



LIFESTYLE



Tappezzerie francesi e grandi lampadari marocchini: è l'interno del ristorante Brunello, nell'hotel Baglioni di Roma. Nella pagina accanto, l'immensa cupola di vetro dell'hotel Park Hyatt di Milano.

## Prenoto un tavolo. All'hotel

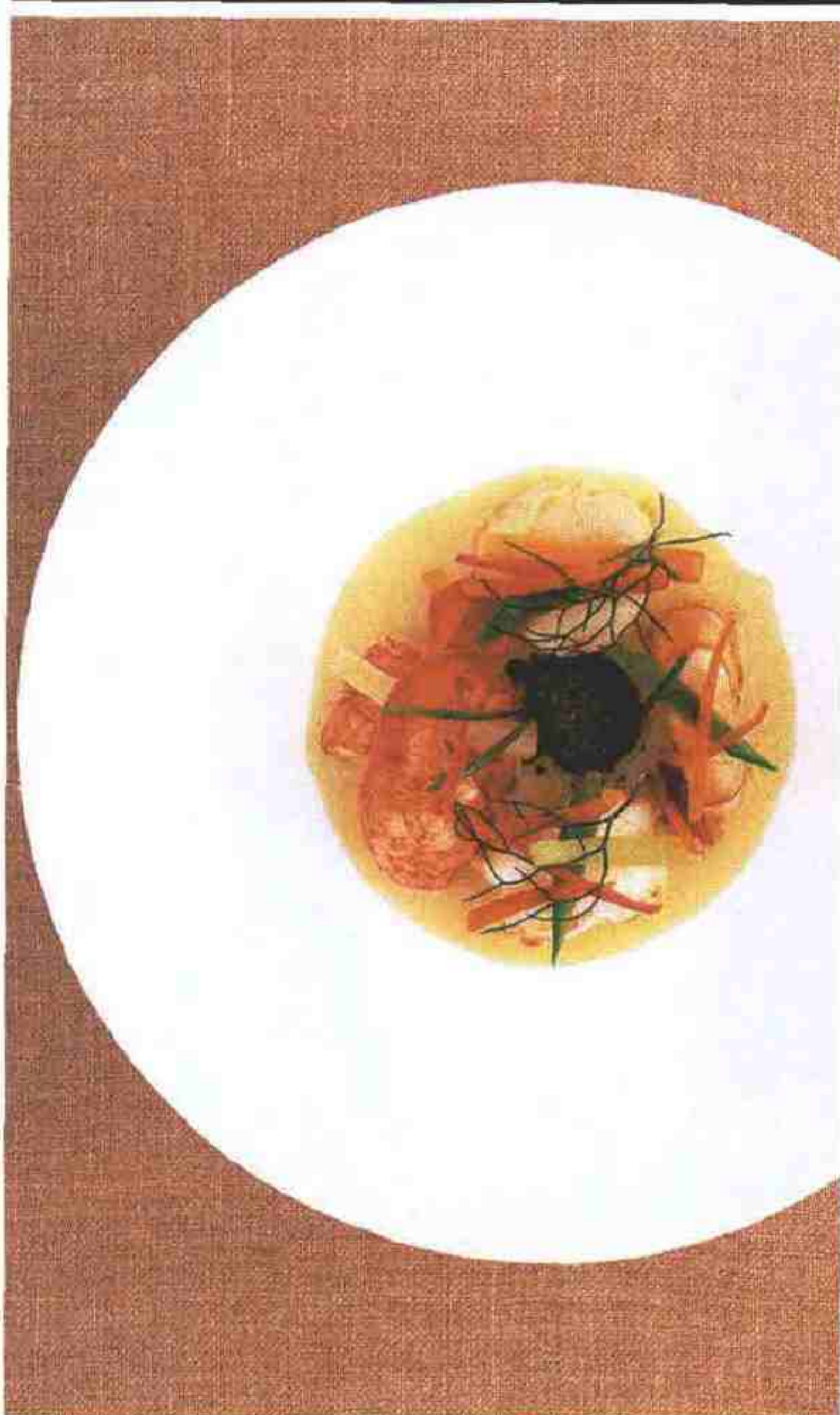
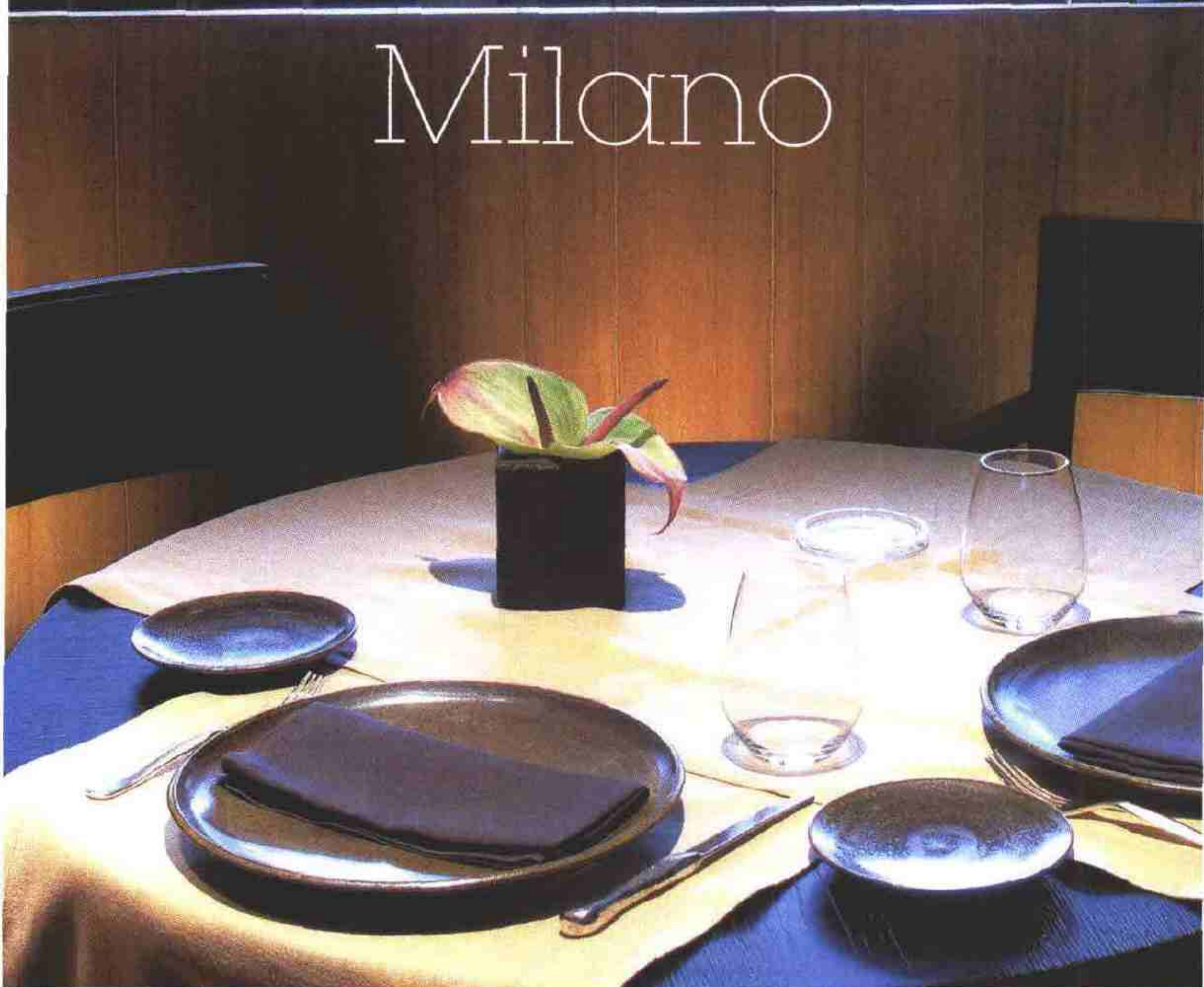
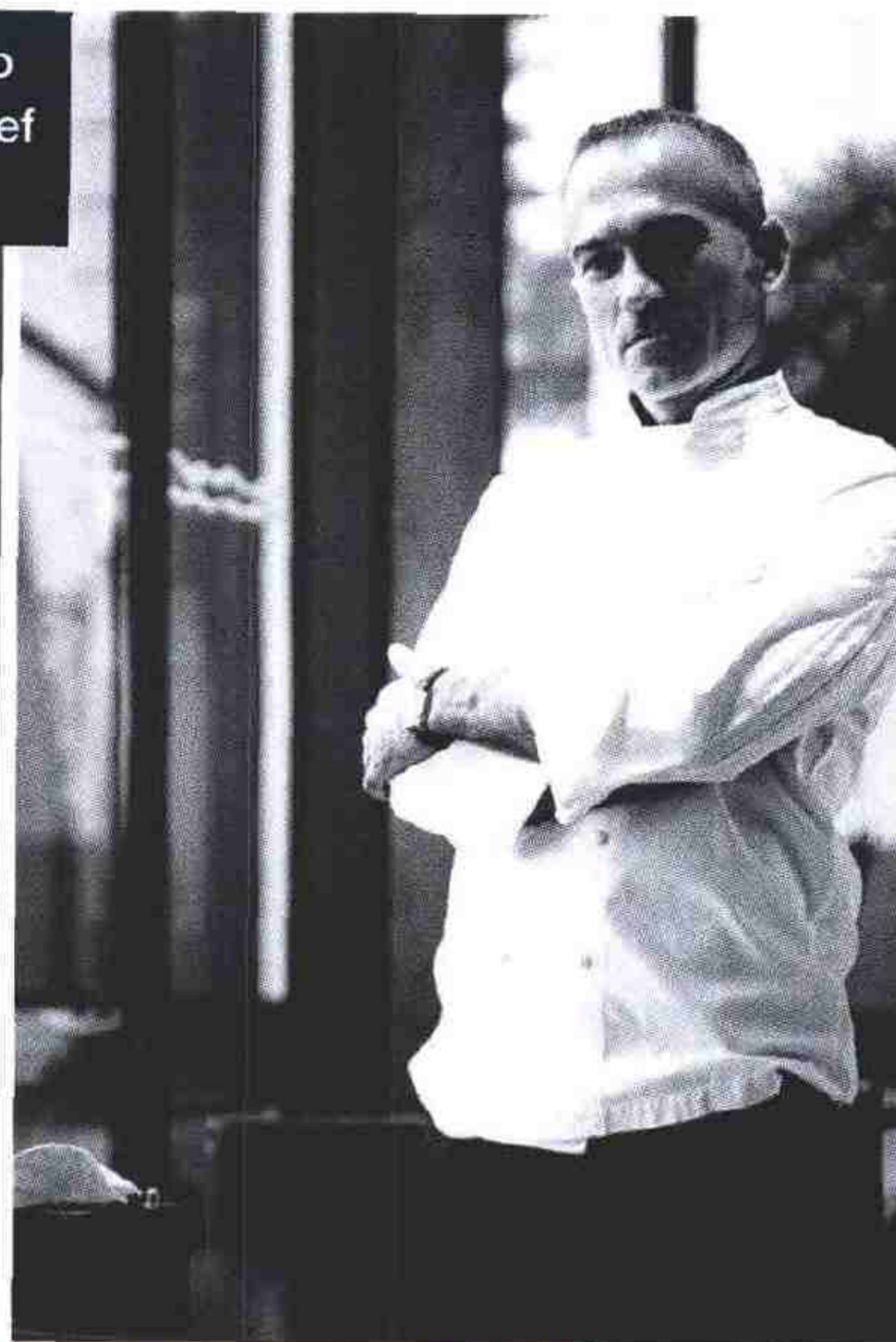
La colazione d'affari, il brunch della domenica, il dinner per due. I ristoranti degli alberghi a cinque stelle sono le nuove mete del gusto. Perfetti per chi ama l'alta cucina, gli arredi di design, l'accoglienza impeccabile. Da Milano a Roma, ecco gli indirizzi da provare

