

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

## Il Boutique Hotel Excelsior Congress SPA & Lido avvia la collaborazione con Rossini Bistrot

*Con un partner strategico come Rossini Bistrot, il 5 stelle pesarese mira a offrire ai suoi ospiti un'esperienza enogastronomica completa e di qualità.*



Milano, 18 maggio 2023 – Il Boutique Hotel Excelsior Congress SPA & Lido, hotel 5 stelle di Pesaro di proprietà di Lindbergh Hotels & Resorts, ha avviato una **partnership con Rossini Bistrot**, una realtà locale formata da giovani talenti che hanno a cuore **l'amore per la cultura gastronomica** e per le eccellenze italiane.

Questa nuova e importante collaborazione **rivoluzionerà completamente l'offerta enogastronomica del 5 stelle pesarese** di casa Lindbergh. Il Rossini Bistrot si ispira ai concetti di cucina semplice, buona e sana utilizzando sia prodotti locali della zona sia specialità delle varie regioni che verranno esaltate dalle sapienti mani degli chef. La rivoluzione toccherà tutte le fasi della giornata: durante la prima colazione, oltre al classico buffet, gli ospiti potranno scegliere da una carta speciale piatti espressi dalla cucina insieme a salumi e formaggi forniti da produttori locali; il menu del Lido si ispira allo street food italiano di qualità e a una cucina di mare che non perde mai di vista le nuove evoluzioni; infine, dalla carta dei vini si potranno selezionare pregiate etichette di nicchia del territorio pesarese che provengono da piccoli produttori.

Lo chef **Cesare Gasparri**, insieme alla moglie **Eliana Mennillo**, coordinerà la squadra del Rossini Bistrot. I due vantano una carriera professionale in una delle scuole di cucina più importanti a livello nazionale, ovvero ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi, padre della moderna cucina italiana, e metteranno a disposizione dell'Excelsior il loro sapere e la loro maestria. Insieme allo chef Gasparri ci sarà anche **Michele Abruzzese**, in qualità di Executive Chef, anch'esso con un curriculum di tutto rispetto ed esperienze in alcuni ristoranti e hotel di fama mondiale.

# LINDBERGH

HOTELS & RESORTS

Alla base di questa importante decisione c'è il forte desiderio di Lindbergh Hotels & Resorts di offrire ai suoi ospiti un' **esperienza enogastronomica completa**. L'hotel, infatti, non vuole essere solamente un semplice luogo dove si dorme e si mangia bene, ma, ampliando l'offerta food, vuole dare la possibilità ai viaggiatori di vivere l'hotel e godersi ogni singolo momento, offrendo **prodotti di qualità** che deliziano anche i palati più esigenti e regalando un **soggiorno indimenticabile**.

## A proposito di Lindbergh Hotels & Resorts

Lindbergh Hotels & Resorts è un gruppo alberghiero fondato da Nardo Filippetti, fondatore di Eden Viaggi, che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano. Gli hotel Lindbergh sono sinonimo di **servizio tailor-made, italianità e dedizione all'ospite** e ogni singola struttura è caratterizzata da un'identità forte e autonoma che ne esalta la sua individualità. Ogni hotel si inserisce in un dialogo simbiotico con il territorio in cui si trova e diventa un vero e proprio microcosmo da vivere: il viaggio qui è inteso come scoperta di usi e tradizioni, vedute panoramiche, esplosione di sapori, sinergie culturali, servizio di qualità e dettagli Made in Italy. Oggi sono 7 gli alberghi, 4 e 5 stelle, del gruppo Lindbergh Hotels & Resorts: il Boutique Hotel 5\* Excelsior Congress SPA & Lido e il Nautilus Family Hotel 4\* a Pesaro, nelle Marche; La Meridiana Urban Hotel a Perugia in Umbria; il Grand Hotel San Pietro 5\*L di Taormina, il Sikania Resort & SPA a Marina di Butera, il Modica Beach Resort a Marina di Modica, in Sicilia e il Cala della Torre Resort a Siniscola in Sardegna. Tra la seconda metà del 2023 e l'inizio del 2024 Lindbergh Hotels & Resorts ampliarà il proprio portfolio con 2 nuove aperture: l'Hotel Cruiser di Pesaro rafforzerà la presenza del gruppo nel capoluogo marchigiano, e Homie, a pochi passi dalla riviera romagnola, sarà la new entry a Rimini.

## Contatti per la stampa

### PR & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini, [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it), +39 335 276216

Eva Barri, [eva.barri@prgoup.it](mailto:eva.barri@prgoup.it), +39 348 3318502