gustatory pleasures, with cheeses from the Lattari Mountains and pastries as elaborate as they are delicious.



2

1. Il Golfo di Napoli
The Gulf of Naples
2. Isola di Ischia
The marvellous Ischia Island
3. Splendida veduta da Ravello
Wonderful view of Ravello

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Naples 57 km	40.6077°N 14.3738°E
TYPE Villa affacciata sul Mediterraneo Family house on the Mediterranean	
BEST FOR Percorrere i sentieri della penisola sorrentina Walking along the footpaths of the Sorrento peninsula	
TO SAVOUR Gli spaghetti con sgombri in carpione The spaghetti with mackerel in <i>carpione</i>	

Don Alfonso 1890



Che il sud dell'Italia sia la terra dell'ospitalità, del buon cibo e del buon gusto non è un luogo comune. Ma per averne la migliore delle conferme bisogna passare da Don Alfonso.

Qui la realtà supera ogni aspettativa. La cucina è ai massimi livelli internazionali, l'eleganza è in ogni più piccolo dettaglio e l'ospitalità incantevole. La

There is no doubt that southern Italy is a land of hospitality, good food and good taste. However, if any further confirmation was needed, a visit to Don Alfonso would soon clarify matters.

Here reality surpasses all expectations. The cuisine is of the very highest international standard, elegance permeates even the smallest detail and the hospitality is truly enchanting.

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Giro col tipico gozzo sorrentino da Marina del Cantone a Capri
- Passeggiate nei sentieri che attraversano la Penisola Sorrentina
- Un'intera giornata alla splendida Baia di Jeranto
- Two-starred Michelin restaurant
- Excursion in a typical local fishing boat from Marina del Cantone to Capri
- Walks along the footpaths that crisscross the Sorrento Peninsula
- Day trip to the beautiful Bay of Jeranto



famiglia Iaccarino ha creato negli anni un capolavoro di accoglienza. Sant'Agata sui Due Golfi, al centro della penisola sorrentina, sembra un frammento di paradiso. **Il profumo dei limoni, il vento gentile che arriva dal mare, il buonomore** discreto dei suoi abitanti sono le fondamenta leggiadre sulle quali è stata costruita la villa rosa che accoglie ristorante e albergo.

Il sorriso di Livia, appena si varca la soglia, fa capire subito che qui si può essere felici. I figli Ernesto e Mario confermano la prima impressione: principe della splendida cucina in maiolica il primo, perfetto maestro della sala il secondo.

E il grande Alfonso, che con Livia ha creato questo piccolo paradiso, è la garanzia che ci si trova nel posto giusto. È un maestro, un grande interprete della cucina italiana, padre di tutti gli chef campani. È un eroe della gastronomia. È grazie alla sua cucina che meraviglie



The Iaccarino family has created a masterpiece of hospitality over the years. Sant'Agata sui Due Golfi, at the centre of the Sorrento Peninsula, seems a small corner of paradise. **The scent of the lemon trees, the gentle sea breeze and the subtle good humour** of the locals are the foundations upon which the pink villa that houses the restaurant and hotel is built.

As soon as one crosses the threshold, Livia's welcoming smile makes it immediately apparent that one can be happy here.

This first impression is confirmed by her sons: Ernesto, who rules the wonderful majolica kitchen, and Mario, who is the perfect host in the restaurant. Meanwhile, the great Alfonso himself, who created this little paradise with Livia, provides the guarantee that this is the place to be. This true master is a great interpreter of Italian cuisine, the father of



FOOD DESTINATIONS

- Visita guidata all'azienda agricola biologica della dimora, Le Peracciole
- Gita alle cantine amalfitane: Marisa Cuomo a Furore e Tenuta San Francesco a Tramonti
- Per la grande mozzarella di bufala, caseificio Vannulo a Paestum
- Guided tour of the estate's organic farm, Le Peracciole
- Visit to the Amalfi wineries Marisa Cuomo in Furore and Tenuta San Francesco in Tramonti
- Visit to the Vannulo cheese dairy in Paestum for the renowned buffalo mozzarella

ONE DETAIL

“Per noi, la grande cucina si fa nei campi, come i grandi vini in vigna”, dicono gli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino. Alfonso gestisce l’azienda agricola biologica che rende il ristorante quasi autosufficiente.

“For us, great cooking happens in the fields, like great wines in the vineyard,” say chefs Alfonso and Ernesto Iaccarino. Alfonso runs the organic farm that makes the restaurant nearly self-sufficient.

come la pasta di Gragnano, i limoni di Sorrento, i pomodori, i grandi formaggi campani hanno ritrovato la dignità che meritavano.

Ora la cucina è nelle mani salde di Ernesto e Alfonso si gode la sua splendida **tenuta Le Peracciole, orto biologico esemplare con vista sull’Isola di Capri**. La sua

pasta al pomodoro è leggenda. Il segreto è nella purezza degli ingredienti, nella semplicità e in un gusto infallibile per ciò che è buono. Una filosofia condivisa da Livia che ha arredato le stanze, tutte diverse, con mano sicura e amore per i clienti.

Chi ha la fortuna di fermarsi nella quiete del Don Alfonso capirà che la naturalezza è una componente fondamentale di un grande relais. Ma per raggiungerla ci vuole intelligenza e amore, due doti che la famiglia Iaccarino ha in abbondanza.





all chefs from Campania. He is also a hero of gastronomy, and it is thanks to his cooking that great products such as Gragnano pasta, Sorrento lemons, and the tomatoes and cheeses of Campania have won the respect they deserve.

The kitchen is now in the safe hands of Ernesto while Alfonso enjoys his exemplary **organic farm Le Peracciole, with views of the Island of Capri**. His pasta with tomato is legendary. The secret lies in the purity of the ingredients, simplicity and an infallible taste for everything good. This philosophy is shared by Livia, who has furnished the various hotel rooms with a confident hand and a love for their guests.

Those lucky enough to stay at the peaceful Don Alfonso will understand that naturalness is a fundamental component of a great hotel. Intelligence and love are needed to achieve this, two traits the Iaccarino family has in abundance.



Proprietari Owners Iaccarino Family
Maitre de Maison Mario Iaccarino
Chefs Alfonso and Ernesto Iaccarino

T +39 0818 78 00 26
 E donalfonso@relaischateaux.com
 www.donalfonso1890.com

Indirizzo Address
 Corso Sant'Agata, 11,
 80064 Sant'Agata Sui Due Golfi NA

Chiusura annuale
 inizio Novembre fine Marzo
 Annual closing Early Nov-late Mar

Hotel: 8 suites rooms €300-520

Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €155-180
 À la carte €120

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Naples 59 km	40.6234°N 14.5039°E
TYPE Dimora su una scogliera con una baia privata Residence on a cliff with a private cove	
BEST FOR Rilassarsi sulle terrazze affacciate sul mare Relaxing on the terraces that extend over the sea	
TO SAVOUR Il cocktail Bellini preparato con pesche fresche e Prosecco The Bellini cocktail made with fresh peaches and Prosecco	

Il San Pietro di Positano



Benvenuti in Paradiso. Un paradiso in terra. Anzi, sul mare. Siamo sulla Costiera Amalfitana, uno dei tratti più incredibili della costa italiana. Monti a picco sul mare, la macchia mediterranea in continua esplosione, borghi colorati aggrappati alla roccia che scendono dolci fino alle spiagge. La natura è potente, incantevole, brillante. Nell'angolo più bello della Costiera, su uno sperone,

Welcome to Paradise on earth, or rather, on the sea. We are on the breathtaking Amalfi Coast, with its mountains that rise straight up from the sea, luxuriant Mediterranean maquis and colourful villages that cling to the rocks as they descend gently to the beaches. Here, nature is at its most powerful, enchanting and brilliant. The subtly elegant Il San Pietro di Positano stands atop a cliff in the most

HIGHLIGHTS

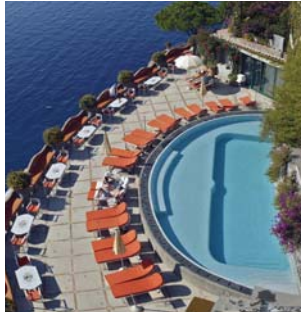
- Ristorante 1* Michelin
- Passeggiata al Sentiero degli Dei da Agerola a Positano
- Visita al Duomo di Amalfi e all'attiguo Chiostro del Paradiso
- A Villa Guariglia per vedere il Museo della Ceramica di Vietri
- One-starred Michelin restaurant
- Walk along the "Path of the Gods" from Agerola to Positano
- Visit to the Duomo in Amalfi and the adjacent Chiostro del Paradiso
- The Ceramics Museum in Villa Guariglia, Vietri



nascosto dalla vegetazione e dalla roccia, discreto ed elegante sorge Il San Pietro di Positano. Da una parte Positano con le sue casette dai mille colori che diradano fino al mare, dall'altra una sequenza di scogliere e monti fino a Praiano e, lontano, i faraglioni di Capri.

In mezzo, questo assoluto gioiello dell'hotellerie, uno degli alberghi più amati al mondo. **Costruito con coraggio visionario da Carlino Cinque**, che ha sognato e poi realizzato un luogo dal lusso discreto, felice, pieno di sole e colori, di maioliche dipinte a mano e di piante profumate.

Con l'ascensore che scende nella roccia e porta fino alla spiaggia privata e al ristorante sul mare. Da qui è passato il jet set. Qui hanno trovato una seconda casa artisti e nobildonne, divi del cinema e grandi industriali. Non solo per la bellezza del posto che non ha eguali, ma soprattutto per l'arte dell'ospitalità della famiglia Cinque: Virginia, Vito e Carlo. Sempre premurosi,



beautiful spot on the coast, hidden from view by plants and the rock. On one side is Positano with its multicoloured houses, on the other a series of cliffs and mountains extending all the way to Praiano, with Capri's famous stacks in the distance.

In the midst of all this is one of the best loved hotels in the world, an **emblem of the visionary courage of Carlino Cinque**, who had dreamt of and then built this happy place of subtle luxury, packed with sunshine and colour, hand-painted majolica and scented plants, and equipped **with a lift that travels down through the rock to the private beach and restaurant on the sea.**

Many of the world's greatest names have stayed here. It has been a second home for artists and noblewomen, film stars and great industrialists, drawn here not just by the unparalleled beauty of the place, but by the hospitality of the considerate, attentive and impeccably elegant Cinque family: Virginia,



FOOD DESTINATIONS

- La golosa Delizia al limone alla Pasticceria Pansa
- Una cena di pesce al delizioso Lido Azzurro di Amalfi
- Degustazione di vino alla Tenuta San Francesco di Tramonti
- The delicious Delizia al Limone dessert from Pansa, a famous local pastry shop
- A fish-based meal at the delightful Lido Azzurro in Amalfi
- Wine tasting at the San Francesco estate in Tramonti

ONE DETAIL

La Costiera Amalfitana, con il suo mare blu cobalto e i terrazzamenti scavati nelle scogliere e coltivati a limoneti sin dal Medioevo, è un patrimonio mondiale dell'UNESCO.

The Amalfi Coast with its cobalt-blue sea and cliffs carved into terraces, each one a hanging garden planted with lemon trees since the Middle Ages, is a UNESCO World Heritage Site.

sempre attenti, dall'eleganza impeccabile. Una cura dell'ospite frutto di un lavoro attentissimo su ogni dettaglio. A partire dalla **cucina stellata guidata dal belga Alois Vanlangenaeker**, che ha saputo interpretare meravigliosamente i sapori del sud. Diventando lui stesso un uomo del sud.

La mattina prestissimo va a mercanteggiare con i pescatori locali per portarsi in albergo i pesci migliori. La famiglia Cinque ha creato, per il benessere degli ospiti, un campo da tennis tra le rocce e una Spa per immergersi nel benessere e nel relax. Il segreto della magia de Il San Pietro di Positano non si rivela razionalmente.

Per afferrarlo bisogna lasciarsi andare alla bellezza, in terrazza di sera, con un bicchiere di bollicine e la vista su Positano illuminata. L'unico rumore è il mare sugli scogli. E il battito forte del cuore.





Vito and Carlo. Great care has been devoted to every aspect of the hotel, starting with the **Michelin-star cuisine of the Belgian chef Alois Vanlangenaeker**, who provides a wonderful interpretation of southern flavours.

He has become something of a southerner himself, haggling with the local fishermen each morning and procuring the best fish for the hotel. Guests here can also benefit from a tennis court amid the rocks and a Spa where they can relax and unwind. There is no rational explanation for the magic of Il San Pietro di Positano, which can only be experienced by giving in to the beauty of the place, perhaps while sipping a glass of sparkling wine on the terrace in the evening and looking out over the lights of Positano.

All that can be heard is the sea against the rocks and one's heart beating.



Proprietari Owners Virginia Attanasio, Carlo and Vito Cinque
Maitre de Maison Vito Cinque
Chef Alois Vanlangenaeker

T +39 089 87 54 55
 E sanpietro@relaischateaux.com
www.ilsanpietro.it

Indirizzo Address Via Laurito, 2, 84017 Positano SA

Chiusura annuale 29 Ott-4 Apr
 Annual closing 29 Oct-4 Apr
Hotel: 39 camere rooms €370-1990
 17 suites €980-3.290

Ristorante principale
 Main restaurant:
 Menù Set menus €140
 "Carlino"
 À la carte €50-70 (s.10%)

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant  	
NEAREST CITY Naples 50 km	40.6275°N 14.3708°E
TYPE Villa ottocentesca 19th-century villa	
BEST FOR Rivivere le vacanze dei nobili romani dell'antichità Reliving the holidays of noble Romans from a distant past	
TO SAVOUR Il prosciutto crudo di cinghiale con salsa di melone The raw boar ham with melon sauce	

Bellevue Syrene 1820



L'aveva già capito Virgilio: questo luogo ha qualcosa di magico, di mitologico.

È da questi scogli che il sommo poeta ha creduto di sentire il canto delle sirene, incantatrici e seducenti. Un'illusione poetica. Ma il Bellevue Syrene è reale. È vera la meraviglia della **vista sul Vesuvio e il Golfo di Napoli**, il profumo del mare, la pace. Tutto è reale ed è il palcoscenico giusto per abbracciare tutta la bellezza possibile. Terrazze, balconi, salotti sul mare, un porticato in

Virgil understood that this is a magical, mythological place.

Indeed, the great poet believed he heard the song of the seductive sirens from these rocks. Although this was just a poetical illusion, the Bellevue Syrene is real. The wonderful **view over the Bay of Naples and across to Vesuvius**, the scent of the sea and the peaceful location are all real, making it the perfect place to relish this wonderful beauty. Terraces, balconies, lounges over the water, a Pompeii-style portico and an open-air

HIGHLIGHTS

- Passeggiata panoramica ai Bagni Regina Giovanna
- Trekking tra i sentieri segreti dei limoneti di Sorrento
- Visita al Museo della Tarsia Ligna, bottega di legni artistici
- Scenic walk to the beach of Bagni Regina Giovanna
- Rambling along the secret paths among the Sorrento lemon groves
- Visit to the Museo della Tarsia Ligna to see the artistic woodwork



stile pompeiano e il ristorante all'aperto sono stati costruiti per la gioia degli occhi e dell'anima. Sopra lo sperone di roccia che regge Sorrento, l'hotel esplose di splendore dal 1700, quando era una dimora nobiliare.

Ma già gli antichi Romani, che sapevano come si vive bene, avevano costruito, nella roccia sotto il relais, ninfei e peschiere. Oggi si entra da un giardino ombroso e si accede a spazi bianchi, luminosi, disegnati con un'eleganza fresca e solare, con ceramiche e vasi, con fiori e colori.

Il verde irrompe dal jardin d'hiver e nella **club lounge, dove è possibile servirsi di snack leggeri, frutta fresca, vino locale e caffè tutto il giorno**. I clienti sono sempre seguiti e curati da uno staff capace di offrire il meglio della grande ospitalità sorrentina. Tutto qui è pensato per rendere il soggiorno indimenticabile. A partire dalle sorprendenti suites, dalla nuova Lord Astor, con mini piscina sulla terrazza con vista golfo, alla **suite Roccia, costruita nel tufo di una grotta romana**



restaurant have been created for the enjoyment of the eyes and the soul. Situated on the rocky spur that is home to Sorrento, this resplendent hotel occupies what was once an aristocratic villa, built in 1700.

Before that, the ancient Romans, who certainly knew how to live well, built nymphaeums and fishponds in the rock below the current building. Today, one enters via a shady garden, walking into white, brightly-lit spaces designed with a cool and sunny elegance, enlivened by ceramics and vases, flowers and colours.

Greenery erupts in the winter garden and the **club lounge, where light snacks, fresh fruit, local wine and coffee are available all day long**. The staff offers the very best hospitality, in keeping with Sorrento's great tradition, and everything has been designed to make the guests' stay truly unforgettable, starting with the breath-taking suites, from the new Lord Astor, with mini pool on the terrace overlooking the bay, to the **Roccia suite, built**



FOOD DESTINATIONS

- Mozzarella "dal vivo" al caseificio Apreda a Sorrento
- Visita all'oleificio Gargiulo con degustazione
- Alla scoperta del limoncello all'azienda Piemme
- Mozzarella cheese production at the Apreda cheese dairy in Sorrento
- Taste the local oil at the Gargiulo oil mill
- Learn about limoncello at the Piemme estate

ONE DETAIL

Sotto l'hotel, lungo la cala, è possibile avventurarsi all'interno i resti di un ninfeo, una delle tante grotte convertite in rifugi rinfrescanti per le antiche ville romane costruite sulla scogliera.

Below the hotel, on the shore of the creek, it is possible to venture inside the remnants of a nymphaeum, one of the many grottoes reinterpreted as a refreshing refuge for the ancient Roman villas built on the cliff.

e impreziosita da una piscina interna con acqua riscaldata. Ma tutte le stanze sono immerse nella luce e nel bianco con esplosioni improvvise dei colori della costiera: azzurro, fucsia, giallo, verde.

Dopo una giornata passata al mare, sulle banchine in legno dell'hotel, si attraversa il cuore di tufo della scogliera e si può **godere dalla terrazza del ristorante la strepitosa cucina locale**, profumata e intensa.

Un gusto mediterraneo da assaporare mentre il sole muore nel Golfo di Napoli. Capiterà allora di sentire, da lontano, il canto delle sirene.





inside a Roman grotto, in the tuff, with its own heated indoor pool. However, all the rooms are immersed in light and whiteness, with sudden bursts of coastal colours: blue, fuchsia, yellow, green.

