

MONACO GOURMET: UN VIAGGIO NEL PRINCIPATO ALLA SCOPERTA DI GUSTI E SAPORI INTERNAZIONALI

Vacanza a tutto gusto nel Principato di Monaco alla scoperta delle migliori specialità gastronomiche del mondo: dim sum, tacos e burgers incontrano il glamour monegasco per un cocktail cosmopolita di sapori e profumi.

Milano, aprile 2018 – Il significato del viaggio comprende mille sfaccettature: visitare luoghi meravigliosi, soggiornare in alberghi principeschi e fare nuove conoscenze. Viaggiare significa scoprire gusti e sapori di un arcobaleno di culture differenti.

Il Principato di Monaco, complice la sua anima cosmopolita, rinnova ogni anno l'offerta gastronomica con numerose nuove aperture internazionali. Dalle specialità dell'estremo oriente alle tipicità andine, dalle prelibatezze *Made in Italy* agli stellati francesi, a Monaco è possibile compiere un viaggio nelle cucine del mondo, tra glamour e imperdibili scorci della perla della costa Azzurra.

La via della seta del Principato: voilà la Monaco orientale



Come dei moderni Marco Polo, nel Principato monegasco si può andare alla scoperta delle più squisite prelibatezze asiatiche presentate in ristoranti che si distinguono per stile ed eleganza, capaci di far rievocare al commensale tutto il fascino dell'Oriente. A cominciare da **Yoshi** (1 stella Michelin), collocato all'interno della lussuosa cornice dell'Hotel Metropole Monte-Carlo e guidato dal celebre Joël Robuchon, che si distingue tra tutti per il suo ambiente tipicamente zen. La raffinatezza giapponese traspare al **Nobu**, inserito nel contesto del Fairmont Monte-Carlo, apprezzato per i suoi ottimi piatti impreziositi da spezie e sapori sudamericani. Altro indirizzo della terra del Sol Levante è sicuramente il **Maya Bay** che unisce i gusti giapponesi a quelli thailandesi per gustosi piatti con note agrodolci.

La Cina è protagonista del ristorante **Song Qi** curato dallo chef stellato Alan Yu, artefice di pietanze tipiche della cucina orientale quali dim sum, anatra alla pechinese e nuvole di drago. Di recente apertura, invece, è il **Maya Jah**, imperdibile per gli amanti della cucina indiana dove la creatività dello chef Ravinder Negi è esibita in squisite leccornie di erbe e spezie.



Tutti i gusti dell'America: l'El Dorado si trova a Monaco

Il selvaggio West si fa sentire nel Principato. Tappa esclusiva per molti appassionati di burgers e specialità tipicamente *made in USA* è sicuramente lo **Stars'n'Bars**, una steak house perfetta per gustare selezioni di carni di alta qualità e insalate preparate con ingredienti a km0. Ultima novità monegasca per gli amanti della buona cucina americana è, invece, **Grubers**, un'ottima location inaugurata nel 2017 dove gustare hamburger gourmet serviti con french fries a prezzi accessibili.



L'America spopola nel Principato con un'altra esclusiva novità: il ritmo latino colora Monaco con il nuovissimo ristorante **Naçionalista**. Il suo fondatore è Riccardo Giraudi, noto imprenditore monegasco, che ha voluto portare a Monaco il brio e le gustosità della cucina latinoamericana con tortillas, guacamole, ceviche di pesce fresco, mojito e pisco sour.

Un firmamento di chef a Monaco: il Principato si illumina di stelle

Appartenente al gruppo Giraudi è anche la **Cantinetta Antinori**, storico brand di produzione vinicola, che ha inaugurato lo scorso novembre infondendo Monaco dei profumi tipici della Toscana, il tutto accompagnato dalla pregiata selezione vinicola del marchio Antinori.

L'Italia e la sua ricchezza gastronomica sono rappresentate anche dal ristorante **Rampoldi** e dall'executive chef Antonio Salvatore, in un connubio di specialità mediterranee del Belpaese create con ingredienti locali, come asparagi, ostriche, funghi e pesce fresco.



Il cielo di Monaco è illuminato soprattutto dai numerosi chef stellati che guidano i migliori ristoranti della piccola città-stato. A cominciare, per esempio, dal tristellato **Louis XV** all'interno dell'Hotel de Paris. Il menù è stato ideato dai celeberrimi chef Dominique Lory e Alain Ducasse rispecchiando i principi cardini dell'intera struttura conducendo gli ospiti in un viaggio nella Parigi della Belle Époque.



Un altro indirizzo è **Le Vistamar** (1 stella Michelin), gioiello gastronomico dell'Hotel Hermitage Monte-Carlo, che incanta gli ospiti con il suo stile intimo e delicato per assaporare pienamente la dolce vita della Riviera. Lo chef Benoît Witz ha ideato un menù con le migliori proposte regionali, come gli imperdibili barbajuan, piatto tipico monegasco preparato con somma maestria per inebriare le papille gustative dei commensali.

Bon Appétit!

Per maggiori informazioni e per un itinerario approfondito nel Principato di Monaco:
www.visitmonaco.com

UFFICIO STAMPA DELLA DIREZIONE DEL TURISMO E DEI CONGRESSI DEL PRINCIPATO DI MONACO

P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Francesca Giustiniani | francesca.giustiniani@prgoup.it | +39 335 7323996

Ludovica Castelli | ludovica.castelli@prgoup.it | +39 0283 522403