

Zacchera Hotels

Quattro generazioni alla guida del Gruppo, simbolo dell'ospitalità sul Lago Maggiore. Un vero punto di riferimento per chi vuole sperimentare un viaggio nel gusto e nella tradizione culinaria del territorio e per chi desidera abbinare il proprio meeting alla straordinaria scenografia del Lago e al piacere del buon cibo. In puro stile bleisure



Grand Hotel Dino, Last Hall

È trascorso quasi un secolo e mezzo da quando furono gettate le basi di quello che oggi è il maggiore complesso turistico del Verbano, con un Grand Hotel a Stresa, il Bristol, e uno a Baveno, il Dino, due alberghi 4 stelle, il Simplon e lo Splendid, un Residence, il Carl&Do e il Lago Maggiore Adventure Park. Stiamo parlando del Gruppo Zacchera, un simbolo di accoglienza sul Lago Maggiore, ma anche di una famiglia unita che, di padre in figlio, si tramanda una vera e propria

filosofia dell'ospitalità. Ancora oggi, infatti, le nuove generazioni della famiglia Zacchera si occupano personalmente della gestione dei loro hotel con una presenza cortese, professionale e discreta. Un successo costruito nel tempo, su forti basi, con umiltà, competenza e passione, grazie alla capacità di interpretare e di anticipare le esigenze dei propri ospiti.

Le 4 strutture alberghiere del Gruppo, il Grand Hotel Bristol, il Grand Hotel Dino, il Simplon e lo Splendid, affacciate sulle sponde lacustri tra Stresa e Baveno, si distinguono per una propria specificità, quella di soddisfare diverse tipologie di ospiti. Quattro strutture collegate dal fil rouge della sapiente offerta gastronomica proposta sempre in ambienti particolarmente curati, scenografici e rilassanti. E qui sta la vera cifra del successo dell'ospitalità *made in Zacchera*, complice lo sfondo magnifico del Lago Maggiore: rendere il momento dei pasti un'esperienza sensoriale completa.

Al Grand Hotel Dino vincono i sapori del territorio

Tre i ristoranti del **Grand Hotel Dino** che valorizzano la produzione del territorio



Grand Hotel Dino, Last Hall Rustico

con piatti della tradizione e ricercatezze, accompagnati da vini di vigneti autoctoni, oltre che delle migliori produzioni piemontesi, nazionali ed estere. Fiore all'occhiello, il ristorante **Last Hall**, i cui piatti, ispirati alla tradizione culinaria piemontese, vengono realizzati con prodotti a "km Zero". Il ristorante stupisce anche per le sue ambientazioni: il **Last Hall NU-OVO**, progettato da Paolo Maldotti, con splendide volte in mattoni a vista e arredi dall'eleganza minimalista in un connubio alchemico; il **Last Hall rustico**, sala riservata agli eventi speciali; il **Last Hall giardino**, arredato con gazebo bordo piscina.

Il **Ristorante Panorama** offre un menu à la carte in una sala particolarmente raffinata o in terrazza con vista incantevole sul golfo Borromeo del Lago Maggiore. Infine, il ristorante **Tre Isole** dispone di un salone modulabile, suddivisibile in tre spazi, con servizio menu del giorno, à la carte o buffet. Da qualunque punto del ristorante e dalla sua magnifica terrazza si gode una vista del Lago, a 360 gradi.

Al Simplon, creatività e tradizione

La curata cucina dell'**Hotel Simplon** offre piatti della tradizione italiana e internazionale in spazi raccolti ed eleganti, con terrazza e vetrate panoramiche che si affacciano sul parco secolare e sulla piscina. La proposta gastronomica, sia a buffet che alla carta, mette saggiamente in equilibrio creatività e tradizione.

Cucina creativa a 5 sensi per lo Splendid

All'**Hotel Splendid**, dove è nata nel 1873 la tradizione dell'ospitalità alberghiera della Famiglia Zacchera, il **Ristorante Pallanza** propone una cucina creativa per una *experience* gastronomica a cinque sensi. Nel suggestivo bar affacciato sulla "piazzetta" aperta sul lago Maggiore è possibile degustare un'ampia selezione



Grand Hotel Bristol, Winter Garden



Hotel Simplon, Terrazzo (Terrace)

di drink e stuzzichini. Qui gli ospiti possono rilassarsi e lasciarsi incantare dal panorama e, quando il clima è più mite, realizzare eventi e piccoli ricevimenti.

Grandi eventi al Bristol

L'ampio **Ristorante Tre Isole** del **Grand Hotel Bristol**, con servizio à la carte, è modulabile e divisibile, a seconda delle esigenze, in tre eleganti sale che godono dell'incantevole vista del Golfo Borromeo e dell'isola Bella, uno dei tratti più affascinanti del Lago Maggiore. Le sale possono anche essere riservate per eventi e cerimonie private completamente personalizzate. La qualità impeccabile dell'ampia offerta gastronomica di cucina tipica locale e di piatti della tradizione italiana e internazionale è garantita da due chef, nove cuochi e due pasticceri; in sala un servizio di altissimo livello; dalla cantina un'ottima selezione di etichette nazionali ed estere. Il tutto in ambienti ricercati, arredati con eleganza e illuminati da grandi lampadari di cristallo che creano atmosfere sintoniche con la bellezza della natura circostante.