After a day spent by the Mediterranean on the hotel's wooden loungers, guests can make their way through the tuff rock to **the restaurant terrace, where they can savour the delectable local cuisine**, with its strong aromas and intense flavours, as the sun sets over the Bay of Naples.

Maybe then they will indeed hear, in the distance, the fabled song of the sirens.



Proprietario Owner Giovanni Russo
Maitre de Maison Nello Pane
Chef Ivan Ruocco

T +39 0818 78 10 24
 E syrene@relaischateaux.com
www.bellevue.it

Indirizzo Address
 Piazza della Vittoria, 5,
 80067 Sorrento NA

Chiusura annuale 4 Gen-17 Mar
 Annual closing 4 Jan-17 Mar
Hotel: 42 camere rooms €400-1100
 8 suites €1050-2.200

Ristorante Restaurant:
 "La Pergola" and "Mimmo Jodice"
 Menù Set menus €55-80

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
CITY Anacapri	40.5589°N 14.2232°E
TYPE Villa che sembra sospesa tra cielo e mare Villa seemingly suspended between the sea and sky	
BEST FOR Andare alla scoperta di Capri e del suo fascino nostalgico Discovering Capri and its nostalgic charm	
TO SAVOUR Ravioli alla caprese, una vecchia ricetta della famiglia Signorini The ravioli alla caprese, an old Signorini family recipe	

Caesar Augustus



Bellezza e libertà. Due parole che descrivono meglio di qualsiasi altra la magia di Capri. Basta affacciarsi dalla sconvolgente terrazza del Caesar Augustus di Anacapri per capirlo. Il Golfo di Napoli è lì nel suo splendente trionfo.

A destra Sorrento e a sinistra Ischia. Il Vesuvio domina tutto con la sua furia addormentata. Basta voltarsi di poco per scorgere il borgo maggiore, con la mitica Piazzetta, e poi le rocce, la macchia mediterranea, le ville lussuose. Ma la bellezza da sola non spiega Capri. Cosa ha attratto, in questo lembo carsico in mezzo al

Beauty and freedom are the two words that best describe the magic of Capri. This is immediately apparent when admiring the view from the stunning terrace at the Caesar Augustus in Anacapri.

The Bay of Naples is there in all its glory, with Sorrento to the right and Ischia to the left, while Vesuvius dominates the panorama with its dormant fury. Turning just a little, one can glimpse the town, with its legendary square, and then the rocks, the Mediterranean maquis, and the luxurious villas. However, beauty alone does not explain Capri. What attracted poets and writers, artists and

HIGHLIGHTS

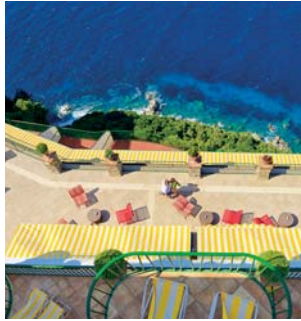
- Gita in barca alla scoperta dell'Isola
- Passeggiate nei sentieri segreti con la guida del relais
- Panorama del Golfo dalla cima di Monte Solaro
- Discover the island by boat
- Walks along secret paths with the hotel's guide
- View of the bay from the top of Mount Solaro



mare, poeti e scrittori, artisti e avventurieri, imperatori e liberi pensatori? Forse è proprio quel senso di libertà, di gioia irrazionale, di frenesia che la bellezza scatena.

Le grotte magiche, i faraglioni, le cale, le scogliere hanno persuaso Tiberio a lasciare Roma per rifugiarsi qui e vivere nel lusso e nella trasgressione. Ma hanno anche spinto intellettuali come Axel Munthe a trovare un rifugio assoluto nella villa di San Michele e Curzio Malaparte a far costruire un capolavoro dell'architettura modernista, la "Casa come me".

Se la piazzetta di Capri è il fulcro della mondanità internazionale dell'isola, **Anacapri è il buen retiro per chi ama la pace. Tutto questo si trova nel lusso discreto dell'hotel**, con stanze arredate con gusto, giardini e siepi perfettamente curate e la gentilezza antica del personale. Ma per capire di cosa si nutre l'anima del relais della famiglia Signorini bisogna superare la splendida



adventurers, emperors and free thinkers to this rocky outcrop in the sea? Perhaps it was precisely that sense of freedom, irrational joy and frenzy triggered by beauty.

The enchanting caves, the stacks, the coves and the cliffs persuaded Tiberius to leave Rome for the island, where he lived a life of luxury and transgression. But they also inspired intellectuals such as Axel Munthe to seek isolated refuge in the Villa di San Michele, while Curzio Malaparte constructed a masterpiece of modernist architecture, the Villa Malaparte.

While the square in Capri is at the heart of international society life on the island, **Anacapri is the buen retiro for those who love peace and quiet. All this is offered in the subtle luxury of the hotel**, with its tastefully furnished rooms, perfectly manicured gardens, and the old-fashioned gentility of its staff. However, to find out what feeds the soul of the Signorini family hotel,



FOOD DESTINATIONS

- Full immersion nell'orto bio della dimora a picco sul mare
- Lezioni di cucina con lo chef Eduardo Vuolo secondo la disponibilità
- Cena gourmet nella Terrazza di Lucullo con vista mozzafiato
- Visit to the hotel's organic vegetable garden overlooking the sea
- Cooking lessons with chef Eduardo Vuolo upon availability
- A gourmet dinner with a breathtaking view at La Terrazza di Lucullo

ONE DETAIL

Dal 1930, la famiglia Signorini coltiva un ettaro di terreno sulle pareti rocciose di Capri. Questo orto mette a disposizione dello Chef Eduardo Vuolo tutti gli ingredienti per la sua cucina e regala agli ospiti una splendida passeggiata.

Since the 1930s, the Signorini family has cultivated a hectare of land on Capri's rocky cliffs. This organic kitchen garden supplies chef Eduardo Vuolo with ingredients on his doorstep and offers guests a lovely walk.

piscina a sfioro e inoltrarsi nell'orto.

Scalino dopo scalino, a strapiombo sul mare, si scopre questo giardino d'ortaggi segreto, con mille profumi aromatici. È come una miniera vegetale dove lo chef Eduardo Vuolo attinge per le sue ricette.

Nei piatti la meraviglia della cucina campana, dalle mozzarelle di bufala ai grandi piatti di pesce pescato in giornata. Il modo migliore per gustare le creazioni dello Chef è in una delle piccole terrazze che si affacciano sul mare, tra gli alberi e la roccia. Non esiste niente di più romantico.





one needs to look beyond the wonderful infinity pool and enter the organic kitchen garden.

Step after step, **directly above the sea, this secret garden is home to a thousand vegetables, fruits and aromatic scents.** It is here that the chef Eduardo Vuolo sources most of the ingredients for his recipes.

He prepares the very best cuisine Campania has to offer, from buffalo mozzarella to large dishes of freshly-caught fish, which can be savoured on one of the small tree-lined terraces overlooking the sea. There could be nothing more romantic.



Proprietari Owners Signorini Family
Maitres de Maison
 Paolo and Francesco Signorini
Chef Eduardo Vuolo
 T+39 0818 37 33 95
 E augustus@relaischateaux.com
 www.caesar-augustus.com
Indirizzo Address Via G. Orlandi, 4,
 Anacapri 80071 NA

Chiusura annuale 27 Ott-7 Apr
 Annual closing 27 Oct-7 Apr
Hotel: 12 camere rooms €390-1.200
 44 suites €580-6.000
Ristorante Restaurant:
"La terrazza di Lucullo"
 Menù Set menus
 À la carte €70-120
"Caesar's Bar terrace"
 Menù Set menus €20-80

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	  
NEAREST CITY Ischia 6 km	40.7438°N 13.9091°E
TYPE Elegante palazzo del XIX secolo Elegant 19th-century palace	
BEST FOR Godersi le acque termali Enjoying the thermal waters	
TO SAVOUR Le colazioni preparate dal pasticciere The breakfasts prepared by the pastry chef	

Terme Manzi Hotel & Spa



HIGHLIGHTS

- Spa termale di 1.600 mq
- Giro in barca dell'isola di Ischia, visita al borgo e alle spiagge di Procida
- Visita del Castello Aragonese
- 1,600 sqm thermal Spa
- Boat trip around Ischia, with a visit to the fishing village and beaches of Procida
- Visit to Aragonese Castle

In fondo alla grande hall c'è un grandioso presepio napoletano, al centro del quale risalta un personaggio in ceramica che osserva la Sacra Famiglia.

Ha un aspetto familiare per gli ospiti dell'hotel, poiché raffigura Giacomo Polito, il padrone di casa. Insieme alla figlia Maria, accoglie i fortunati che arrivano a Ischia per una vacanza di puro relax. Ischia è famosa, oltre che per la sua bellezza, anche per le sue miracolose acque termali.

Lo sapevano già benissimo gli antichi Romani e poi i viaggiatori di ogni secolo, fino al Generale Giuseppe

At the back of the great hall is a grandiose Neapolitan nativity scene. In the middle of it stands a ceramic figure watching the holy family. If he looks familiar to hotel guests, it's because he represents Giacomo Polito, the host.

Giacomo and his daughter Maria welcome the fortunate visitors arriving in Ischia for a holiday of sheer relaxation. The island is famous for its beauty, and its thermal baths. The ancient Romans knew it well, and so did the visitors who followed them down the centuries.

It was in this hotel that



Garibaldi, che proprio in questo albergo riprese le forze dopo la battaglia in Aspromonte. All'ingresso delle terme c'è ancora la vasca che lo accolse. Oggi i clienti possono godere di **una grande piscina coperta, decorata da colonne e mosaici, con l'acqua miracolosa della fonte del Gurgitello. Un'acqua famosa per le sue qualità rinvigorenti e curative.**

Di essa sono impregnate le argille vulcaniche dell'isola usate per i trattamenti di fangoterapia. Il benessere del corpo si completa con quello dell'anima. La piscina panoramica in terrazza permette di godere della vista delle bellezze di Ischia.

Per rendere la gioia completa, bisogna lasciarsi conquistare dalle meraviglie della cucina locale. Si può scegliere tra il ristorante gourmet Il Mosaico, il Bistrot e il Roof Bar. In orari diversi e con una proposta variegata i tre ristoranti hanno però la stessa vocazione alla qualità con i grandi prodotti locali e i **legendari piatti**



General Giuseppe Garibaldi recovered after the battle in Aspromonte. The bath he used still stands at the entrance to the spa. Now clients can enjoy a large, **covered swimming pool adorned with columns and mosaics, with the miraculous waters of the Gurgitello spring, famous for their invigorating and curative properties.**

The cure can be completed with fangotherapy treatments using the island's volcanic clay. Physical well-being is complemented by spiritual nourishment - the scenic pool on the terrace enables guests to enjoy the natural beauties of Ischia.

To top off this wonderful experience, why not try the truly mouth-watering local cuisine. You can choose between the gourmet restaurant Il Mosaico, the Bistrot or the Roof Bar. Despite opening at different times and serving a wide variety of dishes, the three eateries share the same vocation for quality, using great local products and serving legendary dishes from



FOOD DESTINATIONS

- Con una vista mozzafiato il ristorante Costa del Capitano offre piatti della cucina mediterranea
- Il coniglio di fossa, presidio slow food al Focolare
- Gita alle cantine D'Ambra sull'isola di Ischia
- Surrounding by a breathtaking view Costa Del Capitano offers dishes of Mediterranean cuisine
- Pit rabbit, a slow food speciality at Il Focolare
- Tour of the D'Ambra winery on Ischia

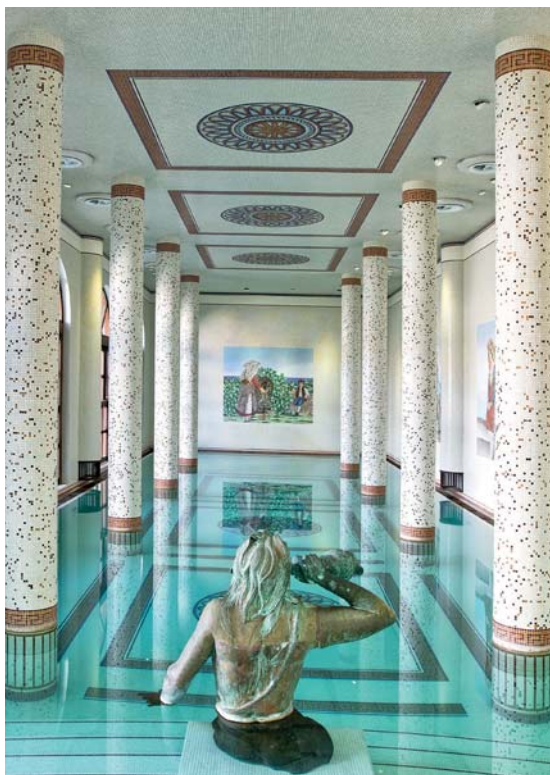
ONE DETAIL

La piscina coperta con acqua termale è sorvegliata dalla statua di Nettuno e una doppia fila di colonne, decorata con mosaici e luci subacquee.

The indoor pool filled with thermal water is guarded by the statue of Neptune and a double row of columns, and decorated with mosaics and underwater lights.

della cucina ischitana. Dal celebre coniglio alla parmigiana di melanzane che qui viene preparata in modo molto particolare: la verdura viene tagliata a fettine sottilissime e crea come una millefoglie accarezzata dal pomodoro.

D'altra parte l'isola offre materie prime di grande qualità, ottimi vini e un gusto per la convivialità che nella casa della famiglia Polito è sacra. La cucina del Terme Manzi lascerà un ricordo indelebile fatto di sapori e suggestioni. Peccato che Garibaldi non abbia potuto assaggiarla!





Ischia: from the famous rabbit to aubergine parmigiana, prepared in a very special way – the vegetable are cut into extremely fine strips, creating a kind of millefeuille caressed by the tomato.

The island also provides high quality raw materials, outstanding wines and welcoming hospitality, which the Polito family regards as an almost sacred part of life. The food enjoyed at Terme Manzi will leave an indelible impression of flavours and emotions. It's a pity Garibaldi never had the chance to taste it!



Proprietari Owners Maria and Giacomo Polito
Maitre de Maison Maria Polito

T +39 081 99 47 22
E manzi@relaischateaux.com
www.termemanzihotel.com

Indirizzo Address Piazza Bagni, 4,
80074 Casamicciola Terme NA

Chiusura annuale
31 Ott-26 Dic, 10 Gen-31 Mar
Annual closing

31 Oct-26 Dec, 10 Jan-31 Mar
Hotel: 55 camere rooms €240-450
3 suites €580-980

Ristorante Restaurant:
"Il Mosaico"

Menù Set menus €95-150
À la carte €100-190

"Gli Ulivi"
Menù Set menus €80-80
À la carte €60-90

Cartina Map p. 112

CATEGORY Ristorante Restaurant 🍴	
CITY Naples 18 km	40.9083°N 14.4234°E
TYPE Casa di campagna dal fascino tradizionale Country house imbued with traditional charm	
ONE DISH Tagliatelle di calamaro verace con il suo nero disidratato The squid "tagliatelle" topped with black squid ink powder	
ONE DRINK Vino locale di una piccola, autentica azienda vinicola The regional wine from a small, authentic winery	

Taverna Estia



Oltre lo splendido noceto, emerge gigantesco il monte Somma. È il fratello più piccolo del Vesuvio. Uno spettacolo. Da godere prima di entrare nel **delizioso giardino vegetale di Taverna Estia**. È qui che gli ospiti si trattengono per l'aperitivo. Siamo nel cuore della Campania Felix, fertile, ricca, grassa, amatissima dagli antichi romani che qui costruivano le loro ville. Molte

Mount Somma, Vesuvius's little brother, rises up majestically beyond the beautiful walnut wood. This amazing spectacle is well worth savouring before entering the **delightful vegetable garden at Taverna Estia**. This is where guests come for their aperitif. We're in the heart of the rich and fertile Campania Felix, much loved by the ancient Romans who built their villas here. Many of these

HIGHLIGHTS

- Ristorante 2* Michelin
- Degustazioni esclusive, miscele di caffè nella tipica caffettiera napoletana
- Visita agli Scavi di Pompei, per vivere un'esperienza indimenticabile
- Escursione mozzafiato sul cratere del Vesuvio, patrimonio UNESCO
- Two-starred Michelin restaurant
- Exclusive tasting sessions, coffee blends in a typical Neapolitan coffee machine
- A visit to Pompeii, for an unforgettable experience immersed in history
- A breathtaking trip up to the top of Vesuvius, a UNESCO World Heritage Site



delle quali rimaste intatte per le eruzioni vulcaniche. Pompei non è lontana.

Ma anche qui si possono ancora scovare meraviglie, come la Villa di Augusto, un complesso sorprendente che sta emergendo dal sottosuolo con le sue colonne, gli affreschi, gli archi, la memoria.

Qui la terra è carica di tesori. Archeologici e gastronomici. Germogliano con facilità ortaggi, frutta, idee e sogni. È quello che è successo alla

famiglia Sposito, tenacemente attaccata a Brusciano, comune della Greater Napoli, a pochi chilometri dal centro cittadino. **La passione ostinata di Armando ha trasformato un ristorante tradizionale in un laboratorio gourmet. Con il figlio Francesco, lo chef**, passato da Corelli e Passard, e **l'altro figlio Mario, in sala**. Un'impresa non facile, ma coronata da **due stelle Michelin nel 2015**. Il segreto del successo di questa oasi di

villas have been preserved by volcanic eruptions. Pompeii is not far away.

But even here there are some wonders to discover, such as the Villa of Augustus, a surprising complex that is emerging from the ground with its columns, frescoes, arches and memories.

The land here is full of treasures, both archaeological and gastronomic. Vegetables, fruit, ideas and dreams are easy to grow. This is what happened to the **Sposito family**, which is tenaciously attached to Brusciano, a municipality in Greater Naples, a few kilometres outside the city itself. **Armando's stubborn passion has transformed a traditional restaurant into a gourmet laboratory**. He has achieved this **alongside with his son Francesco**, a chef who has worked with Corelli and Passard, **and his other son Mario, who manages the**



TAVERNA ESTIA / CAMPANIA



FOOD DESTINATIONS

- Somma Vesuviana, con uno dei mercati del baccalà e dello stoccafisso più importanti in Italia
- Una delle Osterie più antiche della regione, Ecurti (I nani), dove gustare le vere pietanze tradizionali
- La famosa mozzarella di bufala campana, prodotta dal prestigioso caseificio Fierro
- Somma Vesuviana, with one of Italy's most important salt cod and stockfish markets leavened pizza at the Pizzarium
- Ecurti (I nani), one of the oldest osterias in the region, where you can try authentic local dishes
- Campania's famous buffalo mozzarella made by the prestigious Fierro dairy

ONE DETAIL

Lo chef coltiva il proprio orto all'interno della proprietà e lavora esclusivamente con produttori locali, i cui nomi sono elencati nel menu.

