

# Emozioni in tavola!

Menu e ristoranti che 'valgono il viaggio'.

Sofisticati accostamenti di aromi, sapori e colori nelle creazioni di grandi chef.

DI FRANCA DELL'ARCIPRETE SCOTTI

**DINING WITH FEELING!  
MENUS AND RESTAURANTS THAT ARE  
'WORTH THE TRIP'.**

Sophisticated fusions of aromas, flavours and colours in the creations of great chefs.



Il Fagiano - Grand Hotel Fasano



Matteo Felter

Protagonista, con la sua creatività, del ristorante Il Fagiano, Matteo Felter lo rende il fiore all'occhiello dello splendido Grand Hotel Fasano sul lago di Garda. Un panorama incantevole che ha già affascinato principi e imperatori, dieci tavoli esclusivi per un'esperienza sensoriale, un gioco di consistenze e sapori.

"Mi guida la materia prima, che non ha bisogno di grande lavorazione, né di essere alterata da sovrapposizioni invadenti".

## IL FAGIANO GRAND HOTEL FASANO

Via Zanardelli, 190 Gardone Riviera (Brescia)  
Tel. 0365.290220  
[www.ghf.it](http://www.ghf.it)

In the limelight with his creativity in the Il Fagiano restaurant, Matteo Felter has made it the crowning glory of the Grand Hotel Fasano on Lake Garda.

An enchanting backdrop that has in the past charmed princes and emperors alike, ten exclusive tables for an experience of the senses, a play of textures and tastes.

"I am guided by the raw material that doesn't need lots of processing, nor should it be altered by invasive combinations".



Viviana Varese

Alice Ristorante - Eataly Milano

Design e cucina si incontrano nel ristorante gourmet Alice, aperto all'interno di Eataly Milano Smeraldo.

Chef Donna dell'anno 2010 della guida di Identità Golose, già Chef Emergente del Gambero Rosso, Viviana Varese propone con la socia sommelier Sandra Ciciriello una cucina di pesce con accostamenti intensi e originali, spesso sorprendenti.

Arredamento ricercato e di design, una grande cucina a vista, e l'invenzione del Social Table, un tavolo per 12 persone, dove si può cenare anche con persone sconosciute, con menu e abbinamenti di vini a sorpresa.

## ALICE RISTORANTE EATALY MILANO

Piazza XXV Aprile, 10 Milano Tel. 02.49497340  
[www.aliceristorante.it](http://www.aliceristorante.it)

Design and cuisine come together in the Alice gourmet restaurant, opened in Eataly Milano Smeraldo. Making her mark as Identità Golose's best female chef for 2010 and former Emerging Chef by the Gambero Rosso food guide, Viviana Varese and her sommelier partner, Sandra Ciciriello serve a fish-based cuisine with bold, original and often surprising fusions.

Fine, design décor, a large open kitchen and the invention of the Social Table, where 12 diners, strangers and non, can sit at the same table and together enjoy surprise menus and matching wine.