



Milano, 21 novembre 2016

Comunicato stampa

Colazioni da re nelle dimore Relais & Châteaux

Le dimore [Relais & Châteaux](#) sanno prendersi cura dei propri ospiti in ogni momento, soprattutto in quelli più importanti ed intimi, come il risveglio alla mattina. La passione e la cura in ogni dettaglio fa sì che la colazione si trasformi in un rituale che stimola tutti e cinque i sensi e che prelude a un'esperienza autentica in alcuni dei luoghi più belli d'Italia: tra questi ci sono **Château Monfort**, nel cuore di Milano, **Da Vittorio** tra le verdi colline a un passo da Bergamo, **Il Borro**, nell'immensa tenuta del borgo toscano, **Relais San Maurizio** nelle Langhe e **Relais Santa Croce** in pieno centro a Firenze. Le proposte classiche per il breakfast sono accompagnate da una speciale selezione di **prodotti locali e ingredienti del territorio** e da prelibatezze originali, sia dolci sia salate, frutto della creatività degli chef.

Château Monfort (Milano): risveglio da favola nel castello urbano

Château Monfort sorge nel cuore della città ed è ispirato al mondo delle fiabe e dell'opera. Lo stile che lo caratterizza è originale e ricercato e lo rende un vero e proprio "castello urbano": un luogo magico dove ogni nuovo giorno inizia con una nota speciale, grazie a una **prima colazione che si trasforma in un rituale di piacere**, con numerose idee gourmet. La formula **Dolce Risveglio** prende il nome dall'omonima sala del **Ristorante Rubacuori by Venissa**, dove il gusto si sposa con la raffinata poesia degli ambienti.

A deliziare l'ospite tante proposte per tutti i tipi di desideri, con una particolare attenzione ai prodotti *healthy* e realizzati direttamente dalla maison: un ampio spazio è dedicato alla frutta, alle spremute vitaminiche e ai succhi energizzanti; gli amanti del thé possono scegliere le miscele più pregiate, a cui accompagnare i deliziosi dolci che le cucine di Château Monfort sfornano ogni mattina tra cui waffle, muffin e pancake. **Il piacere del palato si sposa con quello della vista** e di un'estetica del gusto esaltata dall'atmosfera unica della dimora. Dolce Risveglio è disponibile anche per il pubblico esterno (26 euro).

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/monfort-milano>



Da Vittorio (Brusaporto, BG): colazione gourmet nel tempio del gusto

Il celebre ristorante **tristellato** sorge in un'elegante villa circondata da un grande parco, in un angolo di pace della Lombardia: entrare qui vuole dire assaporare l'emozione di sentirsi parte per un momento di una delle più grandi famiglie della ristorazione e dell'ospitalità, i Cerea. Lo **stile culinario inconfondibile** è vivo da oltre **50 anni**, è nato dall'intuizione del fondatore e si è evoluto nell'espressione artistica dei figli, che hanno integrato la tradizione con tecniche moderne. La **qualità delle materie prime** rimane al centro, valorizzata al meglio nelle creazioni della cucina, inclusa la colazione: chi soggiorna in una delle dieci camere della Locanda di charme, potrà gustarla nella sala del primo piano con vista sul vigneto. Nuova e unica nel suo genere è la formula "**La colazione da Vittorio**": un vero e proprio **menu-degustazione servito in microporzioni** a base di delizie dolci e salate, accompagnate da succhi freschissimi, composte, infusi e caffè d'autore. Questo speciale tuffo nel gusto viene servito su prenotazione (70 euro a persona).

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/davittorio-lombardia-brusaporto>



Il Borro (San Giustino Valdarno): i sapori autentici della tavola toscana

L'antico borgo medievale de Il Borro abbraccia una tenuta di oltre 700 ettari e grazie alla dedizione e al grande lavoro di conservazione voluto dalla **Famiglia Ferragamo**, è in grado di trasmettere ancora oggi tutto il fascino di antiche tradizioni. Un piccolo universo a sé dove l'ospite può immergersi in una dimensione fatta di gesti lenti, creatività e passione per il proprio mestiere, visitando le **botteghe degli artigiani del borgo**, degustando gli **eccellenti vini della cantina secolare** o semplicemente respirando il **silenzio e la pace di questi luoghi ricchi di storia**. La natura è protagonista indiscussa anche nella cucina: il rispetto dell'**ambiente** e la salvaguardia del **territorio** sono al centro della **raffinata opera dello chef Andrea Campani**. L'Executive chef dell'**Osteria de Il Borro** cura direttamente anche l'esperienza della colazione che viene servita al piano terra del ristorante, nel Tuscan Bistro. Una grande varietà di **prodotti locali** è imbandita sulla tavola centrale della sala: salumi e affettati della Macelleria Tozzetti e di Selve Vall'Olmo, formaggi raffinati dell'affinatore De'Magi, marmellate bio di Radici, yogurt e latte Palagiaccio. Non possono mancare il **miele biologico del Borro** e il **pane fresco** e profumato del **Forno di Chiassaia**, alle pendici del Pratomagno. Inoltre, gli ospiti possono assaporare gustose centrifughe fresche realizzate con la frutta e gli ortaggi dell'**orto della dimora**.