The chef has his own vegetable garden on the property and works exclusively with local producers, whose names you will find listed on the menu.

gusto, è facile da capire. Basta guardarsi intorno. La sala elegante è scaldata dal sorriso solare e discreto della padrona di casa, Margherita, moglie di Armando. Sembra di entrare in un salotto familiare: accolti dalla competenza di Mario che gestisce la sala e una cantina gioiello, premiattissima, e il talento esplosivo di Francesco in cucina.

La quantità di prodotti qui intorno è enorme e lo chef ha trovato il suo modo per interpretarli. **Dalla masseria di famiglia arrivano friarielli e carciofi.**

Ma il mare è vicino. Ecco allora che Francesco crea **uno dei suoi piatti simbolo: le tagliatelle di calamaro.** Tra il sapore dei limoni, della pasta di Gragnano, degli agnelli locali, si affacciano anche piccione e foie gras, ma sempre dialogando con questo territorio incomparabile. D'altronde qui intorno si celebrava il culto di Dioniso: vino, buon cibo e ottima compagnia.

front-of-house. It wasn't easy, but the restaurant was awarded two Michelin stars in 2015.

It's easy to understand the secret behind the success of this oasis of flavour. Just look around. The elegant dining area is warmed by the sunny smile of the lady of the house Margherita, Armando's wife. It feels like entering a family home: welcomed by the expertise of Mario who runs the front-of-house and the amazing, award-winning wine cellar, and the explosive talent of Francesco in the kitchen.

This area offers a huge quantity of products and the chef interprets them in his own way. **Broccoli rabe and artichokes come from the family farm.**

But the sea is also nearby. Francesco uses its ingredients to create **one of his signature dishes: squid tagliatelle.** The flavour of lemons, Gragnano pasta and local lamb features alongside pigeon and foie gras, while never losing sight of their connection to this incomparable region. After all, this was the land where Dionysius was venerated with wine, good food and excellent company.



Proprietari Owners Sposito Family
Maitre de Maison Mario Sposito
Chef Francesco Sposito

T +39 081 519 96 33

E info@tavernaestia.it

www.tavernaestia.it

Indirizzo Address Via Guido De Ruggiero,
108, 80031 Bruscianno, NA

Chiusura annuale 7-17 Gen, 9-29 Ago

Annual closing 7-17 Jan, 9-29 Aug

Chiusura settimanale

Martedì e Mercoledì d'inverno, Domenica sera e Lunedì d'estate

Weekly closing Tuesday-Wednesday (winter),
Sunday evening-Monday (summer)

Prezzi Rates

Menù Set menus €110-170

À la carte €90-240

Cantina Map p. 112





Una, cento, mille Puglie

A thousand and one Puglie

PUGLIA



Mai usare la parola Puglia, al singolare, con un pugliese. **La Puglia non esiste. Esistono “le” Puglie. Sono tante le regioni che si sviluppano su una fascia di terra stretta e lunga, il tacco d’Italia.** Dal Tavoliere a nord, piano, agricolo, ricco, si scende a sud attraversando città costiere, murgie e gravine, i canyon pugliesi, colline, castelli, vigne e uliveti. Da qui il Gargano, esplosione di natura, è a un passo.

All’opposta sta la punta estrema della regione che esplode al sole d’estate e si scatena ai ritmi dell’antica danza della taranta: il Salento. Lo splendore delle pietre color miele, cesellate dalle mani esperte degli artigiani barocchi, rendono unica quella perla urbana che si chiama Lecce. Il mar Ionio e quello Adriatico sono vicini. Si toccano a Santa Maria di Leuca. Da una parte regna la mondanità di Gallipoli, dall’altra

The word Puglia, in its singular form, should never be used when talking to someone from the region. **Puglia does not exist. Instead, locals refer to the region in the plural, as “le Puglie”. Numerous districts make up the long and narrow strip of land that represents the heel of Italy.** From the wealthy flat agricultural Tavoliere district in the north, we can make our way south past coastal towns, plateaus and ravines, canyons, hills, castles, vineyards and olive groves.

The Gargano district, with its explosion of nature, is just a step away from here. Opposite it is the southernmost tip of the region, which burns under the summer sun and dances to the beat of the age-old taranta: Salento. The beautiful honey-coloured stone, chiselled by the expert hands of Baroque masons, transform the urban gem of Lecce into a truly unique city. The Ionian and Adriatic Seas are nearby, meeting at Santa Maria di Leuca. On the one hand, we have

Otranto, porto d'Oriente, ultima tappa europea per pellegrini e crociati, mercanti e capitani di ventura. **Qui e nel resto delle terre pugliesi si leggono perfettamente tutti i passaggi della storia, dagli antichi greci di Taranto ai romani, dai bizantini ai pirati saraceni, dai normanni agli svevi.** Federico II, il grande e colto imperatore, ha lasciato qui un segno indelebile fatto di castelli e bellezza, uno per tutti il misterioso Castel del Monte. La cultura contadina ha invece segnato la valle d'Itria con quelle costruzioni uniche e incantevoli famosi in tutto il mondo: i trulli. Capanne di pietra con il tetto conico oggi trasformate in case di lusso e alberghi diffusi. E poi ci sono i bellissimi borghi di un bianco splendente. Da Alberobello, capitale turistica dei trulli, a Locorotondo, più appartata e interessante da scoprire.

Al centro di questo crocevia di borghi marinari come Trani, Barletta e Molfetta, di campagne splendide, le Murge, vicina alla città dei sassi, Matera, in Basilicata, e alla incredibile cattedrale di San Nicola a Bari si trova Ostuni. È l'epicentro di una rete di percorsi che attraversano i castelli federiciani e le masserie, le case vinicole e i due mari fatti di spiagge tropicali e di riserve naturali, come Torre Guaceto. **Ostuni si abbarbica, bianca e antica, gentile e intensa, su una collina. È il crocevia ideale scoprire la Puglia. Anzi, le Puglie.**



3

Gallipoli, a city where consumerism reigns supreme, while on the other, we have Otranto, the gateway to the Orient, the last stopping point in Europe for pilgrims and crusaders, merchants and soldiers of fortune. **Here, and throughout the rest of Puglia, we encounter every phase of history, from the ancient Greeks of Taranto to the Romans, the Byzantines, the Saracen pirates, the Normans and the Swabians.** Frederick II, a great and learned emperor, left an indelible mark on the area in the form of castles and beauty, particularly the mysterious Castel del Monte. Meanwhile, peasant culture has shaped the Valle d'Itria with some unique and enchanting structures that have become world famous: trulli. Stone huts with a conical roof that have now been transformed into luxury homes and "diffuse hotels". There are also beautiful villages of pure white buildings, from Alberobello, the trulli tourism capital, to Locorotondo, which is more secluded and interesting to explore.

Ostuni lies at the heart of this crossroads of fishing villages such as Trani, Barletta and Molfetta, surrounded by beautiful countryside – the Murge plateau, and near the stone city of Matera in Basilicata and the incredible cathedral of San Nicola in Bari. It represents the epicentre of a network of routes that pass castles built by Frederick II, farms, wineries and the two seas with their tropical beaches and nature reserves, such as Torre Guaceto. **Ostuni perches on top of a hill, white and ancient, gentle yet intense. It is the ideal base for exploring Puglia. Or should we say "le Puglie".**

1. Vista della Città di Ostuni
Ostuni, the "White Town"
2. Gli Ulivi secolari pugliesi
The secular olive trees of Puglia
3. Alberobello, la capitale turistica dei trulli
Alberobello, the home of Trulli



2

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Brindisi 36 km	40.7344°N 17.5793°E
TYPE Palazzo del XIII secolo, nella parte alta della città di Ostuni 13th-century palace at the summit of the city of Ostuni	
BEST FOR Pranzare nel giardino spagnolo Dining in the Spanish garden	
TO SAVOUR I vini pugliesi The Apulian wines	

La Sommità Relais



Ulivi ancestrali, solidi, carichi di foglie d'argento, scolpiti dal tempo... sono il comitato di benvenuto per chi arriva a La Sommità Relais di Ostuni. Il relais domina il borgo e la piana circostante che finisce nel mare azzurro e poi nel cielo.

L'edificio è nato come fortezza nel 1200, aggrappato alla splendida cattedrale. Da lassù spalanca le sue porte medievali e barocche, il suo giardino di agrumi e le terrazze agli ospiti di tutto il mondo. La grazia, la professionalità, la discrezione,

Visitors to La Sommità Relais, in Ostuni, will be greeted by ancestral olive groves, thick with silvery leaves, their branches sculpted by time. The hotel overlooks the town and the surrounding plain that merges with the blue sea and then the sky.

The building was originally a 13th-century fortress, clinging to the side of the magnificent cathedral. Now, though, it opens its mediaeval and baroque doors, its citrus orchard, terraces and

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- L'essenza del Mediterraneo da Dentromare, il ristorante pieds-dans-l'eau
- Gita in bicicletta alla scoperta della Murgia Pugliese
- Visita dei trulli della Valle d'Itria
- One Michelin-star restaurant
- The essence of the Mediterranean at Dentromare, pieds-dans-l'eau restaurant
- Exploring the Murgia Pugliese by bike
- A visit to the Trulli of the Valle d'Itria



lo stile dell'accoglienza qui si impastano con quella familiarità e calore che sono nel DNA locale. In questa casa elegante e piena di luce non sarà mai negato un sorriso, un'attenzione, una delicatezza. D'altra parte questo luogo è nato dalla storia d'amore del padrone di casa, Gianfranco Mazzoccoli, per **quel gusto del vivere bene tipico del meridione d'Italia, una dolce vita fatta di paesaggi d'incanto, relax e ottima cucina.**

A questa pensa un giovane chef carico di creatività. Premiato dalla stella Michelin dopo appena un anno a La Sommità Relais, Andrea Cannalire racconta la sua terra con gli incredibili ortaggi, il pesce freschissimo, l'olio, i grani, i formaggi che trova solo allungando le mani. Ma questa è soprattutto la migliore delle basi per partire alla scoperta



white stone to guests from all over the world. Grace, professionalism, discretion and a distinctive style of welcome combine with the familiarity and warmth that form part of the local DNA. In this elegant, light-filled hotel, guests will always receive a smile, an attentive act, a delicate courtesy. The building's existence is rooted in the love story between owner Gianfranco Mazzoccoli and **the penchant for good living that is typical of southern Italy, a "dolce vita" made up of enchanting landscapes, a laid-back attitude and excellent food.** This side of things is taken care of by a young, highly creative Chef.

Awarded a Michelin star after just one year at La Sommità Relais, Andrea Cannalire interprets all the fantastic vegetables, sea-fresh fish, olive oil, cereals and



FOOD DESTINATIONS

- Degustazione di vini locali presso la pluripremiata cantina "I Pastini"
- Alla scoperta dell'olio pugliese negli antichi frantoi della Regione
- "La strada delle orecchiette" a Bari vecchia. Alla scoperta del gusto tradizionale con la ricetta di pasta fresca fatta a mano dalle nonne pugliesi
- Local wine tasting at the well-known wine cellar "I Pastini"
- Discovering the local produce at the ancient olive oil mills of the region
- "The famous apulian orecchiette pasta" in the old town of Bari. The apulian grandmothers will reveal the original recipe of the home-made fresh pasta

ONE DETAIL

Una scala scavata nella pietra portagli ospiti a tre stanze che una volta erano delle cisterne per la raccolta e la conservazione dell'olio d'oliva. Oggi queste camere ospitano degustazioni di vini pugliesi.

A staircase dug into the stone takes guests to three rooms that were once cisterns for collecting and storing olive oil. Today, these rooms host tastings of Apulian wines.

di una regione straordinaria. Lo Ionio e l'Adriatico sono a due passi, come lo splendore della città barocca di Lecce e i castelli di Federico di Svevia. **E poi case vinicole, antichi frantoi, riserve naturali e paesi incantati.** È bello poi tornare nei salotti di questa fortezza, con il sole rosso che sparisce all'orizzonte.

È facile sentirsi in cima al mondo, affacciati sulla bellezza, guardando l'infinito, l'orizzonte, stando comodamente a casa. Una casa di lusso discreto e felice.





cheeses he can gather simply by stretching out his hand. But La Sommità is the ideal base camp for exploring this extraordinary region. A short distance away lie two seas, the Ionian and the Adriatic, the baroque splendour of the city of Lecce and Federico di Svevia's castles, as well as **vineyards, ancient presses, nature reserves and charming villages**. It is wonderful to return afterwards to this fortress lounge, watch the red sun sink below the horizon. It is easy to feel on top of the world when you are confronted with such beauty, looking out towards the horizon and feeling entirely at home.

A unique and happy property with a understated luxury touch.



Maitre de Maison Fulvia Clapier
Chef Andrea Cannalire

T +39 0831 30 59 25

E la-sommita@relaischateaux.com

www.lasommita.it

Indirizzo Address Via Scipione Petrarolo, 7
72017 Ostuni BR

Chiusura annuale 6 Gen-metà Feb
Annual closing 6 Jan-mid Feb

Hotel: 10 camere rooms €270-620

5 suites €375-835

Ristorante principale

Main restaurant:

"Ristorante Cielo"

Menù Set menus

€85-180

À la carte €140

"Bistrot Restaurant"

Menù Set menus €45

Cartina Map p. 112

Mediterraneo leggendario

Legendary Mediterranean

SARDEGNA
SARDINIA



La Sardegna è una terra schiva e discreta. Antica e misteriosa. Lontana e familiare. È una regione fatta di monti e campagne, piccoli paesi che ancora conservano i ritmi lenti e naturali della pastorizia. Ma la Sardegna è anche lo splendore incommensurabile di una delle coste più belle del mondo. Selvaggio o mondano, roccioso o adagiato su spiagge di sabbia candida e fine, il litorale sardo ha il fascino dell'incanto.

Il viaggiatore intelligente non deve far altro che spostarsi tra questi due mondi apparentemente opposti. Non ha che da godere, al tempo, della dolcezza del mare e della potenza ancestrale dell'interno. E scoprire quanto a lungo è stata abitata questa terra unica in tutto il Mediterraneo, con una sua lingua e dialetti che ancora fanno sentire le eco delle dominazioni genovese e catalana. Da una parte si scoprono le piccole isole che la

Sardinia is a shy and unobtrusive land. Ancient and mysterious. Distant and familiar. It is a region of mountains and countryside, dotted with villages that still live according to the slow, natural pace of sheep-farming. However, Sardinia also offers the immeasurable beauty of one of the most breathtaking coasts in the world. Wild yet worldly, rocky yet with fine sandy beaches, the Sardinian coastline is truly enchanting.

To truly appreciate the island, you simply have to travel between these seemingly opposite worlds, enjoying the gently lapping sea and the ancestral power of the inland. This unique Mediterranean island boasts an age-old history, with its language and dialects that still convey echoes of Genoan and Catalan domination. Sardinia is surrounded by a number of small islands,

circondano, dall'arcipelago della Maddalena all'Asinara, da Carloforte a Sant'Antioco. Dall'altra **si esplorano i tanti resti della civiltà nuragica con i loro misteriosi monumenti di pietre, le chiese romaniche in stile pisano, le città.** Cagliari, una piccola Barcellona, Sassari, Nuoro, Oristano. E poi la mondanità catalana di Alghero o la calma delle paludi di Cabras. Una linea da seguire per scoprire questa terra, ancora una volta tra terra e mare, è quella del cibo. Nell'entroterra si scoprono **grandi formaggi di pecora e capra, il maialino da latte, l'agnello e le mille erbe profumate come il mirto e l'alloro.**

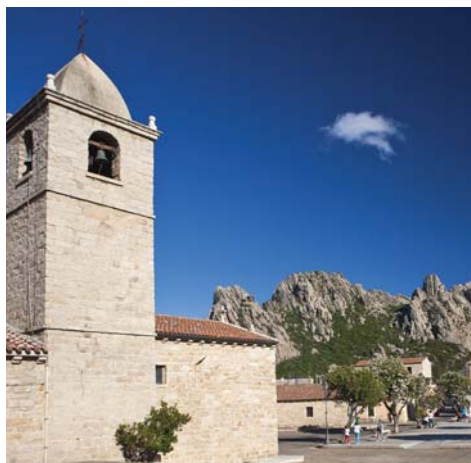
La costa invece regala aragoste tra le più saporite e pesci di ogni sorta, come sua maestà il tonno di Carloforte. Per assaggiare questa terra ineguagliabile si può partire dalla Gallura, con le sue rocce granitiche scolpite dal vento e gli 'stazzi', le tipiche fattorie del posto. Poi archeologia, silenzio e natura. Basta un attimo per arrivare alle acque turchesi della Costa Smeralda che hanno conquistato il bel mondo internazionale. Terra o mare, quest'isola racconta il paradiso. A chi lo sa ascoltare.



3



including the Maddalena archipelago, Asinara, Carloforte and Sant'Antioco, while inland, **it is well worth visiting the many remains of the Nuragic civilisation with their mysterious stone monuments and the Romanesque churches in the Pisan style.** The main towns include Cagliari (a little Barcelona), Sassari, Nuoro and Oristano. It is also well worth visiting Alghero, with its Catalan sophistication, and the calm Cabras marshes. One way of discovering this land is its food, which also differs between land and sea. Inland you can discover **great sheep and goat cheeses, sucking pig, lamb and countless aromatic herbs such as myrtle and bay.** Meanwhile, the coast offers mouth-watering lobsters and fish of all kinds, including the majestic Carloforte tuna.

A good starting point for exploring this incomparable land is Gallura, with its granite rocks sculpted by the wind and its stazzi, the typical local farms. It is also a place of archaeology, silence and nature. However, it only takes a moment to reach the turquoise waters of the Costa Smeralda, popular with the international jet set. For those who can appreciate it, this island is a real paradise on earth, both on land and sea.



