

NUOVE ESPERIENZE SENSORIALI DALLA CUCINA DEL CRISTALLO HOTEL

PROPOSTE SEMPRE INNOVATIVE PER PERCORSI CULINARI REALIZZATI CON IL MEGLIO DEGLI INGREDIENTI DI STAGIONE.

UN'OPPORTUNITÀ UNICA, ANCHE PER GLI OSPITI ESTERNI ALL'HOTEL, PER FARSI TRASPORTARE DAI SAPORI SUBLIMI DI UNA CUCINA A CINQUE STELLE LUSO.

La proposta enogastronomica del "gioiello" della Regina è da sempre un vero e proprio paradiso per palati esigenti e amanti della buona cucina. Dal settembre 2011, inoltre, il Cristallo Hotel Spa & Golf differenzierà ulteriormente i luoghi della sua ristorazione a cinque stelle, declinandola in spazi e mood diversi. L'accesso indipendente dei ristoranti, permette anche a chi non è ospite dell'hotel di gustare le meraviglie proposte dagli chef.

Imperdibile per gli habitués di Cortina e per chi soggiorna in albergo, **La Veranda del Cristallo** propone un viaggio in Italia in vetta alle prelibatezze del Bel Paese. Al suo interno, lo chef Marco Badalucci fonde, "confonde" ed esalta i tradizionali sapori regionali: dalle Alpi alle onde, un'esperienza imperdibile a distanza ravvicinata dalle vette che cingono in un abbraccio tutto l'Hotel. Delizie da assaporare in un'atmosfera fin de siècle raffinata ed elegante, con una vista mozzafiato di giorno come al chiaro di luna sulle montagne più maestose della Regina.

Meraviglia di occhi e palato, **Il Gazebo** è uno spazio dal grande impatto scenografico; un singolare "palcoscenico vetrato" dal quale ammirare l'emozionante panorama delle Tofane dirimpettaie e in cui deliziarsi con la raffinata cucina gourmet, espressione personale dello chef Badalucci; per un vero spettacolo dei sensi. Il Gazebo, grazie alla struttura circolare, alle luci soffuse e all'intimità dell'atmosfera, è l'ideale per pranzi o cene informali, ma sempre esclusivi.

Alle coppie in cerca di romanticismo, il Cristallo dedica un angolo, se possibile, ancora più suggestivo: il **Cantuccio**, una location molto speciale e magica per momenti riservati.

Non poteva mancare, all'interno del cinque stelle Lusso, uno spazio votato alla tradizione enogastronomica locale, **La Stube 1872**. Al suo interno, avvolti dal calore del legno antico impiegato nei rivestimenti e dalla stufa in maiolica in perfetto stile ampezzano, si potrà assaggiare tutta la genuinità dell'atmosfera di montagna, tra ricette e profumi tipici – come "casunziei" e arrosto di cervo – e un'eccellente selezione di vini rigorosamente made in Veneto.

E per regalare a ogni buona forchetta esperienze culinarie davvero uniche ed esclusive e dare un pretesto in più ai frequentatori di Cortina d'Ampezzo per cene a cinque stelle, la Veranda del Cristallo

Via Rinaldo Menardi, 42 - 32043 Cortina d'Ampezzo (Belluno) Italia
T +39.0436.881.111 - F +39.0436.870.110 - info@crystallo.it - www.crystallo.it





presenta rassegne alla scoperta dei gusti più autentici, come “Saporitaliani” che per l’estate 2010 ha visto avvicinarsi sulle eleganti tavole della Veranda i piatti tipici delle cucine regionali più gustose: quella campana, sicula, calabrese e toscana. Mentre, nella scorsa edizione 2011, ogni cena, è ruotata attorno a un alimento principe, come la pasta, lo spiedino, il sushi e l’amouse-bouche.

La cucina del Cristallo Hotel Spa & Golf ha brillantemente superato l’esame degli ospiti più esigenti, merito di un’offerta variegata, sempre impeccabile, che gli affezionati amano vivere nell’atmosfera magica del “gioiello” della Regina: cornice d’eccellenza che, con quell’inconfondibile allure cinque stelle Lusso, sa rendere ancora più esclusivo anche un momento conviviale.

Cristallo Hotel Spa & Golf Cortina d’Ampezzo
ufficiostampa@cristallo.it

Via Rinaldo Menardi, 42 - 32043 Cortina d’Ampezzo (Belluno) Italia
T +39.0436.881.111 - F +39.0436.870.110 - info@cristallo.it - www.cristallo.it