DI ANNA SANTINI E MARILISA ZITO - FOTO MASSIMO FERRARI E GIACOMO GIANNINI

Roma

## LIFESTYLE

Una piccola oasi nel cuore di Milano: il Bulgari Restaurant si affaccia su un bellissimo giardino botanico. Atmosfere minimal chic e cucina "a cinque stelle", curata dallo chef Elio Sironi. Oltre al ristorante, l'hotel Bulgari vanta anche una magnifica beauty spa.



### Bulgari Restaurant Hotel Bulgari

via Gabba 7/b, tel. 02/8058051

#### Segni particolari

Stile minimal, arredi cacao, tavole sui toni del bruciato, piatti e posateria griffata Bulgari. L'atmosfera è da oasi silenziosa. Non a caso l'affaccio è su un bellissimo giardino botanico.

#### Il piatto forte

Lo chef Elio Sironi ne segnala tre: il bollito di crostacei in acqua speziata, il risotto al limone e vaniglia, il maialino croccante

con miele e peperoncino.

#### E' il posto perfetto per...

Di giorno per un appuntamento importante a cui si voglia dare un tono chic, ma informale. Di sera per una cena romantica o un anniversario.

#### Il rito

L'aperitivo, il Bulgari cocktail, spiluccando finger food in stile fusion.

#### Da non perdere

Un salto alla beauty spa dell'hotel prima di cena. Magari prenotando in coppia il massaggio a quattro mani che dura un'ora e 25 minuti.

## Acanto

### Hotel Principe di Savoia

piazza della Repubblica 17, tel. 02/62301

#### Segni particolari

La cucina a vista, dietro una parete di cristallo.

#### Il piatto forte

Lo chef Fabrizio Cadei suggerisce imperiale di pesce e crostacei al forno allo zafferano aquilano.

#### E' il posto perfetto per...

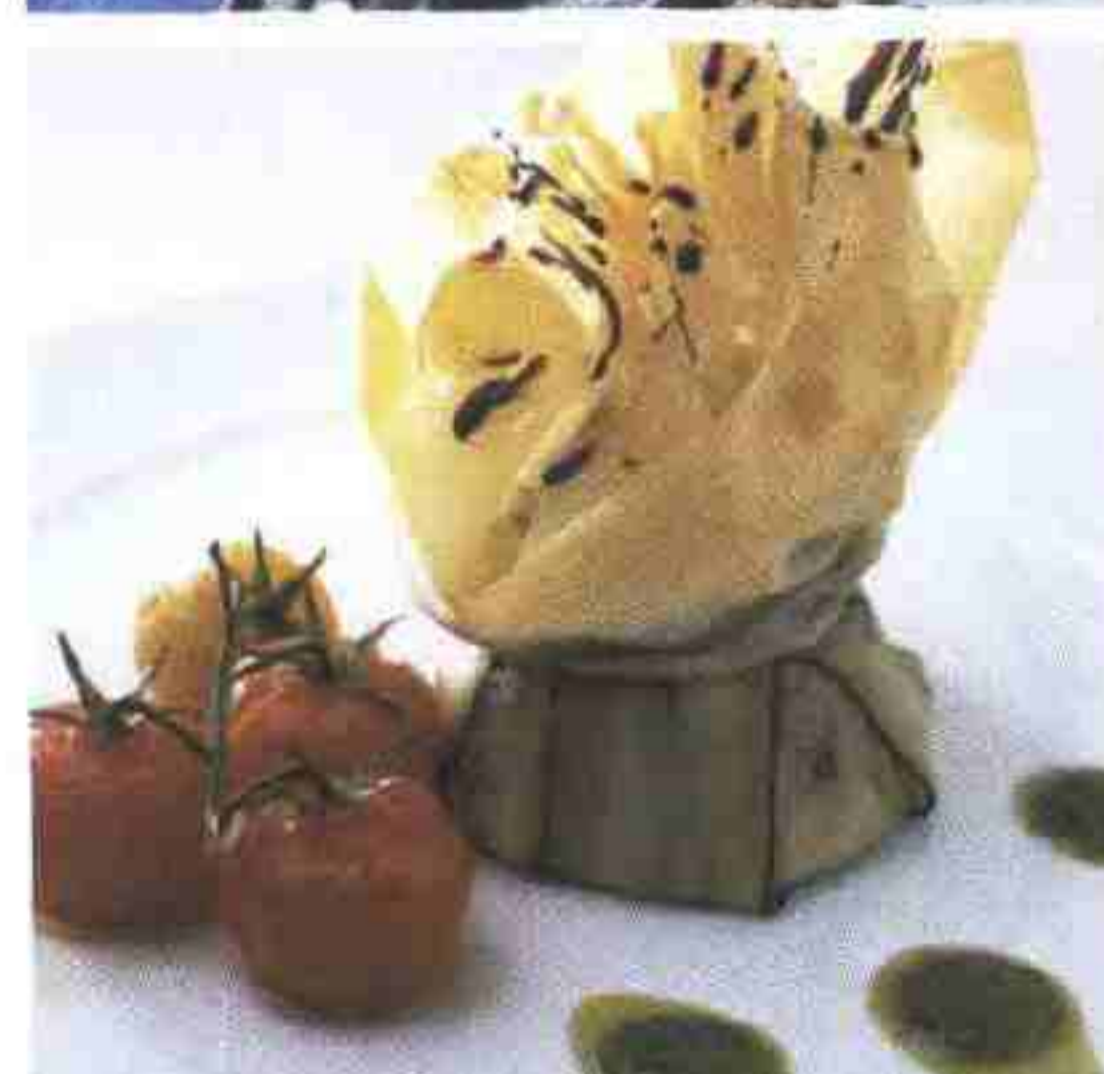
Andarci anche con la famiglia. Magari in una domenica di primavera (la veranda merita).