2

1. La spiaggia di "Cala Corsara" nel Parco Nazionale de La Maddalena
Cala Corsara Beach
(La Maddalena National Park area)
2. Il suggestivo borgo di San Pantaleo
The enchanting village of San Pantaleo
3. Cultura e tradizioni sarde
Sardinian traditions and cultures

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Olbia 21 km	41.0518°N 9.4461°E
TYPE Case tradizionali in pietra Traditional stone houses	
BEST FOR Andare alla scoperta della Sardegna dalla collina Discovering Sardinia from the hillside	
TO SAVOUR Specialità sarde servite su grandi tavole di rovere The Sardinian specialities served on large oak tables	

Petra Segreta Resort & Spa



Per capire la Costa Smeralda bisogna ammirarla dai banchi di granito che sovrastano la piana di Arzachena.

Da lassù, immersi in un silenzio ancestrale, dove spesso soffia il maestrale e la macchia mediterranea è odorosa, si possono cogliere, in tutta la loro bellezza, i picchi rocciosi intorno a San Pantaleo e il mare in lontananza, uno dei più belli del pianeta. Golfo degli Aranci, Porto Rotondo, Porto Cervo, Porto Rafael sono nomi noti al jet set che, dagli anni Sessanta, si è dato appuntamento in questo angolo

To understand the Costa Smeralda one needs to admire it from the granite outcrops that overlook the Arzachena plain.

From up there, immersed in an ancestral silence amid the highly-scented Mediterranean maquis, in a place where the mistral wind often blows, one can view the rocky peaks around San Pantaleo in all their glory, with the sea in the background. This is one of the most beautiful spots on the planet. The Golfo degli Aranci, Porto Rotondo, Porto Cervo and Porto Rafael are

HIGHLIGHTS

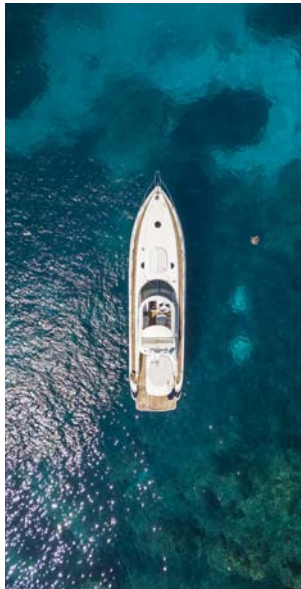
- Volo in elicottero sopra l'arcipelago de La Maddalena
- Alla scoperta delle isolette fra Sardegna e Corsica in barca privata
- Passeggiate a cavallo lungo il Golfo di Cugnana
- Helicopter aerial tour over the La Maddalena Archipelago
- Discovering the myriad of islets between Sardinia and Corsica shores on a private yacht
- Horse riding along the coast at the Gulf of Cugnana



esclusivo di Sardegna. Petra Segreta Resort & Spa è vicino, ma lontano dal caos allegro della mondanità. Qui viene chi cerca privacy e benessere, silenzio e riservatezza.

Da qui si vede tutto, ma nessuno vede Petra Segreta. Il centro del resort è il ristorante gourmet Fuoco Sacro guidato dallo chef patron Luigi Bergeretto. La sua filosofia è semplice: rispettare le grandi materie prime che offre questo territorio magnifico. A iniziare dal pesce strepitoso pescato nel mare sotto il relais e la pregiata bottarga di Cabras.

La campagna sarda, invece, offre grandi formaggi, dal pecorino alla ricotta fresca, l'agnello sardo e il porchetto, allevati all'aria aperta. Intorno al ristorante sono cresciute negli anni le **splendide suites costruite con materiali locali, alcune con piscina privata.** Gli interni sono arredati seguendo il gusto infallibile della padrona di casa. Qualche pezzo d'artigianato locale e mobili d'antiquariato scelti con attenzione, per dare ancora più charme ad un contesto naturale di struggente bellezza.



well-known names among the international jet set, who have met in this exclusive corner of Sardinia since the 1960s. Petra Segreta Resort & Spa is nearby, but set back from the merry chaos of society life. This is a place for those seeking privacy and wellbeing, silence and confidentiality.

Everything can be seen from here, but no one can see Petra Segreta. At the very centre of the resort is the gourmet restaurant Fuoco Sacro, headed by Chef Luigi Bergeretto. His is a simple philosophy based on the use of the fine raw ingredients offered by this magnificent area, starting with the delectable fish caught in the sea and the prized Cabras bottarga.

Meanwhile, the Sardinian countryside offers great cheeses, from pecorino to fresh ricotta, Sardinian lamb and suckling pig, raised in the open air. The **wonderful suites** have grown up around the restaurant over the years, **all made from local materials, some with a private pool.** The interiors are furnished with the infallible taste of the owner, with carefully selected local crafts and antiques



FOOD DESTINATIONS

- Visita guidate alle cantine del Vermentino
- Tour e degustazione organizzato con i pastori locali
- Pesca d'altura nelle Bocche di Bonifacio
- Wine Tasting tours at Vermentino wineries
- Savouring the typical Sardinian flavours with local shepherds
- Deep sea fishing in the Bocche di Bonifacio

ONE DETAIL

La vista spettacolare sul Golfo di Arzachena in lontananza, e più oltre le isole di Caprera, La Maddalena e la Corsica.

Enjoy spectacular views of the Gulf of Arzachena in the distance, and farther away the islands of Caprera, La Maddalena and Corsica.

Per completare il relax totale è a disposizione una **Spa e una capanna balinese nascosta nella macchia**, per i massaggi esclusivi.

Per arrivarci si passa in mezzo a due giganteschi massi di granito. Sono pietre cariche di un'energia ancestrale e segreta, tra magia e scienza: le ricerche sul magnetismo salutare del granito locale ne stanno dimostrando l'efficacia. Ma non esiste nessuna formula matematica per spiegare il fascino di Petra Segreta, solo una grande anima.





adding even further charm to this strikingly beautiful natural location.

Guests can also relax and unwind in a **Spa and Balinese hut hidden away in the maquis**, where exclusive massages are provided.

To get there one needs to pass between two huge granite boulders charged with a secret ancestral energy, midway between magic and science. In fact, research into the health-giving magnetism of the local granite seems to demonstrate its efficacy. However, no formula can explain the charm of Petra Segreta: its spirit never fails to enchant.



Proprietari Owners Rosella Marchese and Luigi Bergeretto

Maître de Maison Elena Zago

Chef Luigi Bergeretto

T +39 (0)789 187 64 41

E segreta@relaischateaux.com

www.petrasegretaresort.com

Indirizzo Address Via Buddeu snc, San Pantaleo, 07026 Olbia-Tempio OT

Chiusura annuale 1 Nov-fine Mar

Annual closing 1 Nov-end of Mar

Hotel: 9 camere rooms €250-550

14 suites €350-1400

Ristorante principale

Main restaurant:

"Il Fuoco Sacro"

Menù Set menus €50-70

À la carte €60-100

"Osteria del Mirto"

Menù Set menus and à la carte €40-60

Cartina Map p. 112

Un continente in miniatura

A continent in miniature

SICILIA
SICILY



Sicilia. Un nome che profuma di Mediterraneo, un'isola ancora segnata dal passaggio di Ulisse prima e poi dai grandi popoli naviganti dell'antichità. È qui che si sono incontrate le grandi civiltà antiche. Poi sono arrivati gli angioini, gli aragonesi, gli inglesi. Sarà per questo che la Sicilia sembra, un mondo a sé, la casa degli dei. Qui vivevano i Ciclopi, figli di Nettuno, il dio Vulcano. E poi Eolo che ha dato il suo nome alle sette sorelle, le **isole di un arcipelago Patrimonio UNESCO dell'Umanità: Lipari, Alicudi, Filicudi, Vulcano, Stromboli, Panarea. La settima è Salina, l'isola del capero e della Malvasia, dei due vulcani gemelli, dei tramonti incantati di Pollara e del mare profondo.**

Ma questa è solo una delle tante Sicilie. I paesaggi cambiano sempre: dai monti dei Nebrodi e delle Madonie, alla piana di Catania e

Sicily. A name that immediately conjures up the Mediterranean, an island still marked by Ulysses' visit and the arrival of the great seafaring peoples of history. It has been a meeting place for civilisations throughout time. Then came the Angevins, the Aragonese and the English. That's why Sicily resembles a world in itself, the home of gods. Here lived the Cyclops, the sons of Poseidon, and the god Vulcan. Then Aeolus, who gave his name to the seven sisters, **the islands of an enchanted archipelago, a UNESCO World Heritage Site - Lipari, Alicudi, Filicudi, Vulcano, Stromboli and Panarea. The seventh is Salina, the island of capers and Malvasia, twin volcanoes, the magical sunsets of Pollara and the deep sea.**

But that is only one of many Sicilies. The landscapes are constantly changing, from the Nebrodi and Madonie mountains, to the Catania plain and its orange groves stretching to the foot

i suoi aranceti fino al vulcano. È l'Etna, il più grande vulcano d'Europa. Dalle sue vette, si arriva a Taormina, mondana e colta, con il suo teatro greco affacciato sullo Stretto. Per conoscere davvero l'isola è necessario però spingersi all'interno, **tra le campagne e i paesi intarsiati di barocco**, Patrimonio UNESCO dell'Umanità: **Noto, Modica, Ispica, Sciacca e soprattutto la splendida Ragusa Ibla**.

È qui che si possono scoprire, tra il marmo color miele, palazzi, e piazze scenografiche. E i sapori... Per capirlo, il barocco, bisogna perdersi nella **suntuosa pasticceria locale fatta di cassate e cannoli** agghindati come altari golosi. Qui si incontrano la tradizione agricola con quella marina. La costa è vicina.

Così come sono vicine le **mete archeologiche di Agrigento, con la straordinaria Valle dei templi e la sconvolgente bellezza di Siracusa, con l'isola di Ortigia e l'insuperabile teatro greco**. La costa di Trapani, con le saline e le isole Egadi, è ancora una nuova Sicilia che si manifesta, in tutto il suo fascino decadente e vitale, nella città di Palermo. È lì che si riassume l'anima dell'isola: i mercati, i palazzi nobiliari, i teatri, i quartieri popolari, le ville Belle Époque di Mondello. Non basta una vita intera per esplorarla tutta. Ma basta pochissimo perché la Sicilia diventi una magnifica ossessione.



3

of Etna, Europe's largest volcano. Finally we reach the precious pearl of Taormina worldly and cultured, with its Greek theatre facing the strait. To know the island properly visitors must push on inland, **through countryside and the Baroque-studded towns**, UNESCO World Heritage Sites - **Noto, Modica, Ispica, Sciacca and especially the magnificent Ragusa Ibla**.

Here, among the honey-coloured marble, it is possible to discover palaces and spectacular piazzas. And the tastes... to really understand the Baroque style, just look at the displays of **sumptuous local pastries made with cassata and cannoli**, sugary wonders piled up like altars to the gods of sweetness. Here, farming and maritime traditions meet.

The coast is nearby, as are the **archaeological sites of Agrigento, with the extraordinary Valley of the Temples and the breathtakingly beautiful Siracusa, with its incomparable Greek theatre and charming island of Ortigia**. The Trapani coast, with its salt pans and the Aegadian Islands, is yet another Sicily that manifests itself in all its decadent, vital charm, in the city of Palermo. Here the island's spirit is expressed to its fullest extent, with, for example, its markets, the aristocratic palaces and the Belle Époque villas of Mondello. A lifetime is not long enough to explore it all, but it takes only a few moments for Sicily to become a magnificent obsession.

1. **Valle dei Templi (Agrigento)**
Valley of the Temples (Agrigento)
2. **L'incantevole Ragusa al tramonto**
The enchanting Ragusa at the sunset
3. **Capperi, tesori gastronomici dell'isola di Salina**
Capers: gastronomic treasures of the Salina Island



2

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Ragusa	36.9272°N 14.7382°E
TYPE Spazi unici scavati nella roccia Atypical spaces nestled in the rock	
BEST FOT Alla scoperta degli splendori della Sicilia barocca Experiencing the charms of baroque Sicily	
TO SAVOUR Spaghetti freschi neri con ricci, ricotta e seppia The black spaghetti with sea urchins, ricotta and cuttlefish	

Locanda Don Serafino



Esiste una strada, reale e ideale, che unisce lo splendore barocco di Ragusa Ibla al mare gentile della Sicilia. Una strada che racconta la storia della famiglia La Rosa. Nel 1953 nasce a Marina di Ragusa “Lido Azzurro”, uno stabilimento con ristorante che diventa subito il punto d’approdo per gli appassionati di pesce. La zuppa è il sacro Graal che raccoglie le meraviglie di una costa pescosa e di una campagna generosa. Da lì l’approdo a Ragusa Ibla diventa necessario. La famiglia La Rosa sente l’urgenza di

There is a road both real and figurative that links the Baroque splendour of Ragusa Ibla to the benign Sicilian seas, a road that tells the story of the La Rosa family. In 1953 the “Lido Azzurro” was opened in Marina di Ragusa, a facility with a restaurant that soon became a favourite haunt of lovers of fish and seafood dishes. The soup is a sought-after sensation that embodies the marvels of a bounteous coast and fertile countryside. The La Rosa family soon realised how important it was to take their values - honesty,

HIGHLIGHTS

- Ristorante 1* Michelin
- Passeggiata nel vecchio quartiere arabo di Ibla
- Gita nelle cittadine barocche di Modica e Scicli
- Beach club con ristorante a 30 minuti in automobile
- One-starred Michelin restaurant
- A walk around Ibla's old Arab quarter
- An excursion to the Baroque towns of Modica and Scicli
- Beach club with restaurant in 30' by car



portare nel cuore nobile della città i suoi valori: onestà, rispetto per il cliente, amore per la materia prima. Nasce così la Locanda Don Serafino, una cucina sofisticata e sincera, intelligente e golosa guidata dal talento dello chef Vincenzo Candiano.

La casa dei suoi superbi piatti è **scavata nella roccia bianca e morbida: sono i magazzini settecenteschi della vicina Chiesa dei Miracoli** e sono parte di quello sperone di roccia e inventiva che si chiama Ragusa Ibla. Dopo il terribile terremoto del 1693 qui è stato tutto ricostruito secondo la moda del tempo: le chiese sono sfarzose, i palazzi sontuosi, e poi piazze, decorazioni di pietra e il sole caldo del Sud. Come Noto, Modica, Scicli e gli altri splendori barocchi della zona, **Ragusa è Patrimonio dell'UNESCO**. Ma il vero tesoro si trova nei piatti del ristorante: ricci, pesce freschissimo, coniglio, uova di



respect for their clients and a love of quality ingredients - to the heart of Ragusa Ibla itself. The result was the Locanda Don Serafino, offering sophisticated, sincere, intelligent and extremely tasty cooking under the guidance of chef Vincenzo Candiano.

The home of his superb dishes is the **18th-century storehouses of the nearby Chiesa dei Miracoli. The cellars were carved out of the soft, white stone**, part of the fantastical rocky spur called Ragusa Ibla. After the terrible earthquake in 1693 everything was rebuilt here according to the fashions of the time - the churches are lavish, the large buildings are sumptuous, and then there are the piazzas, decorative stonework and the hot southern sun. Like Noto, Modica, Scicli and the other splendid examples of Baroque architecture in the area, **Ragusa is a UNESCO World Heritage Site**. The real



FOOD DESTINATIONS

- [Visita alla Cava dei formaggi della famiglia Di Pasquale, produttori di Ragusano DOP](#)
- [Tour a Modica per scoprire la fabbricazione del famoso cioccolato della ditta Bonajuto](#)
- [Degustazione nella cantina di Arianna Occhipinti](#)
- [Visit to the Di Pasquale family's Cava of cheeses. The family produces Ragusano DOP cheeses \(protected designation of origin\)](#)
- [Tour to Modica to see how the famous Bonajuto chocolate is made](#)
- [Tasting in the Arianna Occhipinti cellars](#)

ONE DETAIL

Alla ricerca dell'abbinamento perfetto per ogni piatto: il sommelier rinnova costantemente la straordinaria lista di vini siciliani e annate provenienti dalle regioni vinicole di tutto il mondo.

In search of the perfect pairing for each dish, the sommelier constantly refines the restaurant's impressive list of Sicilian wines and vintages from the world's most renowned wine regions.

campagna, verdura incredibile.

La ricotta ha ogni giorno un gusto diverso e arriva sempre fresco il profumo del mare. Lo chef lavora con gli imperativi del gusto e dell'equilibrio, sempre per la felicità del cliente. Che, per godere appieno di questa meraviglia gastronomica, può usufruire delle stanze dell'albergo.

A partire dalla Luxury suite scavata nella roccia. **Le altre stanze sono diffuse nel centro della città a partire dal corpo centrale attraversato da una scala del Trecento**, e decorate con roccia viva, pietra pece e decori contemporanei. Ed è proprio dal cuore di Ibla che è poi possibile partire per un'avventura alla scoperta di questo angolo di Sicilia, di questa porzione di paradiso. Con la papille gratificate e il cuore leggero.





treasure, though, can be found in the dishes served in the restaurant - sea urchins, fresh fish, rabbit, countryside eggs and superlative vegetables.

The ricotta has a different flavour every day, and the taste of the sea is a constant burst of briny freshness. The chef's work is driven by flavour and balance, with his clients' happiness the fundamental imperative. Diners can book a room at the hotel in order to appreciate this gastronomic marvel to the full.

The accommodation offer starts with the Luxury suite carved from the rock. **The other rooms are spread around the city centre, from the central building crossed by a 14th-century staircase** and embellished with bare rock, asphalt rock and contemporary decoration. The heart of Ibla is the ideal starting point for discovering this corner of Sicily, a little piece of Paradise. With a light heart and pampered palate.



Proprietari Owners and Maitres de Maison

Antonio and Giuseppe La Rosa
 Chef Vincenzo Candiano

T+39 093 22 20 065
 E serafino@relaischateaux.com
 www.locandadonserafino.it

Indirizzo Address Via XI Febbraio, 15
Ristorante Restaurant:
 Via Avv. G. Ottaviano, 13 97100 Ragusa RG

Aperto tutto l'anno Open all year
Hotel: 4 camere rooms €138-600
 7 suites €450-1000

Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €120-155
 À la carte €90-180

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Taormina 37 km	37.4022°N 15.0630°E
TYPE Tenuta vinicola con casa padronale del XVIII secolo e ville in pietra lavica Wine estate with 18th-century manor house and lava-stone villas	
BEST FOT Degustare i migliori vini dell'Etna in un luogo di naturale bellezza Sampling the best Etna wines in a place of natural beauty	
TO SAVOUR La ricca prima colazione biologica ogni mattina The generous daily organic breakfast	

Monaci delle Terre Nere



HIGHLIGHTS

- Un'esperienza di soggiorno irripetibile: l'energia del Vulcano e la vicinanza del mare
- Locanda Nerello la sintesi dell'esperienza "Monaci" nei nostri piatti
- Wine tasting al Palmento con visita dei vigneti a cura del nostro Sommelier
- An unparalleled holiday experience combining the energy of the volcano with endless sea views'
- Locanda Nerello sums up the "Monaci" experience on your plate
- Wine tasting at the Palmento with a tour of the vineyards led by our Sommelier

Nero. Azzurro. Verde. Sono i colori di Monaci delle Terre Nere, un paradiso metà agricolo e metà selvaggio disteso tra il vulcano Etna e il Mediterraneo. Il nero è quello drammatico della pietra lavica. L'azzurro invece è quello del mare in lontananza.

