



FOOD & DRINK

pubblicato mercoledì 03 maggio 2017

Un Brunch al sapore di Rose

Domenica 7 maggio al Grand Hotel Majestic "già Baglioni" un menù fresco e creativo firmato dall'executive chef Claudio Sordi.

Dalle ore 12 alle 15 un omaggio alla Rosa, declinata in tante forme, colori, profumi, come altrettanti petali delicatamente aromatici. Poi a partire dalle 14 l'evento, firmato da **Etiquette Italy** si trasferisce al piano nobile, tra le terrazze di corte interna e le suite dell'hotel, trasformate per l'occasione in un "Petit Rosier" dalla Flowers Designer Milli Bragaglia di Rugiada Fiori, tra cultura e "coltura". Un giardino delle arti e della bellezza, dell'eleganza e del gusto, con una mostra mercato dedicato alla regina dei giardini: gioielli, quadri, capi sartoriali, alto artigianato Made in Italy, degustazioni di the, cioccolato ed elisir alla Rosa, lezioni di Bon Ton, Stile e Arte Floreale.

Nelle eleganti Sale '800 e '900 anche gustosi piatti, dolci e salati, accompagnati da un calice di vino o da un fresco centrifugato di frutta e ortaggi.

[Scopri il menù](#)

Costo: 40 euro a persona, bambini da 5 a 11 anni 20 euro, gratis per 0-4 anni

TUTTI I GIORNI

Da non perdere il "**Light Lunch al Cafe' Marinetti**", anche la domenica: ricette gustose ed equilibrate in un'atmosfera elegantemente rilassata, non troppo formale.

Al ristorante I Carracci, tre forchette Michelin e segnalato tra le novità 2017 dalla **Guida de L'Espresso**, l'executive chef **Claudio Sordi** presenta il menù invernale: un viaggio sensoriale tutto da scoprire che

parte dalle migliori materie prime per rivisitare i grandi classici con estro creativo e occasionali “citazioni” di altre tradizioni gastronomiche. Il tutto in una delle location più raffinate ed esclusive della città,

Ristorante I Carracci, Grand Hotel Majestic “Gia’ Baglioni” - Via Indipendenza, 8 - info e prenotazioni: 051 225445 - orario: 12.30-14.30/19.30-22.30 - www.duetorrihotels.com

Condividi