



Al Rosa Grand Milano – **Starhotels Collezione**, elegante albergo situato all'ombra del Duomo, è recentemente arrivato il nuovo Executive Chef Paolo Scaccabarozzi.

Brianzolo, Paolo Scaccabarozzi ha collezionato negli anni numerose esperienze in ristoranti stellati in Italia e all'estero, partecipando alle olimpiadi culinarie e a vari concorsi.

Il suo talento gli ha permesso di affinare l'arte gastronomica nel prestigioso Hotel Cavalieri sotto la guida del *Maestro Gualtiero Marchesi* e del tristellato francese Michel Bras.



Paolo Scaccabarozzi Executive Chef del Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione – Credits Agnese Fochesato

Da qualche mese ha assunto la guida della ristorazione del Rosa Grand: Sfizio, il ristorante principale, è il cuore pulsante dell'hotel in cui lo Chef reinterpreta i capisaldi della cucina tradizionale italiana con grande rispetto e spirito di innovazione, e Roses Pizza & More, spazio affacciato su Piazza Beccaria dedicato alla pizza di qualità ed altre prelibatezze di cui ha curato la rivisitazione del menù.

Al ristorante Sfizio, lo Chef si fa interprete dei grandi classici con personalità e creatività: la cifra distintiva maturata nel corso della sua carriera lo ha portato inoltre a valorizzare al meglio ingredienti e produttori artigianali, che declina in modo originale e sapiente, ed a privilegiare le filiere corte.

*“Sono felice ed orgoglioso di guidare la ristorazione del Rosa Grand, punto di riferimento dell’alta ospitalità contemporanea milanese”* ha dichiarato Paolo Scaccabarozzi. *“La doppia anima dell’hotel – cosmopolita e italianissimo al tempo stesso – mi consentono di giocare con piatti classici della nostra cucina senza rinunciare ad arricchirli di personalità e contaminazioni, portando in tavola la mia grande passione”*.

La proposta di Sfizio gioca su piatti gustosi, pensati sempre in base alla stagionalità.



*Pasta risottata con estratto di cacciucco – credits Maurizio Morra*

Il nuovo menu suggerisce antipasti leggeri ed appetitosi come l'estratto di San Marzano marinato e piastrato, gambero rosso, polpo in due consistenze che fanno da anticamera a grandi classici della tradizione – come il risotto alla milanese con pistilli di zafferano – ma anche molte squisite proposte di pesce e di carne, tra cui il filetto di manzo piemontese, ortica, barbabietola, cipollotto fondente, senza dimenticare piatti vegetariani e vegani di grande sapore, come il Seitan marinato alla soia e ponzu con bouquet di verdure di stagione.

Per godere della bella stagione, il ristorante offre uno spazio esterno generoso reso intimo da una bordura di siepi, un salotto verde su Piazza Fontana dove trovare ristoro dopo una lunga passeggiata milanese con le proposte dello Chef o attardarsi davanti ad un buon bicchiere di vino.

*Sfizio è aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30 per pranzo e dalle 19:00 alle 22:30 per cena.*

*Rosa Grand Milano – Starhotels Collezione*

*Piazza Fontana, 3, 20122 Milano*

*Tel. +39 02 88311*

*Email: [rosa.mi@starhotels.it](mailto:rosa.mi@starhotels.it)*