È il mare di Taormina e dei drammatici faraglioni di Acì Trezza. Sono entrambe vicine, come Catania, con il suo sfrontato barocco, Siracusa, le isole Eolie a nord e la Val di

Black. Blue. Green. These are the colours of Monaci delle Terre Nere, a half agricultural and half wild paradise situated between Mount Etna and the Mediterranean. Black is the dramatic colour of the lava stone. Blue is the hue of the sea in the distance.

This is the sea of Taormina and the dramatic stacks of Acì Trezza, which are both nearby, as is Catania with its Baroque buildings, Siracusa, the Aeolian Islands to the north and the



Noto a sud. Eppure sembra tutto lontanissimo. Una pace gentile circonda le case diffuse nella tenuta, vecchi palmenti, stalle, **ruderi settecenteschi recuperati o ricreati rispettando i più sofisticati criteri di bio architettura. Fortemente voluti da Guido Alessandro Coffa, il proprietario.**

Tutto è costruito con materia locale. **Ogni dettaglio è curato con l'ossessione per la sostenibilità, per il rispetto della natura e della tradizione siciliana.** L'arte e il design contemporaneo si affacciano con discrezione nell'eleganza ancestrale delle suite disegnate con i toni neutri delle terre e delle argille. È invece il verde che esplose ovunque ed è il colore che più di tutti segnerà il ricordo di un soggiorno ai Monaci. Anzi, i verdi, perché qui sono mille: quello intenso degli alberi d'agrumi, quello argenteo degli ulivi, quello scuro dei castagni e della quercia. La natura qui avvolge e coccola,



Val di Noto to the south. And yet everything seems far away. A gentle peace envelops the constructions dotted around the estate: old wine cellars, **stables and tumbledown eighteenth-century buildings that have been renovated or reconstructed in keeping with the strictest sustainable architecture criteria, thanks to Guido Alessandro Coffa, the owner.**

Everything is made with local material. **Every single detail has been developed carefully in order to ensure sustainability and to protect nature and the Sicilian tradition.** Subtle contemporary art and design features within the ancestral elegance of the suites designed in neutral shades of earth and clay. Meanwhile, green explodes everywhere and is the colour that visitors will really remember when looking back at their stay at the Monaci. Or rather, we should say greens, because there are thousands of different shades here: the



FOOD DESTINATIONS

- Tour delle cantine dell'Etna alla scoperta degli eccellenti vini del territorio
- Antica Dolceria Salemi a Zafferana Etnea per le famose "foglie da tè"
- Prodotti tipici locali di eccellenza alla "putia" di Perivancu a Viagrande
- Tour of Etna wineries, discovering the very best local wines
- Antica Dolceria Salemi in Zafferana Etnea for its famous "foglie da tè"
- Exquisite typical local products at A Putia de Perivancu in Viagrande

ONE DETAIL

Per condividere la sua passione, il bartender svela agli ospiti i segreti del suo lavoro coinvolgendoli nella preparazione di infusi con le erbe di stagione e cocktail realizzati con ingredienti appena raccolti nella tenuta.

Wishing to share his passion, the barman invites guests to discover this unique science through the preparation of an infusion with seasonal herbs or a cocktail composed of ingredients grown fresh on the estate.

protegge e ricarica. Parla di **un territorio traboccante di storia e di biodiversità**: basta passeggiare nel giardino aromatico o tra gli alberi nati da antichi semi di frutti per ascoltarne la voce.

Oppure sedersi a tavola della Locanda Nerello e lasciarsi sedurre dai piatti eleganti e golosi che mettono insieme il presidio Slow Food del cavolo Trunzu di Aci, che cresce nella tenuta, **la pasta e il pane fatti con grani antichi siciliani, e le spettacolari uova raccolte fresche ogni giorno nel grande pollaio. Tutto a centimetro zero**, dallo strepitoso olio di Nocellara ai sei vini nati dalle vigne che circondano le case. La felicità del verde, la pace dell'azzurro e la potenza del nero: solo vivendoli si possono veramente capire. Per poi non dimenticarli più.





deep green of the citrus trees, the silvery green of the olive trees, the dark green of the chestnuts and oaks. Nature encircles and pampers, protects and refuels. This is **an area brimming over with history and biodiversity**, as becomes apparent when walking through the aromatic garden or among the trees that have grown from age-old fruit seeds, listening to their voice.

It is also clear when sitting at the table in the Locanda Nerello and giving in to the temptation of elegant, mouthwatering dishes that combine the Slow Food speciality Trunzu di Aci cabbage, grown here on the estate, **pasta and bread made with age-old Sicilian grains, and the delicious eggs gathered freshly every day from the large hen house. All the food is as local as can be**, from the amazing Nocellara olive oil to the six wines made from the grapes grown around the buildings. Cheery green, peaceful blue and powerful black: you can only really understand if you experience them for yourself. And you'll never forget them.



Proprietari Owners Guido Alessandro Coffa
Maîtres de Maison Giovanna Manganaro

T +39 095 7083638

E info@monacidelleterrenere.it

www.monacidelleterrenere.it

Indirizzo Address Via Monaci snc
95019 Zafferana Etnea CT

Chiusura annuale 7 Gen-16 Mar

Annual closing 7 Jan-16 Mar

Hotel: 8 camere rooms €190-450

12 suites €330-1.250

4 ville €370-2.880

Ristorante principale

Main restaurant:

"Locanda Nerello"

Menù Set menus €70-90

À la carte €65-85

"Pool Restaurant"

à la carte €50-60

Cartina Map p. 112

CATEGORY Hotel Ristorante Hotel Restaurant	 
NEAREST CITY Milazzo 75 km	38.5802°N 14.8709°E
TYPE Villaggio di pescatori nelle Eolie, con faro tra i filari Restored Aeolian fishing village and lighthouse amid the vines	
BEST FOR Un rifugio nella quiete Being swept over by the calm	
TO SAVOUR Involtini di capperi con sgombro e finocchio fermentato The rolled caper leaves with mackerel and fermented fennel	

Capofaro Locanda & Malvasia



Dalla terrazza di Capofaro, a strapiombo sul mare, si vede Stromboli. Di notte, spesso, l'isola-vulcano esplode in lontananza con getti di lava incandescenti.

Anche Salina che ospita il resort è d'origine vulcanica, ma la materia incandescente qui si chiama Malvasia. È un'uva dorata che regala il celebre vino locale, secco o dolce,

Perched on sheer cliffs rising from the sea, Capofaro is located on the greenest of the Aeolian islands, Salina. The terrace offers extraordinary views of the volcanic island of Stromboli, which at night often spits out jets of incandescent lava.

Salina is also of volcanic origin and its soil nurtures the Malvasia delle Lipari grape, a golden variety that yields the

HIGHLIGHTS

- Aperitivo nello spettacolare scenario di Pollara al tramonto, con vino Tasca d'Almerita
- Escursione al cratere del vulcano di Stromboli con una guida esperta
- Lezioni di cucina siciliana presso Capofaro e degustazione di vini
- An aperitif amid the spectacular scenery of Pollara at sunset, with the Tasca d'Almerita family wines
- Hiking trip with experienced guides to the crater of the neighboring volcanic island of Stromboli
- Onsite Sicilian cookery lessons in the Capofaro kitchen and wine tastings



impossibile da dimenticare. Soprattutto a Capofaro. **La dimora è immersa in sei ettari di vigna**, tra i quali regna sovrana la storica Anfiteatro, protagonista assoluta grazie ai suoi colori, le sue stagioni, la sua energia viva. Tra i filari sono disseminate le ventisette camere di cui sei situate all'interno del faro, scrigni bianchi ingentiliti da terrazze con le classiche colonne eoliane, le bouganvillee e i cannici ombrosi.

Davanti agli ospiti si apre l'orizzonte del mare disegnato dalle isole Stromboli e Panarea, alle spalle una coppia di vulcani spenti, verdissimi, imperiosi, simbolo dell'isola. Dolcezza e forza, natura ed eleganza qui trovano il palcoscenico più adatto per chi cerca relax e contatto con gli elementi della natura.

Capofaro è un rifugio, un ristoro, un'oasi. Questo grazie all'amore della famiglia Tasca d'Almerita, i padroni di casa, per le cose belle. E buone. La cucina di Capofaro, guidata dallo chef Ludovico De Vivo,



famous dry and sweet local wines. The most evocative setting for their cultivation is Capofaro, **a residence surrounded by six hectares of vines**, reigned over by the historic Anfiteatro vineyard with its striking colours, seasonal changes and thrilling energy. The twenty-seven rooms are set among its rows, with six exclusive rooms and suites inside the renovated lighthouse, their white structures enhanced by terraces with the typical Aeolian style columns, bright pink bouganvillea flowers and shady canopies.

The horizon stretches out before guests, broken only by the islands of Stromboli and Panarea. While behind Capofaro stands a pair of extinct volcanoes, green and imperious, the symbols of the island. Here, gentleness and strength, nature and elegance create the ideal setting for anyone seeking deep relaxation and contact with nature.

Capofaro is a refuge, an oasis, inspired by a love for beauty and for good virtue expressed by the owners, the Tasca d'Almerita



FOOD DESTINATIONS

- Scoprire la lavorazione del capero di Salina nell'azienda agricola Virgona
- Assaggiare la celebre granita e il pane cunzato di Alfredo a Lingua
- Cena di cucina tradizionale al ristorante 'nni Lausta a Santa Marina
- Discover the production of Salina capers at the Virgona farm
- Sample the famous granita and pane cunzato at Da Alfredo in Lingua
- Traditional dinner at the 'nni Lausta restaurant in Santa Marina

ONE DETAIL

Capofaro produce due etichette di Malvasia: una versione dolce, per la quale l'appassimento dell'uva avviene all'ombra al fine di mantenere la fragranza del frutto e regalare eleganza al vino, e Didyme, un vino secco con un retrogusto sapido.

Capofaro produces two styles of Malvasia: a sweet version, where the grapes are dried in the shade to preserve their fragrance and imbue the wine with a distinct elegance; and Didyme, a fresh, dry wine with a salty finish.

è il laboratorio dove scoprire i profumi e i sapori delle Eolie, del sud, del Mediterraneo. **A partire dal capperò, altra meraviglia dell'isola**, il menu del ristorante è costruito come un viaggio tra le tenute di famiglia, da sempre produttori di vino, che unisce idealmente Mozia alla campagna di Regaleali, dall'Etna fino a qui, Salina, dove **Tasca d'Almerita si confronta con la Malvasia dolce Capofaro e quella secca Didyme**. Alla Malvasia e alla storia del faro è dedicato il Micro Museo della Marina e della Malvasia, recentemente ristrutturato.

L'isola diventa così l'approdo sofisticato per i viaggiatori curiosi e, al tempo, il posto migliore per partire alla scoperta di quella corona splendente, Patrimonio UNESCO, che è l'arcipelago delle Eolie, abitate dal fuoco e dagli dei, dalla dolcezza e dal sogno.





family, who have been making wine in Sicily for over 200 years. The kitchen at Capofaro, the domain of chef Ludovico De Vivo, is a laboratory where lovers of fine food can discover the aromas and flavours of the Aeolian Islands, the South and the Mediterranean. **Starting with capers, another of the island's many wonders,** the restaurant menu is a journey across the family winemaking estates, from Mozia to the countryside of Regaleali, from Etna to here, Salina, where the **Tasca d'Almerita family produces the Capofaro sweet Malvasia and the dry Didyme.** Next to the lighthouse you'll find The Maritime and Malvasia Micro Museum, the family's dedication to Malvasia delle Lipari.

The island of Salina has become a sophisticated destination for inquisitive travellers and the best starting point for setting off in search of the magnificent string of island jewels that form the UNESCO World Heritage Site of the Aeolian Archipelago, the home of fire and the gods, sweetness and dreams.

Proprietari Owners
 Tasca d'Almerita Family
Maitre de Maison Margherita Vitale
Chef Ludovico De Vivo
 T +39 090 98 44 330/331
 E capofaro@relaischateaux.com
 www.capofaro.it
Indirizzo Address Via Faro, 3 98050 Malfa
 ME Isola di Salina

Chiusura annuale 6 Ott-30 Apr
 Annual closing 6 Oct-30 Apr
Hotel: 17 camere rooms €260-690
 10 suites €450-1.200
Ristorante Restaurant:
 Menù Set menus €80-150
 À la carte €35-108

Cartina Map p. 112

SCARICA LA NOSTRA APP DOWNLOAD OUR IPHONE & IPAD APP

Accedi a contenuti
e offerte esclusive.

Access exclusive
offers and contents.



WWW.RELAISCHATEAUX.COM





Castle Hill Inn, Newport, Rhode Island, United States

Bellezza e Spa

Spa and Beauty

BENESSERE FIRMATO RELAIS & CHÂTEAUX
WELLNESS AT RELAIS & CHÂTEAUX



Castel Fragsburg, Trentino - Alto Adige

Relais & Châteaux è sinonimo di eccellenza nell'arte dell'ospitalità. Un'eccellenza che alcune dimore coltivano anche grazie a un'offerta wellness esclusiva che completa l'esperienza culturale e gastronomica.

Relais & Châteaux are past masters of the art of hospitality. A number of our establishments extends this to Spa & Beauty by offering exclusive wellness facilities alongside cultural and culinary delights.

Eventi e meeting aziendali

Events & Corporate Retreats

CON RELAIS & CHÂTEAUX
WITH RELAIS & CHÂTEAUX



Un'elegante combinazione tra lavoro e piacere: molte dimore Relais & Châteaux offrono anche straordinarie soluzioni per l'organizzazione di incontri e conferenze, con la stessa passione per l'ospitalità che contraddistingue la nostra offerta gastronomica.

An elegant combination of work and pleasure: many Relais & Châteaux properties also double as exceptional conferencing and meeting venues by offering the same degree of passion for hospitality as you have come to expect from our gastronomy.

	Sale disponibili Rooms available	Max. capienza Theater layout	Max. capienza School layout	Max. capienza Meeting layout	Max. capienza Banquet layout	Max. capienza Cocktail layout	Max. capienza U layout	Pagina Page
Bellevue Hotel & Spa	1	20	18					14
Bellevue Syrene 1820	1	35	25	25	25	25	18	196
Borgo dei Conti Resort	1	60	50	50	50	60	20	162
Caesar Augustus	1	60				100	20	200
Capofaro Locanda & Malvasia	1	60	24		60	80	30	226
Castel Fragsburg	1	14	14	14	14	14		108
Castello Banfi il Borgo	1	60	40	40	143	200	30	156
Castello di Guarene	2	50	100	150	130	200	80	26
Château Monfort	2	100	45	30	80	100	27	48
Da Vittorio	2	40	40	50	50	80	30	52
Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort	2	100	100	120	150	150	80	148
Hermitage Hotel & Spa	1	25	20	25	30	30	20	18
Hotel Borgo San Felice	2	140		60	80	200	60	128
Hotel Raphaël	1	35	24	35	26	35	18	178
Hotel Villa Franceschi	5	150	60	50	80	150	45	78
Il Borro	2	250	100	100	250	300	50	128
Il Bottaccio	1	110				110		116
Il San Pietro di Positano	2		30	30				192
L'Albereta	3	100	80	80	100	100	60	56
La Meridiana Resort & Golf	5	50	30	40	130	200	40	34
La Sommità Relais	1	30	30	30	30	30	30	214
Locanda Don Serafino	1	30	30	50	60	90		226
Monaci delle Terre Nere	2	40	30	30	60	80	30	230
Palazzo Seneca	3	50	30	30	45	35	30	168
Petra Segreta Resort & Spa	1				90	90		220
Relais Borgo Santo Pietro	1	20	10	15			15	144
Relais Il Falconiere & Spa	4	100	80	60	60	150	60	132
Relais San Maurizio	2	100	32	30	50	50	30	30
Relais Santa Croce	3	100	60	100	100	150	30	124
Terme Manzi Hotel & Spa	1	120	100	120	120	120	80	204
Terra - The Magic Place	1			6				104
Villa Abbazia	2	30	30	30	30	30	30	90
Villa Cordevigo Wine Relais	2	70	24	70	60	80	24	70
Villa Crespi	1	20		20	20		15	38
Villa Fiordaliso	1				450	800		60

Seguite le strade dell'eccellenza

Follow the roads of excellence

Viaggiate sulle Routes du Bonheur firmate Relais & Châteaux:
esperienze da vivere tra cultura, storia ed enogastronomia,
itinerari emozionanti e suggestivi, alla scoperta di luoghi unici da assaporare.

Per maggiori informazioni e prenotazioni:

www.relaischateaux.com/italia



Travel along Relais & Châteaux Routes du Bonheur:
treat yourselves with evocative and exciting itineraries, live authentic
experiences and get in touch with local culture, history and culinary heritage.

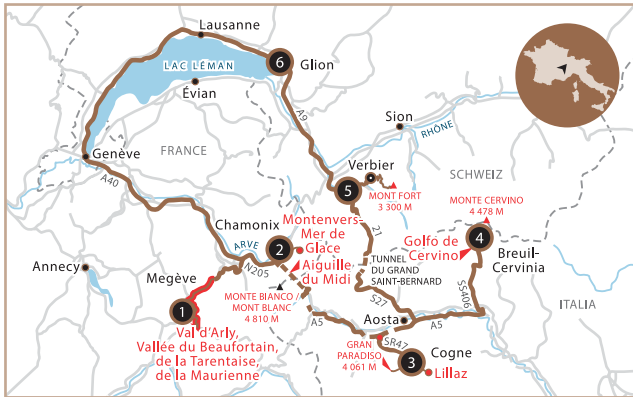
For more information and reservations:

www.relaischateaux.com/italia

Intorno al Monte Bianco

Around Mont Blanc

By Emmanuel Renault | Owner and Chef of Flocons de Sel



Probabilmente, ancor prima di scegliere di diventare un cuoco, ho scelto di vivere in montagna. Fin da piccolo, passavo le mie vacanze estive e invernali all'ombra delle nevi perenni di Saint-Gervais-les-Bains e di Les Houches. Più tardi, ho prestato servizio militare presso gli alpini a Chambéry ed in seguito ho avuto la fortuna di lavorare a fianco di Marc Veyrat che mi ha permesso di scoprire tutta un'altra montagna. Adoro passeggiare tra gli alpeggi, cogliendo fiori, piante o funghi. E quando arriva la neve, appena posso, metto gli sci o le racchette. Senza mai lasciarli troppo lontani dalla cucina!

