

In un luogo capace di suscitare emozioni, sogno e realtà si incontrano nel segno dell'alta qualità, lo stile dell'ospitalità firmato **Château Monfort** e la visione enogastronomica di **Venissa**. Un connubio da favola, dove le atmosfere neoromantiche della dimora fanno da cornice ad un'offerta ristorativa basata sull'eccellenza della materia prima e il saper fare tipico italiano che la elabora esaltandola con i principi della buona arte culinaria popolare.

Château Monfort è un rifugio, un ricordo infantile collettivo, è un incanto che vive nel rito del ricevere, una coccola metropolitana. Venissa è un'interpretazione del cibo che arriva dalla laguna dove prese vita la Venezia nativa. Venissa è una cucina sussurrata che nasce da un laboratorio dove ogni anno approdano giovani chef talentuosi, altamente qualificati, che vivono insieme una stagione appropriandosi della filosofia di Venissa e dei sapori della laguna.



Il ristorante **Rubacuori by Venissa** è la prosecuzione dell'esperienza, trasportata in un luogo magico, dove lo chef Andrea Asoli, uno dei quattro Chef di Venissa della stagione 2015, seguendo le 8 regole del codice Venissa propone ricette contemporanee con ricordi di sapori tradizionali.

Il codice Venissa

- 1) Conoscenza e passione guidano il nostro lavoro
- 2) Le ricette della cucina lagunare sono il nostro patrimonio presente e futuro
- 3) Rispettiamo la materia prima e ne esaltiamo le sue peculiarità
- 4) L'estetica non deve mortificare il gusto ma essere elemento di esaltazione dello stesso
- 5) Privilegiamo il prodotto locale, guardandoci attorno troveremo un mondo che non ha bisogno di sguardi lontani
- 6) Il nostro futuro dipende dalle azioni del nostro presente
- 7) Le conoscenze dei nostri anziani sono per noi una ricchezza

fondamentale

8) La terra e il mare sono la nostra vita



Château Monfort ha affidato a Venissa la parte Food and Beverage del relais, quindi non solo il ristorante Rubacuori, sarà impermeato dal mondo Venissa ma anche il lounge bar con suggestivi cocktails alle erbe ed il banqueting che seguirà ritmo delle stagioni e le esperienze maturate a Mazzorbo.

Il servizio in sala è affidato a Fernando Enrique Garcia Velasco che ha un percorso professionale legato a grandi case come, tra le altre, l'Orient Express, il Copacabana Palace di Rio de Janeiro, il Ritz di Madrid, il Met di Venezia e il Borgo San Jacopo a Firenze.

Château Monfort, il 5 stelle milanese ispirato al mondo delle fiabe del Gruppo Planetaria Hotels, è inserito nella Guida Relais & Châteaux, l'esclusiva collezione che raccoglie i migliori hotel di charme e ristoranti gourmet in 60 paesi.

www.hotelchateaumonfort.com

Per informazioni:

Château Monfort

Corso Concordia 1 –

20129 Milano –

Tel: 02 776761 –

ristorante@hotelchateaumonfort.com

– www.ristoranterubacuori.it