Silvia Fisso



Hotel Splendid, Ristorante Pallanza (Pallanza Restaurant)

Zacchera Hotels

Four generations have been leading the Group; a symbol of hospitality on Lake Maggiore. A real reference point for those who wish to experience a journey into the territory's flavours and culinary tradition and for those who wish to combine their meetings with the extraordinary scenery of the lake and the pleasure of good food. In pure bleisure style



Grand Hotel Dino, Last Hall Giardino (Garden)

Almost a century and a half have gone by since the foundations were laid of what is today the largest tourist complex in Verbano, with a Grand Hotel in Stresa, the Bristol, and one in Baveno, the Dino, two 4-star hotels, the Simplon and the Splendid, a Residence,

the Carl & Do and the Lago Maggiore Adventure Park. This is the Zacchera Group; a symbol of hospitality on Lake Maggiore, but also of a united family which, from father to son, has handed down a genuine philosophy of hospitality. Even today, in fact, the new generations of the Zacchera family personally take care of the management of their hotels with a courteous, professional and discreet presence. A success built over time, on strong foundations, through modesty, competence and passion, thanks to the ability to interpret and anticipate the needs of its guests.

The Group's 4 hotels, the Grand Hotel Bristol, the Grand Hotel Dino, the Simplon and the Splendid, overlooking the lakesides between Stresa and Baveno, are distinguished by their own specificity; the ability to satisfy various types of guests. Four facilities connected by the common thread of a skilful gastronomic offer, which is consistently proposed in particularly well-kept, scenic and relaxing envi-



Grand Hotel Dino, Ristorante Panorama (Panorama Restaurant)

ronments. This is where the true success of the 'made in Zacchera' hospitality lies, also thanks to the magnificent background of Lake Maggiore: making mealtimes a complete sensory experience.

At the Grand Hotel Dino, the territory's flavours are the winning element

Three restaurants at the **Grand Hotel Dino** enhance the territory's production with both traditional and refined dishes, accompanied by wines from local vineyards as well as the best Piedmontese, national and foreign productions. The flagship is the **Last Hall** restaurant, whose dishes, inspired by the Piedmontese culinary tradition, are made with "Zero Kilometre" products. The restaurant also amazes for its settings: the **Last Hall NU-OVO**, designed by Paolo Maldotti, with splendid exposed brick vaults and minimalist elegance furnishings in an alchemical union; the **Last Hall rustic**, a room reserved for special events; the **Last Hall garden**, furnished with poolside gazebos.

The **Panorama Restaurant** offers an 'à la carte' menu in a particularly refined dining room or on the terrace with an enchanting view of the Borromean Gulf of Lake Maggiore. Finally, the **Tre Isole** restaurant consists of a modular room, which can be divided into three spaces and offers a daily, 'à la carte' or buffet menu. A magnificent 360° view of the lake can be enjoyed from anywhere in the restaurant and its terrace.

Simplon, creativity and tradition

Hotel Simplon's refined cuisine offers traditional Italian and international dishes in elegant and intimate spaces, with a terrace and panoramic windows overlooking the centuries-old park and the swimming pool. The gastronomic proposal, both buffet and 'à la carte', wisely balances creativity and tradition.

A creative, 5 senses cuisine at the Splendid

At the **Hotel Splendid**, where the Zacchera Family's hospitality tradition began in 1873, the **Pallanza Restaurant** offers a creative 'five-senses' cuisine gastronomic experience. In the suggestive bar overlooking the "piazzetta" open on Lake



Hotel Splendid, Terrazza (Terrace)

Maggiore, you can taste a wide selection of drinks and appetizers. Here, guests can relax and let themselves be enchanted by the panorama and, weather permitting, organize events and small receptions.

Great events at the Bristol

The large **Tre Isole Restaurant** at the **Grand Hotel Bristol**, with its 'à la carte' service, is modular and divisible, according to the needs, in three elegant rooms that enjoy the enchanting view of the Borromean Gulf and Isola Bella, one of the Lake Maggiore's most fascinating islands. The rooms can also be reserved for private events and private ceremonies. The impeccable quality of the wide gastronomic offer of typical local cuisine and traditional Italian and international dishes is guaranteed by two chefs, nine cooks and two pastry chefs; the service is of the utmost level; the wine list offers an excellent selection of national and foreign labels. The Tre Isole Restaurant's refined settings are furnished with elegance and illuminated by large crystal chandeliers that create a harmonious atmosphere with the beauty of the surrounding nature.

Silvia Fissore



Grand Hotel Bristol, Giardino (Garden)