

## Starhotels Collezione presenta tre nuovi concept di *fine dining* in Europa

Dal Castille Paris agli hotels di Londra, le nuove collaborazioni con Chef stellati accrescono l'esperienza di viaggio e creano nuove destinazioni per i viaggiatori gourmet



Firenze, 22 Giugno 2017. E' proprio il caso di dire che negli Starhotels Collezione all'estero si assaggia "a taste of Italy": portando grandi Chef italiani a firmare i menu dei ristoranti di Londra e Parigi, Starhotels conferma la volontà di rappresentare l'eccellenza dell'ospitalità italiana anche in ambito food, rinnovando il legame elettivo tra l'hotellerie di lusso e la ristorazione di più alto prestigio.

A partire da Giugno 2017 il menu del ristorante **L'Assaggio**, situato all'interno dell'**hotel Castille Paris – Starhotels Collezione** nella elegante Rue Cambon, porta la firma di **Ugo Alciati, Chef 1 stella Michelin** patron dello storico "Guido Ristorante" di Serralunga d'Alba, e volto di Eataly nel rappresentare l'eccellenza della cucina italiana nel mondo.

Affacciato su un elegante cortile privato che con la sua fontana monumentale richiama paesaggi mediterranei, l'Assaggio rappresenta una nuova, intrigante opportunità per la città e per il pubblico internazionale dell'hotel di conoscere i piatti della grande cucina tradizionale del Piemonte.

Ideata da Ugo Alciati e realizzata dall'Executive Chef de L'Assaggio Ugo Gastaldi insieme alla sua brigata, la carta è un compendio di cultura gastronomica elevato ai livelli più alti dalla straordinaria capacità dello Chef di valorizzare la stagionalità di materie prime piemontesi di altissima qualità. Tra i grandi classici di Ugo in carta figurano l'imperdibile *Vitello tonnato alla piemontese*; la *Faraona arrostita con spuma di fegatini e salsa al Marsala*; le *Verdure dell'Orto, porcini e tartufo*; il *Merluzzo, spinaci e mandorle*.

L'Assaggio è aperto dal Lunedì al Venerdì per pranzo e cena, il Sabato soltanto a cena dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30.

Chiuso la Domenica.

Cena à la carte 65-75€, vini esclusi.

**Castille Paris – Starhotels Collezione:** 33-37 Rue Cambon, 75001 Paris - Email: [reservations@castille.com](mailto:reservations@castille.com) - Phone: +33 1 44 58 44 58



# STARHOTELS<sup>®</sup>

## COLLEZIONE

Anche il londinese **The Pelham London – Starhotels Collezione** – boutique hotel 5 stelle disegnato da Kit Kemp e situato nel cuore di South Kensington - si è recentemente arricchito di una collaborazione stellata di grande valore: **Alfredo Russo**, già firma della cucina d'autore del The Franklin, è lo Chef a capo del nuovo concept de **“La Trattoria by Alfredo Russo”** del Pelham, dove propone ricette tradizionali italiane nell’ambientazione informale della nuova Trattoria.

Premiato come miglior giovane chef italiano all’inizio della sua carriera, Alfredo Russo è noto per il successo del suo “Dolce Stil Novo” presso la Reggia di Venaria Reale di Torino.

Il suo approccio innovativo alla cucina regionale piemontese ha dato vita ad un menu che nasce per essere condiviso: alla base della sua filosofia, il concetto di assaggiare un po’ di tutto, facendosi avvolgere dal clima rilassato della trattoria –un’abitudine piacevolmente e tipicamente italiana. Tra i piatti signature della Trattoria il *Baccala mantecato all’ olio d’oliva*; lo *Sformato di grana con ragù di fave, piselli, fagiolini*; la *Passatina di ceci al rosmarino*; la *Parmigiana di melanzane*.

La Trattoria by Alfredo Russo è aperta dal Lunedì alla Domenica dalle 12.00 alle 22.30.

Menu à la carte 25-48€, vini esclusi.

**The Pelham London - Starhotels Collezione:** 15 Cromwell Place London SW7 2LA - Email: restaurant.thepelham@starhotels.com - Phone: +44 (0)20 7589 8288



Ma Alfredo Russo a Londra è anche sinonimo di *fine dining*: aperto ad Agosto 2016 nel cuore di Knightsbridge dopo la raffinata ristrutturazione curata dalla designer Anouska Hempel, il **The Franklin London – Starhotels Collezione** è il “salotto” della cucina d’autore di Alfredo Russo, già diventato punto di riferimento per i gourmet londinesi ed internazionali. Con i suoi affacci sui verdeggianti giardini Egerton, il **The Franklin Restaurant by Alfredo Russo** delizia e stupisce per la semplicità e l’eleganza delle creazioni dello Chef: nel menu spiccano il *Polpo tiepido*; la *Pasta e fagioli ai frutti di mare*; il *Carré di agnello in casseruola*.

The Franklin Restaurant by Alfredo Russo è aperta dal Martedì alla Domenica dalle 12.00 alle 22.30.

Menu à la carte 44-65€, vini esclusi.

**The Franklin London – Starhotels Collezione:** 24 Egerton Gardens London SW3 2DB - Email: - Phone: +44 (0)20 7584 5533 – Email: reservations@starhotels.it



# STARHOTELS®

## COLLEZIONE

### **Starhotels**

Con 29 alberghi 4 e 5 stelle situati nel cuore delle migliori destinazioni d'Italia e del mondo, Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana.

Tra le proprietà del gruppo si distinguono i prestigiosi Starhotels Collezione, 12 gioielli one of a kind, vere e proprie icone di stile dalla spiccata personalità ed espressione autentica della città che li accoglie. Questi alberghi sorgono in palazzi di grande valore, sono contraddistinti da una raffinatezza senza tempo arricchita da dettagli di design ed offrono un servizio attento ed impeccabile, praticamente su misura.

Gli Starhotels Collezione si trovano a New York, Parigi, Londra, Milano, Roma, Firenze, Venezia, Siena, Trieste e Vicenza.

[www.starhotels.com](http://www.starhotels.com)

### **Press Office and PR**

Marta Olivari, PR Manager

Email: [m.olivari@starhotels.it](mailto:m.olivari@starhotels.it)

Telephone: +39 055 3692236