



CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

Kontakt:

Public Relations · Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona
Tel: +41 (0)91 785 71 71
pr@tschuggenhotelgroup.ch
www.carlton-stmoritz.ch

„Da Vittorio – St. Moritz“ im Carlton Hotel

Gastronomie der Spitzenklasse mit Enrico und Roberto Cerea

„Intuition ist unsere beste Zutat!“



Die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Brüder Enrico und Roberto Cerea, deren Restaurant „Da Vittorio“ auf einem traumhaften Landgut im italienischen Brusaporto bei Bergamo zu den Top-Ten-Adressen der Haute Cuisine zählt („La Liste 2017“), verwöhnen in kommenden Winter zum siebten Mal im „Da Vittorio – St. Moritz“. Feinschmecker erleben hier eine authentische Küche der Spitzenklasse mit einer kulinarischen Reise in die Lombardei. Das „Da Vittorio - St. Moritz“ wurde mit Erico und Roberto Cerea im Michelin Guide 2014 der Schweiz mit einem Michelin Stern sowie von Gault&Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet.

Mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, zählt das „Da Vittorio“ bereits seit vielen Jahren zu den absoluten Topadressen der internationalen Haute Cuisine. „Wir verwenden in unserer Küche frische, hochwertige Produkte, die traditionell verarbeitet werden und unsere individuelle Interpretation durch die Anwendung moderner Techniken bekommen“, erklären die beiden, die längst zu den weltbesten Köchen gezählt werden. „Lombardische Tradition kreativ verfeinert“ lautet das Credo der Meisterköche. So erleben Gäste erlesene Kreationen wie den berühmten „Scampioni al vapore“ (gedünstete Riesenscampi), „Moscardini con la polenta della tradizione“ (Mini-Oktopus mit traditioneller Polenta), „Paccheri alla Vittorio“ oder „gran fritto misto con frutta e verdura“ (Frittierter Fisch und Meeresfrüchte mit Obst und Gemüse). Ganz besondere Highlights sind auch die Süssspeisen aus dem Hause Da Vittorio, die nach italienischer Tradition liebevoll hergestellt werden.

Anspruchsvolle Kundschaft sind die Brüder Cerea gewohnt. Selbst die englische Königin durfte bereits ein Galadîner aus dem Hause Cerea bei ihrem Besuch in Mailand geniessen. Gegründet wurde das Restaurant in Bergamo 1966 von Vittorio und seiner Frau Bruna, deren Haute Cuisine bereits 1970 mit dem ersten Michelin-Stern gekrönt wurde. Nach beruflichen Stationen in den besten Restaurants der Welt, darunter Heinz Winkler in Aschau, Sirio Maccioni in New York, Georges Blanc in Vonnas, Ferran Adrià im legendären „El Bulli“ und bei den unvergessenen Gebrüdern Troisgros in Roanne, führen Enrico und Roberto Cerea als Chefköche im „Da Vittorio“ die Familientradition im heimischen Brusaporto erfolgreich weiter und rangieren auf der internationalen Liste der 1000 besten Restaurants auf Platz neun („La Liste 2017“). 1996 erhielt das Restaurant Da Vittorio im Guide Michelin Italia seinen zweiten Michelin-Stern. Im Jahr 2010 folgte erstmals die Auszeichnung mit den begehrten drei Sternen. „Dabei ist Intuition bis heute unsere beste Zutat!“ betonen die beiden Brüder. Zum siebten Mal bestreiten die beiden in ihrem Engadiner Ableger die Wintersaison im Carlton Hotel.

Das à la carte Angebot im „Da Vittorio – St. Moritz“ ist so konzipiert, dass sowohl einzelne Gerichte, als auch komplette Menüs bestellt werden können. Perfekt abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch eine reiche Auswahl an internationalen Spitzenweinen.

Reservierungen sind telefonisch unter +41 81 836 70 30 oder per Email unter davittorio@carlton-stmoritz.ch möglich.

Weitere Infos unter www.carlton-stmoritz.ch

Hochauflösendes Bildmaterial unter: www.tschuggenhotelgroup.ch/de/presse

Informationsstand Oktober 2018