#### Il rito

Il drink dopocena seduti accanto alla fontana liberty di pietra. Intimo e rilassante.

#### Da non perdere

Da maggio, ogni venerdì sera uno speciale menu a 5 portate accompagnato da vini pregiati. E la possibilità di dialogare con lo chef.



Lo chef Fabrizio Cadei ai fornelli: la grande cucina a vista, dietro una parete di cristallo, e la veranda sono gli angoli più scenografici del ristorante Acanto.

## The Park

### Hotel Park Hyatt

via Tommaso Grossi 1, tel. 02/88211234

#### Segni particolari

L'ambiente sobrio, in travertino e sfumature bronzo. Sulla tavola composizioni di Armani Fiori e candele.

#### Il piatto forte

Lo chef Filippo Gozzoli consiglia cerviale di branzino, tortelli di pecorino e fave, cous cous alle verdure con polpa di granchio.

#### E' il posto perfetto per...

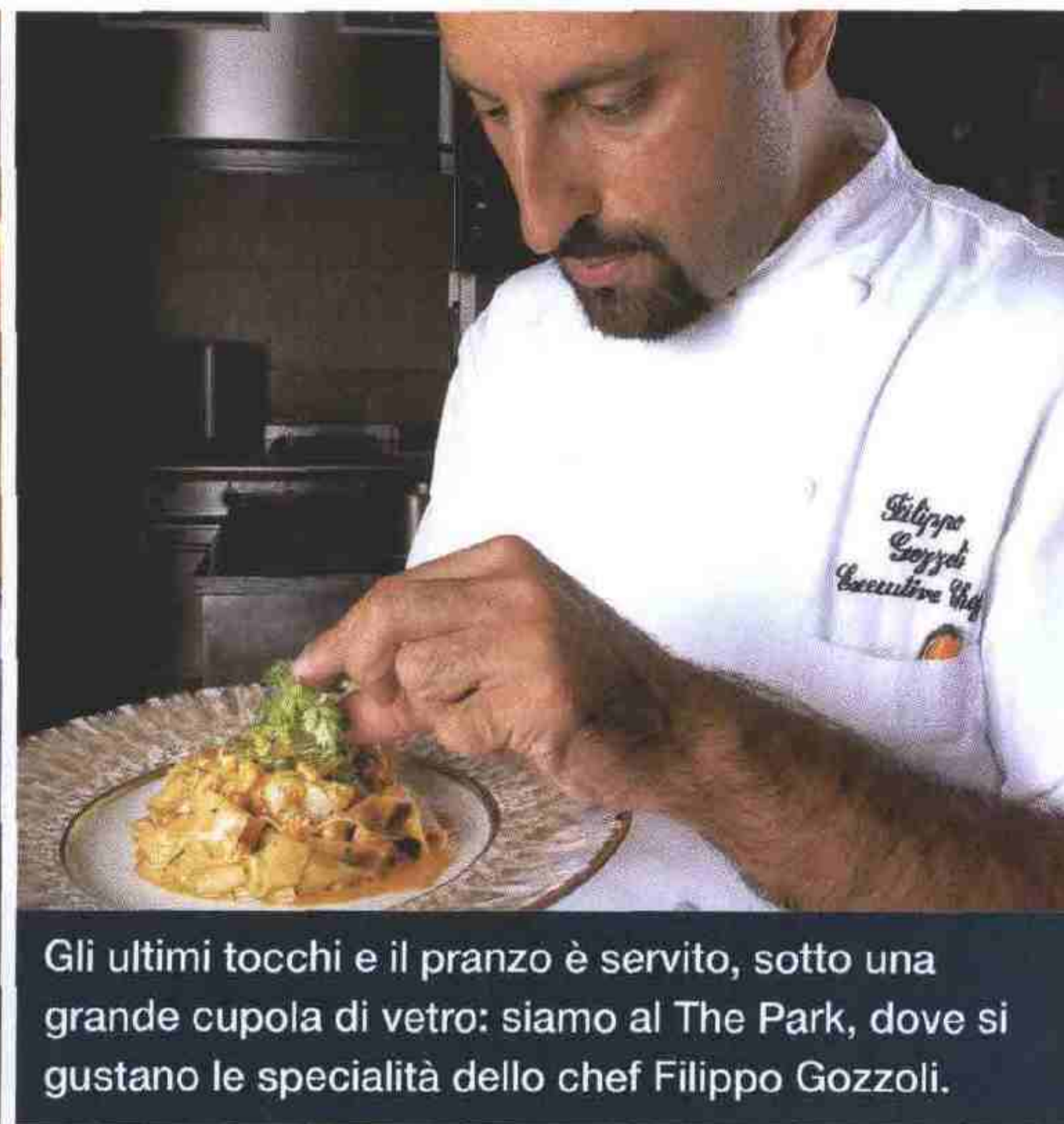
Arrivare al cuore di lei/lui. Ma anche fare centro in affari. Le candele sono in ogni caso irresistibili.

#### Il rito

Il brunch della domenica, servito sotto la spettacolare cupola di vetro che è il cuore dell'hotel.