I probably decided to live in the mountains even before deciding to become a chef. As a small child, I spent my summer and winter holidays in the shadow of permanently snow-covered peaks in Saint-Gervais-les-Bains and Les Houches. Later on, I did my military service in the Alpine regiments in Chambéry. Then I had the opportunity to work alongside Marc Veyrat, who introduced me to another aspect of the mountains. I like to walk through the mountain pastures and pick flowers and gather plants or mushrooms. As soon as the snow arrives, I strap on my skis or snowshoes and get away from it all. They're never too far from the kitchen!



ROUTE DU BONHEUR

1. Flocons de Sel, Megève (France)
2. Hameau Albert 1er, Chamonix (France)
3. Bellevue Hotel & Spa
4. Hermitage Hotel & Spa
5. Le Chalet d'Adrien, Verbier (Switzerland)
6. Hotel Victoria, Glion (Switzerland)

Da Milano alla Costa Azzurra

From Milan to the French Riviera

By *Gian Piero Vivalda* | Owner and Chef of Antica Corona Reale



Ho passato la mia infanzia nella valle di Cervere. Mio nonno mi portava a pesca e a caccia alla beccaccia. E al ritorno, cucinavamo quello che avevamo trovato. Poco a poco ho scoperto il Piemonte, i suoi paesaggi ed il suo territorio. Poi mi sono progressivamente allontanato, alla scoperta delle coste della Liguria e della vicina Costa Azzurra. Ed è stato per me un incanto. Da allora, appena ho un po' di tempo, ripercorro instancabilmente queste tappe.

I spent my childhood in the valley of Cervere. My grandfather would take me fishing and on woodcock shoots. When we returned home, we would cook what we had caught. Little by little, I got to know Piedmont, its scenery and the local produce. I gradually moved further afield, discovering the shores of Liguria and the nearby French Riviera. This was a revelation to me. Since then, I have never tired of repeating this journey whenever I have a little time to spare.



ROUTE DU BONHEUR

1. Château Monfort
2. Il Luogo di Aimo e Nadia
3. Relais San Maurizio
4. Castello di Guarene
5. Antica Corona Reale
6. La Meridiana Resort & Golf
7. Restaurant Mirazur, Menton (France)
8. Cap d'Antibes Beach Hotel, Cap d'Antibes (France)
9. L'Oasis, La Napoule (France)

L'Italia dei Grandi Laghi

The Italian Northern Lakes

By Antonio Cannavacciuolo | Owner and Chef of Villa Crespi



Prima di tutto c'è il lago d'Orta, poi il lago Maggiore ed infine il lago di Garda. E tutto intorno, i Relais & Châteaux che sembrano rendere omaggio a questi paesaggi così dolci e ammalianti. È un modo unico per viaggiare attraverso il Nord Italia. Sono nato a Sorrento, nel sud dell'Italia, a circa 1.000 km dalle regioni dei laghi. Avevo solo 20 anni la prima volta che sono venuto sul lago d'Orta. E qui ho soggiornato per un anno prima di partire ed approfondire la mia esperienza culinaria in Alsazia. Solo nel 1999 sono tornato per aprire insieme a mia moglie l'Hotel Ristorante Villa Crespi. È proprio lei, Cinzia, che mi ha fatto scoprire il lago e la sua regione. Qui ho trovato bellezza, serenità e una grande fonte di ispirazione.

First we visit Lake Orta, then Lake Maggiore, and finally, Lake Garda. And then, there are the Relais & Châteaux, that seem to pay tribute to this gentle, entrancing landscape. This tour of Northern Italian lakes is unique. I was born in Sorrento in Southern Italy, about 1000 km from the lakes! I was 20 years old when I first came to Lake Orta. I spent a year here before leaving to continue training as a chef, in Alsace amongst other places. It was only in 1999 that I returned, with my wife, to open the Villa Crespi hotel and restaurant. In fact it was my wife, Cinzia, who really introduced me to the lake and its region. I have found beauty, happiness and a great source of inspiration here.

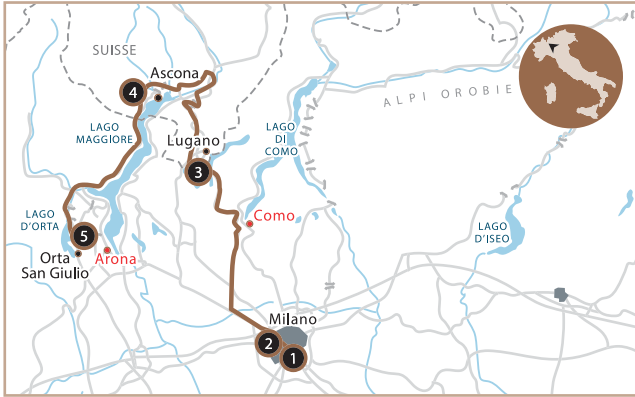


ROUTE DU BONHEUR

1. Villa Crespi
2. Da Vittorio
3. L'Albereta
4. Villa Fiordaliso
5. Villa Cordevigo Wine Relais

Da Milano ai Laghi del Nord

From Milan to the Northern Lakes



Capitale della moda, Milano è una destinazione privilegiata per gli amanti dell'arte e della cultura. Le gallerie e i negozi lussuosi espongono i loro tesori all'ombra delle guglie, dei pinnaconi e delle statue della magnifica cattedrale, il Duomo. Milano, città-simbolo che ha accolto, fino a pochissimo tempo fa, l'Esposizione universale. In rotta verso il nord ed i suoi laghi dai colori argentati. Con i suoi giardini coperti da camelie, oleandri e i palazzi «galleggianti», questa Italia è fuori dal tempo. Il lago di Como, Lugano e Orta sono rivali per la bellezza romantica. Come un prolungamento naturale, la Svizzera scopre le sue rive sul lago Maggiore e Lugano. L'eleganza non conosce frontiere.

As a capital of fashion, Milan is a favorite destination for lovers of art and culture. Galleries and luxury stores exhibit their treasures in the shadow of the spires, turrets and statues of the Duomo, the magnificent cathedral. Milan, the city lighthouse that welcomed the Universal Expo 2015. Towards the north, silver-tinted lakes. With its camellia and oleander-filled gardens and its "floating" palaces, this Italy is timeless. Como, Lugano and Orta Lakes rival one another in romantic beauty. The shores of Lake Maggiore and Lake Lugano are shared between Italy and Switzerland. Elegance knows no border.



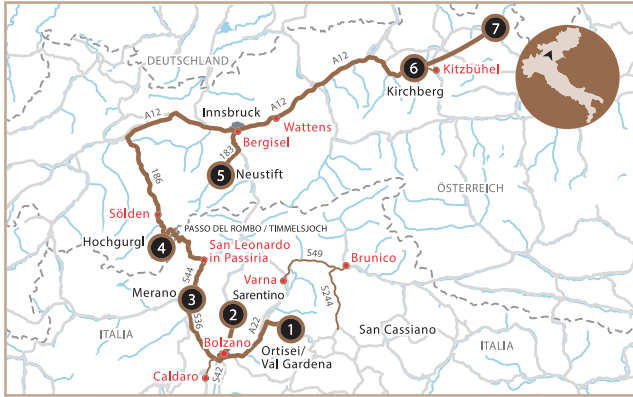
ROUTE DU BONHEUR

1. Château Monfort
2. Il Luogo di Aimè e Nadia
3. Villa Principe Leopoldo, Lugano (Switzerland)
4. Castello del Sole, Ascona (Switzerland)
5. Villa Crespi

Tra le Dolomiti e il Tirolo

Between the Dolomites and the Tyrolean region

By *Heinrich Schneider* | Owner and Chef of Terra – The Magic Place



La mattina, quando la natura si risveglia, amo sedermi accanto agli Stoanernen Mandln e approfittare della vista a 360° sulle belle montagne di cui sono innamorato. Qui il concetto di frontiera scompare di fronte al panorama: da una cima all'altra, dalle Dolomiti al Tirolo, il paesaggio sembra essere tutt'uno. In questo piccolo spicchio d'Italia e d'Austria le vedute, le valli e le colline fanno a gara per la fascia più bella. Orti e giardini, vigneti, piste e castelli da fiaba si susseguono lungo la strada che dalla Val Gardena porta fino a Kitzbühel, "La Mecca" dello sci: un viaggio attraverso una natura emozionante ed incontaminata, dominata dallo spirito autentico della montagna.

In the morning when the nature is waking up I like to sit next to the Stoanernen Mandln, to enjoy the 360° view of the beautiful mountains I love so much. Here, the very idea of border is obliterated before the panorama: from one peak to the next, from the Dolomites to the Tyrol, the countryside seems to be but one. Within this tiny corner of Italy and Austria the ridges, valleys and passes rival each other in beauty. Gardens and parks, vineyards, ski slopes and fairytale castles succeed one another along the way from Val Gardena to Kitzbühel, the skiing "Mecca": a journey across an exciting and pristine nature, ruled by the authentic spirit of the mountains.



ROUTE DU BONHEUR

1. Gardena Grödnerhof Hotel & Spa
2. Terra - The Magic Place
3. Castel Fragsburg
4. Top Hotel Hochgurgl, Hochgurgl (Austria)
5. Spa-Hotel Jagdhof, Neustift (Austria)
6. Hotel Restaurant Spa Rosengarten, Kirchberg (Austria)
7. Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel, Kitzbühel (Austria)

Dalla pianura del Po alla campagna veneziana

From the Po plain to the Venetian countryside

By Antonio Santini family | Owner and Chef of Dal Pescatore Santini



Viaggio nel Nord Italia, dalla pianura del Po fino ai dolci paesaggi della campagna veneta. Questa splendida Route du Bonheur si snoda tra i vigneti e rive del lago di Garda, oliveti, palazzi e lagune da cartolina postale. Qui è possibile incontrare liutai e golfisti, tenori ed enologi. Un vero concentrato di cultura e di gastronomia.

Travel into the north of Italy, from the Po Plain to the soft landscapes of the Venetian countryside. This splendid Route du Bonheur winds between vines and the banks of Lake Garda, olive groves, palaces and lagoons fit for a postcard. We come across lute makers, golfers, tenors and oenologists. A real concentration of culture and gastronomy.



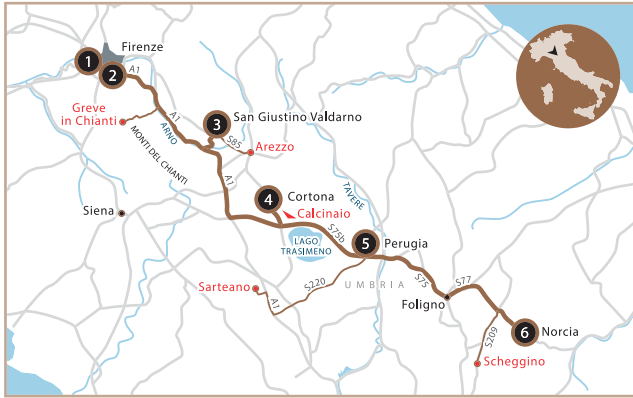
ROUTE DU BONHEUR

1. Dal Pescatore Santini
2. Villa Cordevigo Wine Relais
3. Le Calandre
4. Hotel Villa Franceschi
5. Hôtel Londra Palace
6. Quadri
7. Villa Abbazia
8. Agli Amici dal 1887

Tra la Toscana e l'Umbria

From Tuscany to Umbria

By Annie Féolde | Owner and Chef of Ristorante Enoteca Pinchiorri



Sono arrivata a Firenze nel 1969 dopo aver vissuto un anno a Londra. Originaria di Nizza, desideravo perfezionare la mia conoscenza della lingua italiana per poter lavorare nel mondo del turismo. Mi era stato consigliato di soggiornare nella città dei Medici, conosciuta anche per la purezza del suo accento. Ed è in quel periodo che ho incontrato Giorgio, e non sono più ripartita... Ancora oggi, la nostra ricerca di prodotti locali e vini ci porta a scoprire paesaggi sublimi e il patrimonio della Toscana e dell'Umbria. Un viaggio continuo.

I arrived in Florence in 1969, after spending a year in London. I am from Nice and I wanted to improve my Italian in order to work in the tourism industry. I had been advised to go to the city of the Medici, which is known for the purity of its accent. It was here that I met Giorgio, and I've never left. Today, we continue to discover the sublime scenery and heritage of Tuscany and Umbria on our search for regional produce and wines. It is a never-ending journey.



ROUTE DU BONHEUR

1. Relais Santa Croce
2. Ristorante Enoteca Pinchiorri
3. Il Borro
4. Relais Il Falconiere & Spa
5. Borgo dei Conti Resort
6. Palazzo Seneca

La Toscana, dall'entroterra fino al mare

From the Tuscan inland to the coast

By *Giovanni Trovato* | Maitre de Maison of Arnolfo Ristorante



Di origini sicule, la nostra famiglia è arrivata in Toscana alla fine degli anni '60. Un viaggio attraverso una cultura tutta diversa, un paese tutto diverso. Ma, al di là del cambiamento, era evidente che questa regione sarebbe diventata casa nostra. Non siamo mai più ripartiti. Perché il sud della Toscana è fatto di sublimi paesi, sorgenti termali di età romana, oliveti, lagune, ripide scogliere, cale e isole.

Originally from Sicily, our family arrived in Tuscany in the late 1960s. This move transported us into an entirely different culture, a different land. In spite of the unfamiliar surroundings, it was clear that the region would become our home. We never left. That's because the south of Tuscany is a combination of sublime villages, Roman thermal springs, olive groves, lagoons, sheer cliffs, creeks and islands.

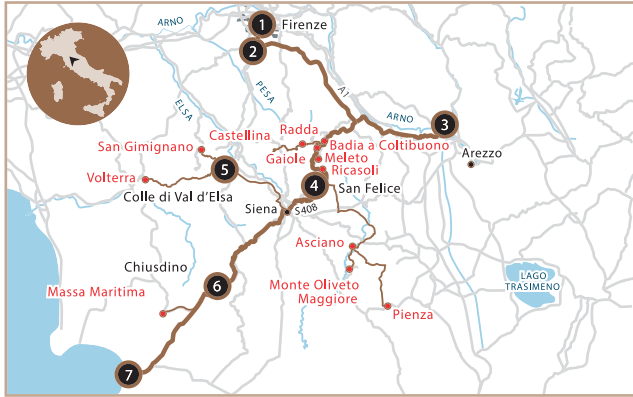


ROUTE DU BONHEUR

1. Il Bottaccio
2. Arnolfo Ristorante
3. Relais Borgo Santo Pietro
4. Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort
5. Caino
6. Castello Banfi il Borgo

Toscana tra vigneti, arte e antiche rovine

Tuscany between vineyards, art and old stones



La Toscana incarna innanzitutto l'eleganza grazie ai suoi palazzi, alla gastronomia e ai paesaggi raffinati. Appartiene a quelle terre che, attraverso la propria storia, la generosità ed il talento dei suoi abitanti, incarnano la sublime «Art de vivre». Basta percorrere le piccole strade viticole alla ricerca di paesini arroccati sulle colline, osservare e poi discendere i dolci pendii dove i cipressi si ergono come sentinelle. L'itinerario proposto regala la quintessenza di questa atmosfera: da Firenze, con la sua profusione artistica, all'infinita varietà dei vini che decantano il territorio. Sarete rapiti dall'ingegnosità delle costruzioni di Asciano, Pienza, San Gimignano e dalla bellezza magica di Siena.

Above all, Tuscany embodies elegance. With exquisite palaces, gastronomy and scenery, it belongs in these lands where the absolute Art of living is represented through history, generosity and the talent of humankind. Driving up the lanes in the vineyards to find a hilltop village, taking stock and then hurtling back downhill past the guard of cypress trees has to be tried. This itinerary reveals the very essence of this atmosphere. From the artistic wealth in Florence to the infinitely diverse wines that extol the terroir here. You'll be enthralled at the ingenious construction of the villages of Asciano, Pienza, San Gimignano and by Siena's enchanting beauty.



ROUTE DU BONHEUR

1. Relais Santa Croce
2. Ristorante Enoteca Pinchiorri
3. Il Borro
4. Hotel Borgo San Felice
5. Arnolfo Ristorante
6. Relais Borgo Santo Pietro
7. Gallia Palace Beach Golf & Spa Resort

Il Golfo di Napoli e la Costiera Amalfitana

The Gulf on Naples and the Amalfi Coast

By *Ernesto e Alfonso Iaccarino* | Owners and Chefs of Don Alfonso 1890



La nostra terra: la penisola sorrentina, che la si guardi attraverso il dolce degradare del versante che dà sul golfo di Napoli, costellato di olivi, o da quello che dà sulla costiera amalfitana con i suoi strapiombi mozzafiato ed eroiche casette circondate da limoneti, offre armonia in una profusione infinita. Aggiungiamo poi alle due coste anche le isole del Golfo, Capri, Ischia, Procida, ed il maestoso e mai domo Vesuvio che sembra ricordarci le mani del Padre Misericordioso del quadro di Rembrandt: generoso ed amorevole nel dispensare ricchezza, ma forte e pieno di una forza primitiva. È così che ci accorgiamo di essere in una terra la cui magia la si può apprezzare appieno solo guardandola con i propri occhi.



Our land: the Sorrento peninsula—the beauty of which can be contemplated from the gently sloping hillside facing the Gulf of Naples, interspersed with olive trees, or from the one overlooking the Amalfi Coast with its breathtaking cliffs and lemon-tree-surrounded little houses—offers boundless harmony. Apart from the two hillsides, there also are the Gulf's islands of Capri, Ischia, Procida, and the majestic but never-tamed Mount Vesuvius, which seems to recall the hands of the merciful Father from Rembrandt's painting, at the same time generous and loving in the gift of wealth, but equally strong and full of raw energy. That's how we see being in a land whose magic you can fully enjoy just by looking at it with your own eyes.

