

4 mete per un Natale in città fuori casa (con pranzo e cenone incluso)

—di Sara Magro 13 dicembre 2018



Grand Hotel Majestic

E se invece di spignattare per una settimana preparando il pranzo di Natale, si prendesse l'occasione delle feste comandate per una gita in Italia con banchetto preparato da un superchef? Qui di seguito quattro indirizzi per un Natale fuori casa, con pranzi stellati e la magia di quattro mete insolite per le vacanze d'inverno.

MILANO La città che brilla

Più che mai smagliante e divertente, Milano è ` la città ` del momento, che a Natale diventa città delle luci con un albero in piazza Duomo di 40mila lucine e uno in Galleria con addobbi Swarovski sotto la cupola, anch'essa sontuosamente accesa di blu. Milano ha tutto: bei musei, mostre interessanti, teatri e programmi musicali, ma anche ristoranti e chef rinomati. Tra questi, **Antonio Guida**, l'astro del momento a prescindere dalle due stelle Michelin che già lo blasonano. Il suo ristorante Seta è all'interno del [Mandarin Oriental](#) il cinque stelle in stile "milanese chic", strategicamente posizionato tra il Quadrilatero della Moda e Brera, ovvero tra le boutique griffate e la zona degli aperitivi e dei dopocena.



Bologna-GrandHotel Majestic

1/22

Quest'anno l'hotel propone un pacchetto “[Christmas Shop, Sip & Celebrate](#)”, per due notti a 900 euro a notte (disponibile fino al 15 gennaio 2019). E include Champagne Brut Blanc de Blancs in camera selezionato personalmente dallo Chef Antonio Guida; un credito di 100 euro da usare alla Spa o al Bar & Bistrot; possibilità di prenotare una seconda stanza ad un prezzo scontato per amici o familiari; tour con personal shopper e parcheggio gratuito. Il pranzo del 25 dicembre, da prenotare a parte, prevede caviale con patate allo scalogno e salsa allo Champagne; chartreuze di verza farcita con capriolo, scorzonera e salsa suprema, tortelli di lepre, tempura di scampi, germano reale al lime, mandarino con kumquat, castagne e gelato alla grue di cacao (210 € a persona bevande escluse).

BURANO- VENEZIA La magia della Laguna

Nelle [casette colorate di Burano](#) e all'osteria con camere [Venissa](#) , si festeggia il Natale nel ristorante stellato o al bistrot, più informale. In cucina c'è **Chiara Pavan**, da poco nominata dalle Guide dell'Espresso “miglior cuoca dell'anno”. Supervisor delle cucine è sempre Francesco Brutto, e i due insieme hanno disegnato i tre menu per 24, 24 e 31 dicembre. Alla Vigilia, crostini di baccalà, cocktail di gamberi, sarde croccanti in saor di lampone, lasagnette alle ere, risotto di prezzemolo e frutti di mare, corvina e panettone (90 € vini esclusi). Mentre per il pranzo di Natale si aggiungono i cappelletti in brodo e l'arrosto di vitello con patate e carciofi (sempre 90 €). A Capodanno, dopo il cenone di 6 portate al ristorante stellato, si riprende a mezzanotte con lenticchie e

cotechino (220 €). Tra i vini si assaggia anche il raro Dorona, che nasce da un vitigno autoctono recuperato e coltivato ormai solo nella vigna murata di Mazzorbo davanti al wine resort. Poi cosa si fa? Si gode la tranquillità della Laguna, si gira tra i negozietti di merletti di Burano, e si va in gita a Venezia per rivedere monumenti e mostre finalmente senza ressa. L'atmosfera invernale è semplicemente magica. Il pacchetto di Capodanno per 2 notti -dal 30-12-2018 al 1-1-2019 - dormendo al Wine Resort o a Casa Burano, cenone e brunch del 1 gennaio; da 700€ per due persone. La camera doppia per due notti, il 24 e il 25 dicembre costa da 200 € a Casa Burano.

BOLOGNA Tortellini e bollito tra gli affreschi del Cinquecento

Nelle cucine del [Grand Hotel Majestic "già Baglioni"](#) è arrivato il nuovo chef **Cristian Mometti**, che spazia dai piatti di mare elaborati con creatività alle ricette tipiche bolognesi. Nell'elegante cornice dello storico hotel, dove si tennero le prime riunioni dei Futuristi, in una sala con i soffitti affrescati del XVI secolo dai Fratelli Carracci, si celebrano Vigilia e Natale con menu diversi. Il 24 dicembre è protagonista il mare con nero di seppia e baccalà, pesce serra, orata, salmone sockeye, capesante, scampi, ricciola abbinati a rafano, foie gras affumicato, chartreuse verde, bergamotto, radicchio. Il 25 è il giorno della tradizione emiliana: sulla tavola si alternano tigelline, patate Bologna, cotechino, petto d'oca caramellato, tortellini in doppio brodo di cappone, faraona alle castagne, e Gran bollito con salse rossa e verde, mostarda cremonese, rafano e friggione. A Capodanno invece ostriche e champagne aprono una soirée di prelibatezze. Per smaltire, passeggiate romantiche attraverso i 40 chilometri di portici del centro città.

NAPOLI: Un giro nel golfo, un trattamento alla spa e la cena di

tradizione All'[hotel Romeo](#) rinnovato dallo studio di Kenzo Tange, il mare è davanti, come la sagoma del Vesuvio e Capri in lontananza, mentre il porto e il centro storico sono a due passi. Il cuore natalizio di Napoli è via San Gregorio Armeno, con gli allegri negozi di statuine per il presepio e un museo dedicato ai presepi antichi nella Basilica di San Paolo Maggiore. È anche un buon momento per visitare le isole del Golfo sono anche per trascorrere le feste regalandosi anche un'esperienza gastronomica per ogni occasione. Al Romeo, lo chef **Salvatore Bianco** propone il Tea Time fino al 6 gennaio, con dolci, sandwich e canapè al Bar, tra le 15.30 e le 18, con tè e volendo anche bollicine (da 25€). Altrimenti c'è la formula XMas Gift, con trattamento per il viso alla Dogana del Sale, la spa dell'hotel, soggiorno in suite o una cena al Beluga, il ristorante di tradizione: sartù di riso o maccheroni al ragù, baccalà e capitone fritto o agnello coi piselli, struffoli o pastiera. Il 31 dicembre invece il cenone di Gala con 7 portate è al ristorante stellato Il Comandante. Nel pacchetto sono inclusi anche un trattamento spa esoggiorno in suite con late check out il primo gennaio (da 2850 € per 3 notti).