#### Da non perdere

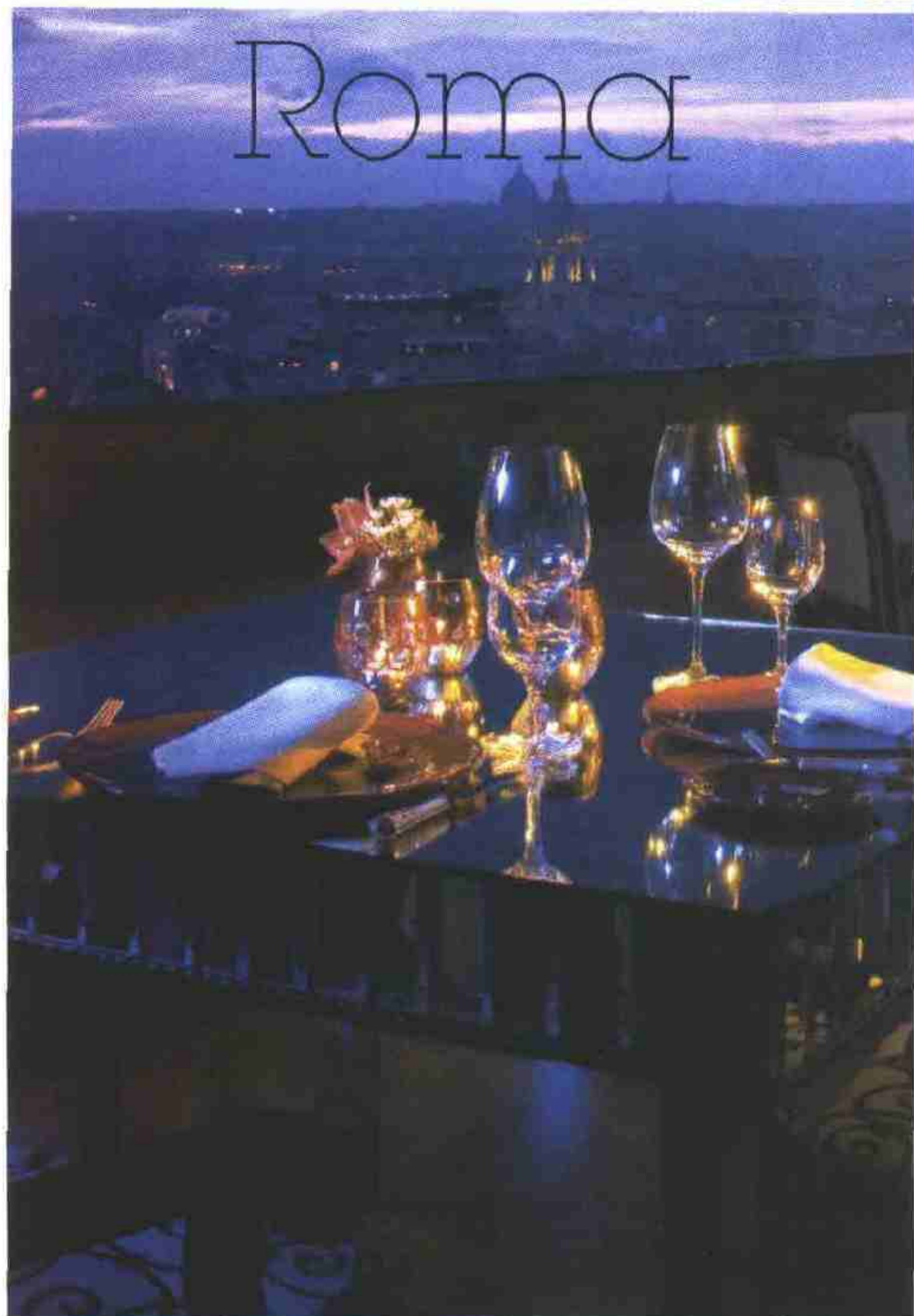
Le rassegne gourmet. Il 7 giugno ci sarà un wine event. E ogni bicchiere avrà il suo piatto: dal water farcito di foie gras al piccione laccato. →



Gli ultimi tocchi e il pranzo è servito, sotto una grande cupola di vetro: siamo al The Park, dove si gustano le specialità dello chef Filippo Gozzoli.



## LIFESTYLE



### Imago

#### Hotel Hassler

piazza Trinità dei Monti 6,  
tel. 06/69934726

#### Segni particolari

Roma ai tuoi piedi, mentre assapori piatti di alta cucina: è la filosofia del nuovo ristorante (al sesto piano) dell'hotel Hassler, in cima a Trinità dei Monti. Sobrio, raffinato, con le tavole in bianco e viola.

#### Il piatto forte

Lo chef Francesco Apreda suggerisce fusilloni con ragù di quaglia alla carbonara.

#### E' il posto perfetto per..

C'è bisogno di dirlo? Per una serata romantica, con vista unica sulle mille luci e sulle storiche cupole della città eterna.

#### Il rito

Si chiama "Inizio frizzante". Consiste nell'abbinare diversi spumanti e snack a base di ostriche con gelatine (lampone e anice stellato, melone invernale e menta, limone e timo), foie gras, caviale e chips, serviti con la burrata montata con olio extravergine di olive e paprika dolce. Più frizzante di così...

#### Da non perdere

I cioccolatini "Imago", con speciali ripieni preparati dallo chef e serviti ai clienti al termine del pranzo. E poi, il vip-watching. Da Tom Cruise a Martin Scorsese, da Sylvester Stallone a Sean Connery, tutta Hollywood - quando è in trasferta sul Tevere - passa da qui.



Una vista unica sui tetti di Roma: è il punto di forza del ristorante Imago dell'Hotel Hassler, in cima a Trinità dei Monti, luogo molto amato dai vip. Lo chef Francesco Apreda, napoletano, ha lavorato a Londra e in Giappone. Propone una cucina tradizionale, ma con tocchi "fusion".