ROUTE DU BONHEUR

1. Taverna Estia
2. Il San Pietro di Positano
3. Don Alfonso 1890
4. Bellevue Syrene 1820
5. Caesar Augustus
6. Terme Manzi Hotel & Spa

Le Isole Eolie, la Sicilia e Malta

The Aeolian Islands, Sicily and Malta



La Sicilia e i due arcipelaghi che la costeggiano, le isole Eolie a nord e Malta a Sud, sono un condensato della storia del Mediterraneo. Percorrendo la linea immaginaria che li unisce, dalle loro coste ai fianchi delle montagne, si incrociano il ricordo e le vestigia dei Fenici, dei Greci e dei Romani. Dalla verde isola di Salina, giardino fertile delle Eolie, l'orologio della civiltà viaggia a ritroso nel tempo mentre attraversiamo Messina, Catania e la città vecchia di Ragusa Ibla fino ai templi antichi di Siracusa. Una visita a Mdina, la "città del silenzio" maltese, conclude questo viaggio alle radici della cultura mediterranea, con lo sguardo sempre rivolto verso il mare.

Sicily and the two archipelagoes off its shores, the Aeolian Islands to the north and Malta to the south, embody the history of the Mediterranean. Travelling along the imaginary line that links them, from their coasts to the mountain slopes, we encounter the memory and traces of the Phoenicians, Greeks and Romans. From the verdant island of Salina, the fertile garden of the Aeolians, the clock of civilisation turns backwards in time as we reach Messina, Catania, the old city of Ragusa Ibla and the ancient temples of Syracuse. A visit to Mdina, Malta's "city of silence" ends this journey of discovery to the roots of the Mediterranean culture, with our gaze always turned to the sea.

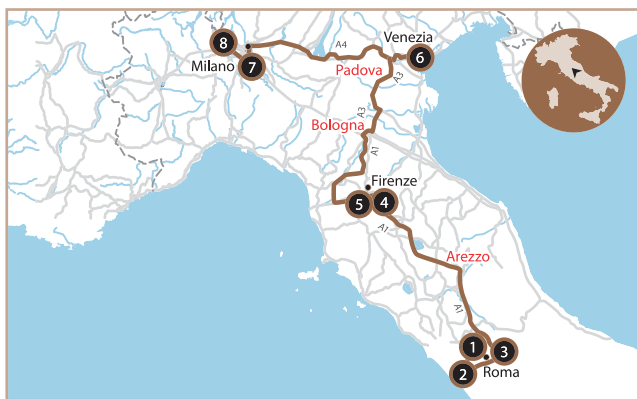


ROUTE DU BONHEUR

1. Capofaro Locanda & Malvasia
2. Monaci delle Terre Nere
3. Locanda Don Serafino
4. The Xara Palace, Mdina (Malta)

Italia, un viaggio nella culla del Romanticismo

Italy, the Home of Romance



Dalla Fontana di Trevi della « città eterna » alla laguna di Venezia, dai palazzi rinascimentali di Firenze e i paesaggi toscani al Duomo di Milano, capitale della moda, passando per l'Emilia Romagna, cuore gastronomico del paese: questo itinerario può essere racchiuso nelle parole «romanticismo» e «raffinatezza». Incontrerete l'arte di Raffaello e Michelangelo, Dante, Tiziano, Botticelli e Verdi, attraversando la culla dell'Impero romano, il cuore del Rinascimento e la bellezza delle città del nord Italia, paragonabile solo alla natura che le circonda. Questa Route du Bonheur può essere considerata la Route degli appassionati d'arte.

From the Trevi Fountain to the Venice lagoon, the Renaissance palaces of Florence and tuscan landscape to the Duomo of Milan, city of fashion, this route truly represents «romance» and «refinement». Here we meet Raphael and Michelangelo; there, Dante, Titian, Botticelli or Verdi. The heart of both the Roman Empire and the Renaissance, the beauty of northern Italy's cities is matched only by that of its surrounding nature. From the «Eternal City» to the landscapes of Tuscany via Emilia Romagna, the gastronomic heart of the country, this Route du Bonheur has emerged as the art-lover's road.



ROUTE DU BONHEUR

1. Hotel Raphaël
2. Palazzo Manfredi
3. Il Pagliaccio
4. Relais Santa Croce
5. Ristorante Enoteca Pinchiorri
6. Hôtel Londra Palace
7. Château Monfort
8. Il Luogo di Aimo e Nadia

La Dolce Vita in Italia

La Dolce Vita in Italy



Non è necessario ricorrere ai poeti per affermare che l'Italia è il paese dell'amore. Tutto qui appare orientato verso la bellezza e il romanticismo: dalla lingua melodiosa ai paesaggi assolati, dalla cucina raffinata ai resti di un antico Impero sublimato. Una gita in gondola sui canali di Venezia, un viaggio nella storia tra capolavori d'arte a Firenze e nella Capitale, un bicchiere di vino senza eguali al mondo, la gloria dei tramonti infuocati in Costiera: il meglio di un paese dove i piaceri spesso si vivono in coppia.

You don't need to ask a poet to know that Italy is the land of love. Everything seems to serve beauty and romance: from the melodic language to the sun-drenched landscapes, and from the fine gastronomy to the beautiful vestiges of the Roman Empire. A gondola tour across the canals in Venice, a journey in human history in Florence and Rome, some of the best wines in the world, the glorious sunsets on the Amalfi Coast: here in Italy, life is sweeter when there are two of you.



ROUTE DU BONHEUR

1. Hôtel Londra Palace
2. Relais Santa Croce
3. Ristorante Enoteca Pinchiorri
4. Hotel Borgo San Felice
5. Hotel Raphaël
6. Palazzo Manfredi
7. Il Pagliaccio
8. Caesar Augustus

I NOSTRI ASSOCIATI NEL MONDO

OUR MEMBERS WORLDWIDE

 Hotel  Restaurant  Spa  Villa

Anguilla

Quintessence Hotel.....  

Argentina

Awasi Iguazú.....  
 Cavas Wine Lodge.....  
 Chila..... 
 El Colibri.....  
 EOLO - Patagonia's Spirit.....  
 House of Jasmines.....  
 La Bamba de Areco.....  
 Las Balsas.....   

Australia

Hentley Farm Restaurant..... 
 Restaurant Laura at Pt Leo Estate..... 
 Restaurant Orana..... 
 Tetsuya's Restaurant..... 
 The Louise.....  

Austria

Hotel Schloss Dürnstein.....   
 Hotel Schloss Seefels.....   
 Mörwald Hotel am Wagram.....  
 Post Lech Arlberg.....    
 Restaurant Amador..... 
 Singer Hotel & Spa.....   
 Spa-Hotel Jagdhof.....   
 Taubenkobel.....  
 Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel.....   
 The Ring Hotel.....  
 Top Hotel Hochgurgl.....   

Belgium

Auberge du Moulin Hideux.....  
 Domaine La Butte aux Bois.....   
 Hotel Franq.....  
 Hotel Heritage.....  
 Le Chalet de la Forêt..... 
 Pastorale..... 

Bermuda

Rosedon Hotel  

Botswana

Duba Plains Camp  

Zarafa Camp  

Brazil

Saint Andrews Gramado  

Txai Resort Itacaré   

Bulgaria

Zornitza Family Estate   

Canada

Alo Restaurant 

Auberge Saint-Antoine  

Clayoquot Wilderness Resort  

Hastings House Country House Hotel  

Langdon Hall Country House Hotel and Spa   

Manoir Hovey  

Post Hotel & Spa    

Restaurant Europea 

Restaurant Toqué! 

Sonora Resort   

Wedgewood Hotel & Spa  

Wickaninnish Inn   

Chile

andBeyond Vira Vira  

Awasi Atacama  

Awasi Patagonia  

Clos Apalta Residence  

Colombia

Casa Pestagua  

Costa Rica

El Silencio Lodge & Spa  

Nayara Gardens   

Nayara Springs   

Croatia

Hotel Bastion Zadar  

Hotel Bevanda  

Lešić Dimitri Palace  

Meneghetti Wine Hotel & Winery  

Denmark

Dragsholm Slot  

Falsled Kro  

Frederikshøj 

Restaurant Kong Hans Kælder 

Restaurant Liefroy 

Dominica

Secret Bay  

Dominican Republic

Eden Roc Cap Cana    

Ecuador

Casa Gangotena  

Hotel del Parque  

Origin & Theory  

Pikaia Lodge  

Zazu  

France

Abbaye de la Bussière	 	Domaine de la Bretesche Spa & Golf	   
Anne de Bretagne	 	Domaine de Rochevilaine	  
Assiette Champenoise	 	Domaine Les Crayères	 
Au Cœur du Village Hôtel & Spa	  	En Marge	 
Au Crocodile		Flocons de Sel	   
Auberge de l'Île Barbe		Georges Blanc Parc & Spa	  
Auberge des Glazicks	 	Grand Hôtel de Cala Rossa & Spa	  
Auberge des Templiers	 	Grand Hôtel de Lion d'Or	 
Auberge du Jeu de Paume	  	Hameau Albert 1 ^{er}	  
Baumièrè Hôtel & Spa	  	Hostellerie de Lernois	 
Brittany & Spa	  	Hostellerie de Plaisance	 
Cap d'Antibes Beach Hotel	 	Hostellerie La Briqueterie	  
Castel Clara Thalasso & Spa	  	Hostellerie La Cheneaudière & Spa	  
Cazaudehore	 	Hôtel & Restaurant Thierry Drapeau	 
Château Cordeilan-Bages	 	Hôtel & Spa du Castellet	  
Château d'Adoménil	 	Hôtel Crillon le Brave	 
Château d'Audrieu	 	Hôtel Daniel	
Château de Bagnols	 	Hôtel de la Plage	 
Château de Berne	  	Hôtel du Bois Blanc	  
Château de Codignat	 	Hôtel et Restaurant Régis et Jacques Marcon	  
Château de Courcelles	 	Hôtel Île de la Lagune Thalasso & Spa	  
Château de Drudas	 	Hôtel Impérial Garoupe	 
Château de Fonscolombe	 	Hôtel Le Chabichou Restaurants & Spa	  
Château de Germigny	 	Hôtel Les Barmes de L'Ours	  
Château de La Chèvre d'Or	 	Hôtel Parc Victoria	 
Château de la Treyne	 	Hôtel Restaurant Auberge du Père Bise – Jean Sulpice	 
Château de Locguénéolé	 	Hôtel Restaurant Clos des Sens – Laurent Petit	 
Château de Mercuès	 	Hôtel Splendide Royal Paris	 
Château de Mirambeau	  	Hôtel-Spa La Bouitte – Restaurant René et Maxime Meilleur	  
Château de Noirieux	 	Jiva Hill Resort	  
Château de Rieil	  	L'Arnsbourg	 
Château de Rochegude	 	L'Auberge Basque	  
Château de Valmer	  	L'Hôtel de Toiras & Villa Clarisse	  
Château des Avenières	  	L'Oasis	
Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel & Restaurant Lalique	 	La Bastide de Capelongue	  
Château Saint-Jean	 	La Bastide de Saint-Tropez	 
Clarance Hôtel	 	La Bastide en Gascogne	  
Coquillade Village	  	La Bastide Saint-Antoine	 
Domaine d'Auriac	 	La Bonne Étape	 
Domaine de Fontenille	 	La Chapelle Saint-Martin	  
		La Côte Saint-Jacques & Spa	  

La Ferme Saint-Siméon.....				Lucas Carton.....		
La Grande Maison de Bernard Magrez.....				Maison Decoret.....		
La Grenouillère.....				Maison Doucet.....		
La Maison d'Uzès.....				Maison Lameloise.....		
La Maison des Bois – Marc Veyrat.....				Maison Pic.....		
La Maison des Têtes.....				Maison Rostang.....		
La Pyramide Patrick Henriroux.....				Manoir de Lan-Kerellec.....		
La Réserve.....				Marquis Faubourg Saint-Honoré.....		
La Signoria & Spa.....				Michel Kayser – Restaurant Alexandre.....		
La Villa Archange.....				Michel Trama.....		
La Villa Calvi.....				Monte-Carlo Beach.....		
Le Castel Marie-Louise.....				Moulin de l'Abbaye.....		
Le Chambard.....				Pan Dei Palais.....		
Le Château de Beaulieu.....				Pierre Gagnaire.....		
Le Clos.....				Relais de la Poste.....		
Le Club de Cavalière & Spa.....				Restaurant Christopher Coutanceau.....		
Le Couvent des Minimes.....				Restaurant Gill.....		
Hôtel & Spa L'Occitane.....				Restaurant Greuze.....		
Le Domaine de la Klaus.....				Restaurant Guy Lassausaie.....		
Le Domaine de Verchant.....				Restaurant Jules Verne.....		
Le Grand Cœur & Spa.....				Restaurant Mirazur.....		
Le Grand Véfour.....				Restaurant Pierre Orsi.....		
Le Mas de Pierre.....				Restaurant Serge Vieira.....		
Le Mas des Herbes Blanches.....				Saint James Paris.....		
Le Petit Nice – Passadat.....				Tiara Yaksta.....		
Le Phébus & Spa Villa Haute Couture.....				Troisgros.....		
Le Pré – Xavier Beaudiment.....				Villa Florentine.....		
Le Pré Catelan.....				Villa Gallici.....		
Le Prieuré Baumanière.....				Villa René Lalique.....		
Le Relais Bernard Loiseau.....				Yoann Conte – Bord du Lac Hôtel Restaurant.....		
Spa Loiseau des Sens.....						
Le Saint-James Bouliac.....						
Le Saint-Paul.....						
Le Suquet, Sébastien Bras.....						
Le Taillevent.....						
Le Vieux Logis.....						
Les Bas Rupts.....						
Les Bergeries de Palombaggia.....						
Les Hautes Roches.....						
Les Hauts de Loire.....						
Les Hortensias du Lac.....						
Les Maisons de Bricourt.....						
Les Prés d'Eugénie Maison Guérard.....						

French Polynesia

Le Taha'a Island Resort & Spa..... | |

Germany

Bülw Palais..... | |

Burg Schwarzenstein..... | |

Gut Steinbach Hotel & Chalets..... | |

Gutshaus Stolpe..... | |

Hardenberg BurgHotel..... | |

Hotel Bareiss..... | |

Hotel Dollenberg			
Hotel Hohenhaus			
Hotel Jagdhof Glashütte			
Hotel Schwarzmtt			
Hotel Seesteg			
Landhaus Stricker			
Landromantik Hotel Oswald			
Park-Hotel Egenerer Höfe			
Restaurant Lafleur			
Schlosshotel Burg Schlitz			
Villa Hammerschmiede			
Villino			
Weissenhaus Grand Village			
Resort & Spa am Meer			

Greater China

Bibo	
Chaptel Hangzhou	
Ji Pin Court	
Seven Villas Hangzhou	
Tate Dining Room & Bar	
The Dreamland Resort	
Villa 32	
Volando Urai Spring Spa & Resort	
Yihe Mansions	

Greece

Avaton Luxury Villas Resort	
Elounda Mare Hotel	
Myconian Ambassador Thalasso Spa	
Myconian Korali	
Myconian Utopia Resort	
Sun Rocks Boutique Hotel	

Grenada

Calabash Luxury Boutique Hotel	
--------------------------------------	--

Guatemala

Casa Palopó	
-------------------	--

India

Ahilya by the Sea	
Dev Shree Deogarh	
Mihir Garh	
Niraamaya Retreats Surya Samudra	
Purity	
Samode Safari Lodge	
Shreyas Retreat	
Suján Jawai	
Suján Rajmahal Palace	
Suján Sher Bagh	
Suján The Serai	
Svatma, Thanjavur	
The Malabar House	

Indonesia

The Purist Villas & Spa	
-------------------------------	--

Ireland



































Ballyfin Demesne	
Marfield House	
Park Hotel Kenmare	
Sheen Falls Lodge	

Italy

Agli Amici dal 1887	
Antica Corona Reale	
Arnolfo Ristorante	
Bellevue Hotel & Spa	
Bellevue Syrene 1820	
Borgo dei Conti Resort	
Caesar Augustus	
Caino	
Capofaro Locanda & Malvasia	
Castel Fragsburg	

Castello Banfi	 
Castello di Guarene	  
Château Monfort	 
Da Vittorio	 
Dal Pescatore Santini	
Don Alfonso 1890	 
Gallia Palace Beach & Golf Spa Resort	 
Gardena Grödnerhof Hotel & Spa	  
Hermitage Hotel & Spa	  
Hotel Borgo San Felice	  
Hôtel Londra Palace	 
Hotel Raphaël	 
Hotel Villa Franceschi	 
Il Borro	  
Il Bottaccio	 
Il Luogo di Aimo e Nadia	
Il Pagliaccio	
Il San Pietro di Positano	 
L'Albereta	  
La Meridiana Resort & Golf	 
La Sommità Relais	 
Locanda Don Serafino	 
Monaci delle Terre Nere	 
Palazzo Manfredi	 
Palazzo Seneca	 
Petra Segreta Resort & Spa	 
Relais Borgo Santo Pietro	 
Relais Il Falconiere & Spa	  
Relais San Maurizio	  
Relais Santa Croce	 
Restaurant Le Calandre	
Restaurant Quadri	
Ristorante Enoteca Pinchiorri	
Taverna Estia	
Terme Manzi Hotel & Spa	  
Terra - The Magic Place	 
Villa Abbazia	 
Villa Cordevigo Wine Relais	 
Villa Crespi	 
Villa Fiordaliso	 

Japan

Asaba	 
Beniya Mukayu	  
Bettei Senjuan	  
Dominique Bouchet Tokyo	
Gôra Kadan	  
Hikariya-Nishi	
Kanamean Nishitomiya	 
Kashiwaya	
Kobe Kitano Hotel	 
La Bécasse	
Nishimuraya Honkan	 
Otowa restaurant	
Restaurant Hôtel de Mikuni	
Restaurant Molière	
Tenku no Mori	 
The Uza Terrace Beach Club Villas	 
Tobira Onsen Myojinkan	  
Wasurenosato Gajoen	 
Zeniya	

