

# Italia a Tavola



**HEDONIS**  
*Un sorso di Sicilia*





# The View Lugano

## Cucina gourmet con vista lago

Un' **accoglienza avvolgente** che combina **calore e autenticità** in un ambiente studiato per essere **confortevole e appagante**, grazie a un mix di stili che fondono **tradizione e contemporaneità**

**T**he View Lugano (Planhotel Hospitality Group) è un boutique hotel nel cuore della città svizzera, una location davvero unica. Nel ristorante The View Fine Dining il lago "entra" nella sala attraverso le grandi vetrate accogliendo gli ospiti in un ambiente contemporaneo e raffinato. Durante la bella stagione la vista si fa ancora più straordinaria

sulla terrazza TreCinqueZero. La cucina, guidata dallo chef Mauro Grandi, unisce tradizione, creatività e territorio: una sinfonia di sapori limpidi e dettagli sorprendenti.

Grandi firma menu stagionali che prendono ispirazione da una formazione classica per poi evolversi verso scelte e accostamenti inediti. Le citazioni

mediterranee dialogano con le ispirazioni orientali, mentre le tecniche innovative convivono con i gesti più antichi. Massima attenzione viene data alle materie prime di stagione e del Ticino: cereali, verdure e formaggi, come il Bouchon della valle Muggio e le tante tome degli alpeggi vicini ne sono un'intensa testimonianza. Un'impronta gastronomica

che si fonda su semplicità, autenticità e valorizzazione dei territori.

Una carta, quella pensata da Mauro Grandi, che sa alternare proposte di pesce e di carne. Ecco allora il Sauté di mare, spigola, noci, capesante, astice, scampi e rombo e il Trancetto d'anatra novella arrosto con crema al sedano rapa, scaglie di tartufo nero e salsa al Vecchio Porto.

In alternativa alla scelta à la carte The View Fine Dining propone anche il menu Pommery Club, che offre l'opportunità di degustare una collezione di Champagne delle migliori annate in abbinamento a una selezione di finger food, e il menu bistro dal tratto internazionale e versatile, adatto a ogni ora della giornata.

Un'offerta gastronomica che si allarga anche ad altre esperienze di degustazione. In linea con la continua evoluzione dell'hotel e la massima cura sul fronte della personalizzazione, non mancano approfondimenti legati al food. Ne sono un esempio le serate dedicate "Dining with the Stars", realizzate in collaborazione con Martino Crespi Events, che vedono chef due stelle Michelin protagonisti di momenti di alta cucina.

Tradizione e innovazione sono valori fondamentali anche per quanto riguarda il beverage. Il sommelier Mario Miranda guida la carta dei vini e dei cocktail prestando costante attenzione alla qualità e alla ricerca. Vengono premiati i vitigni autoctoni e i produttori visionari, che operano in linea con la filosofia green, sempre attenta all'ambiente, del gruppo Planhotel Hospitality. Massima attenzione viene pertanto riservata alle nuove tendenze. Dagli inediti vini gialli italiani alle birre artigianali da accostare alle portate gourmet, passando per un ventaglio raffinato di signature cocktail, gli ospiti sono invitati a scoprire, sperimentare, degustare e abbinare.



foto dell'evento: Gianota Xarra

Ma The View Fine Dining non è solo eccellenza culinaria nei momenti canonici di lunch e dinner. Qui l'accoglienza gastronomica da alto palato è a tutto tondo. A partire dalla prima colazione, un riassunto di eccellenza, raffinatezza e creatività: espressione massima dell'idea di ospitalità di The View Lugano. Le proposte à la carte prevedono i grandi classici come le Uova Benedictine, alla Fiorentina e i French toast allo sciroppo d'acero, ma non mancano le idee un-

conventional pensate per rendere un'esperienza ogni inizio giornata. Il più appagante dei risvegli può essere a base di Sauté di scampi, di Polpa d'astice intero con uova affogate e salsa olandese e il caviale Beluga, accompagnati da una selezione di Champagne. [Cod 58003](#)

**The View Lugano**  
via Guidino 29 - 6900 Lugano  
Paradiso (Svizzera)  
Tel +41 91 210 0000  
[www.theviewlugano.com](http://www.theviewlugano.com)

