

DIGITAL EDITION

Febbraio 2018 · anno XXXII · n. 256

Italia a Tavola



Dal mondo della cucina

Grazie

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHES



Tradizione, creatività e territorialità Mauro Grandi a **The View Lugano**

Offrire un'esperienza raffinata in un ambiente esclusivo: questa la filosofia di **The View Lugano Fine Dining**, ristorante del design hotel con vista sulla baia della città, fiore all'occhiello del **Gruppo Planhotel**

La guida della cucina è saldamente nelle mani esperte e affidabili del cuoco Mauro Grandi, che nell'ultimo anno ne ha plasmato l'identità donandole un'anima, un inconfondibile mix di tradizione, creatività e territorialità, dai sapori limpidi e dai dettagli sorprendenti.

I piatti partono da una solida base classica ma sono illuminati da scelte e accostamenti inediti, un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione ottenuto grazie ad anni di ricerca e perfezionamento, con un occhio di riguardo rivolto ai metodi di cottura - in particolare quelle lente, delicate, a basse temperature e sottovuoto - che salvaguardano proprietà, sapori, consistenza e colori dei cibi. Nella cucina di Mauro Grandi citazioni mediterranee dialogano con ispirazioni orientali, tecni-

che all'avanguardia convivono con gesti antichi e sopra a tutto regna incontrastata la qualità delle materie prime, che il cuoco seleziona con cura e con una preferenza per quelle a filiera corta e di stagione.

Il menu cambia più volte nel corso dell'anno per seguire i ritmi della natura e avere ingredienti freschi nel momento in cui danno il meglio di sé, possibilmente a km 0, alla ricerca non solo della qualità ma anche dell'autenticità: ecco quindi comparire in carta cereali, verdure e formaggi, come il Bouchon della valle Muggio e le diverse tome degli alpeggi dei dintorni. Fiore all'occhiello di The View Fine Dining sono le proposte di carne, in particolare selvaggina, come il Controfiletto di cervo ai sentori di primavera, con polentina di grano



corvino ticinese e spinacini novelli con croccante al curry, e quelle di pesce, tra cui il Sauté TreCinqueZero, selezione di pesce e crostacei pescati del giorno con asparagi di mare e chips al nero di seppia, che prende il nome dalla terrazza che ospita il Pommery Club e che nei mesi più caldi diventa incantevole scenario per pranzi, aperitivi, cene ed eventi.

Tradizione e innovazione sono il binomio indissolubile sul quale si basa anche il lato beverage: il sommelier Mario Miranda cura la carta dei vini e dei cocktail, privilegiando qualità, territorialità, ricerca e sperimentazione. Vengono premiati i vitigni autoctoni e i produttori visionari, che operano in un'ottica di sostenibilità, in linea con la filosofia che da anni contraddistingue il Gruppo Planhotel. Massima attenzione viene riservata anche alle new waves, dagli inediti vini gialli italiani alle birre artigianali da accostare alle portate gourmet, passando per una capsule collection di Signature Cocktail.

Preziosa cornice dell'esperienza enogastronomica sono il design raffinato e accogliente e lo splendido panorama che offrono le vetrate, caratteristiche che, unite ad un servizio impeccabile, fanno di The View Lugano Fine Dining un luogo del cuore per chi è alla ricerca dell'eccellenza. [👉 cod 54021](#)

The View

via Guidino 29 - 6900 Lugano-Paradiso (Svizzera)
Tel +41 91 2100000
www.theviewlugano.com