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/ilborro-toscana-san-giustino-valdarno>



Relais San Maurizio (Santo Stefano Belbo): un nuovo giorno tra le bellezze delle Langhe

Relais San Maurizio si trova nelle **terre del tartufo bianco**, nell'antico monastero dei monaci cistercensi che vanta una vista sconfinata sulle Langhe, entrate da poco a fare parte del patrimonio UNESCO. Qui la **natura** è l'elemento portante dell'esperienza: dall'ambiente elegante ma discreto al benessere della sua Medical SPA e dei prodotti della linea San Maurizio 1619 - Skincare (realizzata con le più preziose risorse naturali del Piemonte), passando per un'esperienza gastronomica di altissimo livello. Il **momento del risveglio** è l'occasione perfetta per gustare le prelibatezze preparate dalla cucina dello **chef Giovanni Gullace** che, nella bella stagione, vengono servite nello **splendido sagrato della chiesa sconsacrata**. Arte e natura si incontrano in questo spazio della dimora e nel parco secolare che la circonda: l'ospite potrà godersi il proprio cappuccino ammirando le opere di Roberto Barni, le sculture di Massimo Ghiotti o le tele di Roberto De Marchi. Tra le proposte più originali gli **yogurt** che arrivano direttamente da piccoli produttori locali che utilizzano tre lattici differenti - capra, pecora e mucca - per renderlo ancora più prezioso e digeribile. Anche i **semi** sono un elemento molto amato dallo chef Gullace, insieme alla **frutta fresca** con cui crea succhi e centrifugati energizzanti dai sapori insoliti e sorprendenti, come la centrifuga verde al cetriolo e wasabi.

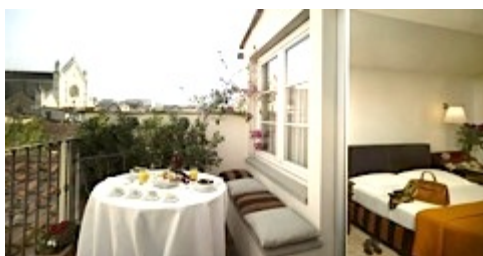
<https://www.relaischateaux.com/it/italia/maurizio-piedmont-santo-stefano-belbo>



Relais Santa Croce (Firenze): rinascimento nel cuore di Firenze

La dimora fiorentina si trova nel **palazzo storico Jacometti Ciofi** in via Ghibellina, in pieno centro storico e a pochi passi dalla splendida Basilica di Santa Croce e dai più bei monumenti artistici della città. Le **suite di Relais Santa Croce**, decorate con dipinti originali del 1700, fanno vivere in ogni momento un'esperienza che si fonde perfettamente con l'atmosfera magica e d'altri tempi che caratterizza Firenze, coniugando **eleganza e modernità** grazie a uno stile che presta attenzione a ogni dettaglio e al comfort dell'ospite. Risvegliarsi ammirando l'arte attorno a sé è un elemento imprescindibile, da accompagnare con i dolci gesti della colazione servita nel **ristorante Guelfi e Ghibellini**. La varietà di dolci fatti in casa, come torte, croissant, composte e marmellate artigianali, è completata da una ricca colazione continentale con proposte gourmet come uova al tartufo o royale; ad accompagnare il tutto, tante spremute realizzate al momento, selezioni di pregiate miscele di thé e caffè. Chi vuole coccolarsi con stile, può scegliere anche un flûte di prosecco da sorseggiare godendosi la vista su Firenze.

<https://www.relaischateaux.com/it/italia/santacroce-toscana-firenze>



RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'Associazione di 550 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maîtres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche. Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 - 20121 Milano

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 - Milano

Chiara Borghi - Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel: +39 345 6556139

Chiara Zaccone - Email: chiara.zaccone@prgoup.it - Tel: +39 340 8001205