

La veranda del Cristallo ha un nuovo chef

Un'ouverture piena di sorprese quest'anno per il Cristallo Palace Hotel & Spa di Cortina d'Ampezzo. Ad attendere gli ospiti dell'hotel più glamour delle Dolomiti c'era anche un nuovo chef: Marco Badalucco (nella foto).

Per la nuova stagione la Veranda del

Cristallo si è presentata in una veste tutta rinnovata, con nuove raffinate proposte da gourmet: menù stagionali, per esaltare le qualità dei migliori prodotti locali e internazionali e soddisfare i palati più esigenti.

L'ingrediente è alla base della filosofia culinaria del nuovo chef: ricette e accostamenti sono creati per esaltarne le caratteristiche, per riscoprire il sapore autentico. Una rivisitazione culinaria dalla forte impronta mediterranea e con contaminazioni della migliore tradizione internazionale. La "Grande Carte" cambierà periodicamente secondo le proposte dello chef, che agli ospiti della Veranda proporrà anche speciali menù degustazione oltre ai piatti della tradizione ampezzana, per esclusive serate nella caratteristica Stube. Piatti sempre ricercati, da assaggiare accompagnati dalla vista di un panorama unico, quelle delle Tofane, che solo dalla Veranda del Cristallo si può ammirare in tutto il suo splendore. Badalucci, di Procida, si è formato nei ristoranti più rinomati del mondo: con Massimiliano Alaimo a Le Calandre, 3 stelle Michelin, a Padova. Con lo chef Fulvio Pierangelini, due Stelle invece al Gambero Rosso, a San Vincenzo. E dopo l'Italia, l'estero, prima in Borgogna e poi nella marina di Capcana, nel ristorante caraibico più lussuoso: L'Amarcord.

www.cristallo.it