Kenya

Mara Plains Camp	 
ol Donyo Lodge	 

Lebanon

Hotel Albergo	 
---------------------	--

Liechtenstein

Park Hotel Sonnenhof	 
----------------------------	--

Lithuania

Stikliai Hotel	 
----------------------	--

Luxembourg

Hôtel Le Place d'Armes	 
------------------------------	--

Madagascar

Anjajavy le Lodge 🏠 🍷

Maldives

The Nautilus 🏠 🍷 🌊

Malta

The Xara Palace 🏠 🍷

Mauritius

20 Degrés Sud Boutique-hôtel 🏠 🍷 🌊

Mexico

Hotel Solar de las Ánimas 🏠 🍷

Imanta Punta de Mita 🏠 🍷

Las Mañanitas Hotel Garden

Restaurant & Spa 🏠 🍷 🌊

Pujol 🍷

Morocco

Château Roslane 🏠 🍷 🌊

Hôtel Le Doge 🏠 🍷

L'Heure Bleue Palais 🏠 🍷

Palais Ronsard 🏠 🍷

Riad Fès 🏠 🍷 🌊

Tikida Golf Palace 🏠 🍷 🌊

Villa des Orangers 🏠 🍷

Namibia

Epako Safari Lodge & Spa 🏠 🍷 🌊

New Zealand

Helena Bay Lodge 🏠 🍷 🌊

Huka Lodge 🏠 🍷 🌊

Matakauri Lodge 🏠 🍷 🌊 🍷

Otahuna Lodge 🏠 🍷 🌊

The Farm at Cape Kidnappers 🏠 🍷 🌊 🍷

The Lodge at Kauri Cliffs 🏠 🍷 🌊 🍷

Wharekauhau Country Estate 🏠 🍷

Peru

Astrid & Gastón 🍷

Cirqua 🏠 🍷

Delfin Amazon Cruises 🏠 🍷

Hotel B 🏠 🍷

Inkaterra La Casona 🏠 🍷

Soly Luna 🏠 🍷

Titilaka 🏠 🍷

Poland

Hotel Copernicus 🏠 🍷

Quadrilla 🏠 🍷 🌊

Portugal

Bela Vista Hotel & Spa 🏠 🍷 🌊

Belcanto 🍷

Casa da Calçada 🏠 🍷

Casa Velha do Palheiro 🏠 🍷 🌊

Fortaleza do Guincho 🏠 🍷

Grand House 🏠 🍷

The Yeatman 🏠 🍷 🌊

Valverde Hotel 🏠 🍷

Réunion Island

Blue Margouillat Seaview Hotel 🏠 🍷

Romania

Epoque Hotel 🏠 🍷 🌊

Le Bistrot Français 🍷

Saint Barthélemy

Hôtel Le Toiny 🏠 🍷

Saint Kitts and Nevis

Montpelier Plantation & Beach 🏠 🍷

Seychelles

Château de Feuilles 🏠 🍷

Singapore

Saint Pierre 🍷

Slovenia

Hotel Grad Otočec 🏠 🍷

Hotel Kendov Dvorec 🏠 🍷

South Africa

AtholPlace Hotel & Villa 🏠 🍷

Bushmans Kloof Wilderness

Reserve & Wellness Retreat 🏠 🍷 🌿 🍷

Delaire Graff Lodges & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Ellerman House 🏠 🍷 🌿 🍷

Esiweni Luxury Safari Lodge 🏠 🍷

Jabulani 🏠 🍷 🌿 🍷

Londolozi Private Game Reserve 🏠 🍷

The Cellars-Hohenort Hotel 🏠 🍷

Spain

A Quinta da Auga Hotel & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Akelarre Hotel & Restaurant 🏠 🍷

Atrio Restaurante Hotel 🏠 🍷

Can Faustino 🏠 🍷 🌿 🍷

Castillo de Arteaga 🏠 🍷

Echaurren 🏠 🍷

El Castell de Ciutat 🏠 🍷 🌿 🍷

El Club Allard 🍷

Fontenille Menorca Santa Ponsa & Torre Vella 🏠 🍷

Heritage Madrid Hôtel 🏠 🍷

Hotel Neri 🏠 🍷

Hotel Orfila 🏠 🍷

La Torre del Visco 🏠 🍷

Les Cols 🍷

Mas de Torrent Hotel & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Mirador de Dalt Vila 🏠 🍷

Molino de Alcuneza 🏠 🍷

Mugaritz 🍷

Palacio de Luces 🏠 🍷

Restaurante Arzak 🍷

Restaurante Coque 🍷

Restaurante Martín Berasategui 🍷

Restaurante Santceloni 🍷

Son Brull Hotel & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Torre del Remei 🏠 🍷

Valdemossa Hotel & Restaurant 🏠 🍷

Sri Lanka

Cape Weligama 🏠 🍷

Ceylon Tea Trails 🏠 🍷

Wild Coast Tented Lodge 🏠 🍷

Switzerland

Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Beau-Rivage Hotel 🏠 🍷

Castello del Sole Beach Resort & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Chalet Hotel Schöneegg 🏠 🍷

Chasa Montana Hotel & Spa 🏠 🍷 🌿 🍷

Domaine de Châteauevieux 🏠 🍷

Grand Hôtel du Lac 🏠 🍷 🌿 🍷

Hostellerie du Pas de L'Ours 🏠 🍷 🌿 🍷

Hôtel de la Cigogne 🏠 🍷

Hotel Restaurant Krone Regensburg 🏠 🍷

Hôtel Victoria 🏠 🍷

Hotel Walther 🏠 🍷 🌿 🍷

In Lain Hotel Cadonau 🏠 🍷

Le Chalet d'Adrien 🏠 🍷 🌿 🍷

Lenkerhof gourmet spa resort 🏠 🍷 🌿 🍷

Maison Wenger 🏠 🍷

Mammertsberg 🏠 🍷

Palais Bad Ragaz 🏠 🍷 🌿 🍷

Restaurant Le Pont de Brent 🍷

Schlosshotel Chastè 🏠 🍷

Villa Principe Leopoldo 🏠 🍷

Waldhotel Doldenhorn 🏠 🍷 🌿 🍷

South Korea

Gaon 🏠

Tanzania

Zanzibar White Sand Luxury Villas & Spa 🏠 🍷 🍷

Thailand

Gaggan Anand 🍷

Rachamankha 🏠 🍷

Restaurant Sühring 🍷

The Netherlands

Bij Jef 🏠 🍷

Château Neercanne 🍷

Château St. Gerlach 🏠 🍷 🍷

Landgoed Hotel Het Roode Koper 🏠 🍷

Parkhotel de Wiemsel 🏠 🍷 🍷

Restaurant Da Vinci 🍷

Turkey

Museum Hotel 🏠 🍷

United Kingdom

11 Cadogan Gardens 🏠 🍷

Airds Hotel & Restaurant 🏠 🍷

Amberley Castle 🏠 🍷

Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons 🏠 🍷

Bibendum 🍷

Buckland Manor 🏠 🍷

Chewton Glen 🏠 🍷 🍷 🍷

Cliveden House 🏠 🍷 🍷 🍷

Farlam Hall 🏠 🍷

Gidleigh Park 🏠 🍷

Gilpin Hotel & Lake House 🏠 🍷 🍷

Glenapp Castle 🏠 🍷

Grantley Hall 🏠 🍷 🍷

Gravetye Manor 🏠 🍷

Hambleton Hall 🏠 🍷

Hartwell House Hotel Restaurant & Spa 🏠 🍷 🍷 🍷

Isle of Eriska Hotel, Spa & Island 🏠 🍷 🍷

Kinloch House Hotel 🏠 🍷

Longueville Manor 🏠 🍷

Lucknam Park Hotel & Spa 🏠 🍷 🍷 🍷

Lympstone Manor Hotel Restaurant
and Vineyard 🏠 🍷

Mallory Court Country House Hotel & Spa 🏠 🍷 🍷

Palé Hall 🏠 🍷

Stock Exchange Hotel 🏠 🍷

Summer Lodge Country House 🏠 🍷 🍷

The Bath Priory 🏠 🍷 🍷

The Idle Rocks 🏠 🍷

The Vineyard 🏠 🍷 🍷

Whatley Manor Hotel & Spa 🏠 🍷 🍷

United States

Addison 🍷

Auberge du Soleil 🏠 🍷 🍷

Bedford Post 🏠 🍷

Blackberry Farm 🏠 🍷 🍷

Blackberry Mountain 🏠 🍷 🍷

Blair Hill Inn 🏠 🍷

Blantyre 🏠 🍷 🍷 🍷

Camden Harbour Inn 🏠 🍷

Canlis 🍷

Canoe Bay 🏠 🍷

Castle Hill Inn 🏠 🍷

Château du Sureau 🏠 🍷 🍷 🍷

Chatham Inn 🏠 🍷

Daniel 🍷

Del Posto 🍷

Dunton Hot Springs 🏠 🍷

Eleven Madison Park 🍷

Everest 🍷

Gabriel Kreuther 🍷

Gary Danko 🍷

Glenmere Mansion 🏠 🍷 🍷

Homestead Inn – Thomas Henkelmann 🏠 🍷

Hotel Fauchère 🏠 🍷

Hotel Les Mars 🏠 🍷

Hotel Wailea.....	 
Jean-Georges.....	
L'Auberge Carmel.....	 
Lake Placid Lodge.....	  
Magee Homestead.....	 
Manresa.....	
Meadowood Napa Valley.....	  
Menton.....	
Ocean House.....	   
Old Edwards Inn and Spa.....	  
Per Se.....	
Planters Inn.....	 
Quince Restaurant.....	
Rancho Valencia Resort & Spa.....	  
Royal Blues Hotel.....	 
Saison.....	
SingleThread Farm - Restaurant - Inn.....	 
The Charlotte Inn.....	 
The Farrington House.....	  
The French Laundry.....	
The Home Ranch.....	 
The Inn at Dos Brisas.....	 
The Inn at Hastings Park.....	 
The Inn at Little Washington.....	  
The Inn of the Five Graces.....	  
The Ivy Hotel.....	 
The Little Nell.....	  
The Lodge at Glendorn.....	 
The Pitcher Inn.....	 
The Point.....	 
The Ranch at Rock Creek.....	   
The Surrey Hotel.....	   
The Wauwinet.....	 
Triple Creek Ranch.....	 
Twin Farms.....	 
Weekapaug Inn.....	 
Westglow Resort and Spa.....	  
Winvian Farm.....	  

Uruguay

La Bourgogne.....	
Narbona Wine Lodge.....	  

Zambia

Royal Chundu Luxury Zambezi Lodges.....	 
---	--

Zimbabwe

Mpala Jena Camp.....	 
----------------------	--

CREDITI FOTOGRAFICI

PHOTO CREDITS

In accordance with the agreement on the assignment of rights to photos of R&C member properties, R&C reserves the right to reproduce and represent the granted photos in any form.

Below are the credits for each page, from photos in any form.

pp. 4: ©Anne-Claire Héraud; pp. 5: ©Matteo Carassale; pp 6-7 ©OlivierBarbaroux/ © Leonardo Mariani; pp. 12-13: ©Fiorenzo Calosso/ ©Anton Ivanov/Shutterstock; ©Shutterstock; pp. 14-17: ©Bellevue Hotel & Spa; pp. 18-21: ©Giorgio Baroni/ ©Jordan Pession; pp. 22-24: ©Davide Dutto; pp.26-29: ©Castello di Guarene; pp. 30-33: ©Relais San Maurizio; pp. 34-37: ©La Meridiana Resort & Gol; pp. 38-41: ©Villa Crespi; pp. 42-43: ©BChristian / Shutterstock; ©Paolo Gallo / Shutterstock; ©dmitriev / Shutterstock; pp. 44-46: ©Adriano Mauri/ Italian Gourmet / ©Paolo Terzi; pp. 48-51: ©Château Monfort; pp. 52-55: ©Da Vittorio; pp. 56-59: ©L'Albereta; pp. 60-63: ©Matteo Cuzzola/ ©Carlo Chinelli; pp. 64-66: ©Philippe Schaff/ ©Roberta Vaguani/ ©Francesca Brambilla; pp. 68-69:

©Fiorenzo Calosso/ ©Jaro68/Shutterstock/ ©F.Gallina; Villa Cordevigo; p. 70-73: ©Colin Dutton; pp. 74-76: ©Le Calandre; pp. 78-81: ©Hotel Villa Franceschi; p. 82-84: ©Quadri; pp. 86-89: ©Simona Pesarini /©Fiorenzo Calosso; pp. 90-93: © Villa Abbazia; pp. 94-96: ©Gianni Antoniali/ ©Agli Amici1887; pp97: ©Fiorenzo Calosso; pp. 98-99: ©Valentin Pardeller- www.suedtirol.info/ ©Simon Dannhauer / Shutterstock; © Daniel Rericha / Shutterstock; pp. 100-103: ©Egon Dejori/ ©Fiorenzo Calosso; pp. 104-107: ©Terra - The Magic Place; pp. 108-111 ©Castel Fragsburg; pp 114-115: ©JaroPienza/Shutterstock / ©Nattee Chalermtiragool / Shutterstock / ©Fiorenzo Calosso; pp. 116-119: ©Sona Stepanyan; pp. 120-122: ©Roberto Quagli/ ©Gianni Ugolini/ ©Dario Garofalo/ ©Lido Vannucchi; pp. 124-127: ©Diego De Pol; pp. 128-131: ©Marco Badiani/ ©Francesca Pagli; pp. 132-135: ©Silvia Baracchi/ ©Alessandra Schinco/ ©Laura Adani; pp. 136-138: ©Arnolfo Ristorante; pp. 140-143: ©Hotel Borgo San Felice; pp. 144-147: ©Relais Borgo Santo Pietro; pp. 148-151: ©Michele Cerami/ ©Andrea Pisapia/ ©Stefano Denanni/ ©Andrea Ansaldo; pp. 152-154: ©Andrea Menichetti; pp. 156-159: ©Castello Banfi Il Borgo; pp. 160-161: ©Javarmen / Shutterstock / ©Fiorenzo Calosso / ©Regione Umbria; pp 162-

165 ©Borgo dei Conti Resort; pp 168-171: ©Fiorenzo Calosso / ©Daniele Molajoli / ©Federico Bianconi / ©Janos Grapow / ©Fabian Cevallos; pp 172-173: ©Europhotos/dreamstime.com / ©S.Borisov / Shutterstock / ©ESB Professional / Shutterstock; pp. 174-177: ©Guido Fua / ©Palazzo Manfredi; pp. 178-181: ©Robert Miller; pp 182-184: ©Aromi srl / Aromi.group; pp 186-187 ©Fiorenzo Calosso / ©Jennifer Barrow / dreamstime.com / ©Fiorenzo Calosso; pp 188-191: ©Ennio Calice / ©Mauro Fiorese / ©Claudio Aversa / ©Stefano Scatà; pp 192-195: ©Stefano Scatà / ©Umberto D'Aniello; pp 196-199: ©Gianni De Gennaro / ©Umberto D'Aniello; pp 200-203: ©Caesar Augustus; pp 204-207: ©Emanuela Minerva; pp 208-210: ©Antonio Sposito; pp 211 ©Fiorenzo Calosso; pp 212-213: ©leoks / Shutterstock / ©GoneWithTheWind / Shutterstock / ©Josef Skacel/Shutterstock; pp 214-217: ©La Sommità Relais; pp 218-219: ©Dmitry Naumov / Shutterstock / ©Petra Segreta Resort & SPA; pp 220-223: ©Tiziano Canu / ©Stefano Murru; pp 224-225: ©Roberto Lo Savio/Shutterstock / ©Bildagentur Zoon / Shutterstock / ©Volosina / Shutterstock; pp 226-229: ©Gianfranco Guccione; pp 230-233: © Monaci delle Terre Nere; pp 234-237: ©Matteo Carassale / ©Benedetto Tarantino; pp. 240: ©Castel Fragsburg; pp. 242: ©Albereta; pp. 245-257: ©Bellevue Hotel & SPA / ©Fiorenzo Calosso / ©Roberto Binetti / Shutterstock / ©Hotel Londra Palace / ©Cristiano Corte / ©Davide Maretta / ©CreativeNature R.Zwerver / Shutterstock / ©Shaiith / Shutterstock / ©leoks / Shutterstock / ©entrechat / ©Sergey Dzyuba / Shutterstock / ©iStock / ermingut / ©Konstantin Aksenov / Shutterstock / ©borchee.

COLOPHON

Publishing Director
Philippe Gombert

Art Direction & Design
Winkreative

Managing Editor
Elisabeth Debiasi

Coordinator
Silvia Dandrea

Text
Gianluca Biscalchin

Translation and proofreading
Networks s.r.l.

Production
P.R. & Go Up Communication
Partners s.r.l.

Papers
Arctic Paper G print, certified
FSC

Printing
Stampa Grafica s.r.l.

Sustainability
For Relais & Châteaux, sustainable development is of crucial importance. The production of this guide has, therefore, been strictly controlled in terms of choices and commitments.





Capofaro Locanda & Malvasia, Italy

REGALA DELICIOUS JOURNEY

Relais & Châteaux ti offre una selezione di 20 Gift Boxes eco-sostenibili per regalare un'esperienza di viaggio in tutto il mondo, a partire da soli 100€.

In collaborazione con gli artigiani sudafricani di The Joinery, Relais & Châteaux ha creato una pratica pochette da viaggio realizzata utilizzando bottiglie di plastica riciclate: un talismano prezioso ed eco friendly per ispirare viaggi irresistibili.

The properties of Relais & Châteaux offer a selection of 20 eco-responsible Gift Boxes that can be enjoyed worldwide, starting from just €100. Relais & Châteaux has teamed up with South African artisans from The Joinery to design a practical travel pouch made from recycled plastic bottles. Showcasing local, environmentally friendly craftsmanship, it is a travel talisman to inspire delicious journeys.

I nostri Gift Boxes sono disponibili sul sito www.relaischateaux.com/it, sulla nostra app e presso la boutique di Parigi.

Our Gift Boxes are available on the website, www.relaischateaux.com, on the app (iPad and iPhone) and at our Paris boutique. For corporate orders, please contact the Sales Department at + 33 (0)1 77 48 14 88





★
MOËT



FONDÉE EN 1765
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

2012

GRAND VINTAGE

103 g/L PRODUCT OF FRANCE EXTRA BRUT PRODUCT OF FRANCE 750 mL
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON & L'ÉTOILE FRANCE - ANNONCIÉ

СВЯТОГО ВІНТАЖЕ



FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE





COLLECTION

Fifty Fathoms



JB
1735

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

© Photograph: Laurent Ballesta/Gombrassa Project



RAISE AWARENESS.
TRANSMIT OUR PASSION.
HELP PROTECT THE OCEAN.

www.blancpain-ocean-commitment.com

BEIJING · CANNES · DUBAI · GENEVA · HONG KONG · KUALA LUMPUR · LAS VEGAS · LONDON · MACAU · MADRID
MANAMA · MOSCOW · MUNICH · NEW YORK · PARIS · SEOUL · SHANGHAI · SINGAPORE · TAIPEI · TOKYO · ZURICH