



CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

ПРЕСС РЕЛИЗ

Your contact: Jutta Ulrich
Public Relations | Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 | CH-6612 Ascona
Tel: +41 (0)91 785 71 71 | Fax +41 (0)91 792 30 73
email: j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch
Website: www.carlton-st.moritz.ch

Ресторан Da Vittorio – St. Moritz отеля Carlton Hotel **Высокая кухня от шеф-поваров братьев Enrico и Roberto Cerea**

С 14 декабря, на протяжении всего зимнего сезона, братья Enrico и Roberto Cerea будут удивлять гостей отеля Carlton Hotel St. Moritz своим кулинарным мастерством в ресторане Da Vittorio – St. Moritz. Ресторан Da Vittorio братьев Cerea, расположенный в усадьбе, недалеко от итальянского города Брузапорто, близ Бергамо, имеет три звезды Мишлен и считается престижным заведением высокой кухни. Зимой почетные гости ресторана смогут насладиться аутентичными гастрономическими изысками ресторана Da Vittorio – St. Moritz, продолжающего кулинарные традиции Ломбардии. В Санкт-Морице команда поваров под руководством братьев Enrico и Roberto Cerea впечатлили критиков ресторанных гидов Michelin и Gault&Millau, которые наградили их звездой Мишлен и 17 баллами Gault&Millau в последнем издании гида Michelin в Швейцарии.

Блюдо, приготовленное в ресторане Da Vittorio под руководством Enrico и Roberto Cerea, не оставит равнодушным ни одного гостя. С 14 декабря 2012 года гурманы наслаждаются кулинарным совершенством в отеле Carlton Hotel St. Moritz в ресторане Da Vittorio – St. Moritz. Братья Cerea в своей кухне отдают предпочтение свежим, качественным продуктам, приготовленным традиционными способами. Главным ориентиром всегда остается стремление передать незабываемый вкус самого продукта в высококачественном исполнении. Фирменный стиль мастеров – возвращение к истокам богатейшей кухни Ломбардии, возведенных на новый творческий уровень. Среди классических блюд в меню для ужина предлагаются знаменитые *Scamponi al vapore* (лангустины на пару), *Moscardini con la polenta della tradizione* (мини-осьминоги с традиционной полентой), *Paccheri alla Vittorio or gran fritto misto con frutta e verdura* (жареная рыба и морепродукты с овощами и фруктами). Другими фирменными блюдами ресторана Da Vittorio являются десерты, с любовью приготовленные по итальянским традициям. Меню a la

carte, предлагаемое в новом ресторане отеля Carlton Hotel St. Moritz, позволяет заказать как отдельные блюда, так и дегустационные сету. Кулинарные изыски прекрасно дополняют лучшие вина со всего мира. Ресторан Da Vittorio – St. Moritz открыт ежедневно с 12:00 до 14:30 и с 19:00 до 22:30. Для бронирования обращайтесь по телефону +41 (0)81 836 70 30 или e-mail davittorio@carlton-stmoritz.ch. Более подробную информацию Вы можете найти на сайте www.carlton-stmoritz.ch.

Братья Cerea принимают в своем заведении самую взыскательную публику. Их усадьба расположена недалеко от Бергамо, в полчаса езды от столицы моды - Милана. Королева Елизавета II присутствовала на гала-ужине братьев Cerea во время своего визита в Милан. Ресторан был открыт Витторио и его женой Бруной в Бергамо в 1966 году. Уже в 1970 году ресторану была присвоена первая звезда Мишлен. Так же как и их родители, пятеро детей в данный момент продолжают вместе работать в ресторане. Шеф-повара Enrico и Roberto Cerea унаследовали от родителей любовь к высокой кухне. После приобретения своих первых навыков на кухне семейного ресторана, братья продолжили совершенствовать свое кулинарное искусство в лучших ресторанах мира. Enrico обучали такие мастера как Heinz Winkler в Ашау, Sirio Maccioni в Нью-Йорке, Georges Blanc в Вонне и Ferran Adrià в испанском El Bulli, в то время как Roberto работал помощником в Troisgros brothers в Руане и в Roger Verger на Лазурном берегу. Братья Cerea являются мастерами своего дела, перенимая опыт родителей, а также умело сочетая традиции Ломбардии с собственными творческими идеями. В 1996 году ресторану Da Vittorio была присвоена вторая звезда Мишлен в Италии. И в 2010 году ресторану в Брузапорто в первый раз была присвоена третья звезда Мишлен, что позволяет ему оставаться одним из самых эксклюзивных ресторанов высокой кухни в настоящее время.