

Hotel De La Ville Monza

Da quattro generazioni, una storia di grande professionalità che si basa sulla forza della tradizione mai disgiunta dal gusto di innovare e di sorprendere i propri ospiti

La nuova Veranda del Derby Grill.
The new Veranda of the Derby Grill

Il Derby Bar e, a lato, il Ristorante Derby Grill con la nuova Veranda.
The Derby Bar, and near, Derby Grill Restaurant with its new Veranda

Qual è il segreto che permette allo storico ma sempre all'avanguardia Hotel De La Ville di Monza di restare da oltre cinquant'anni un modello nell'ospitalità luxury italiana? Indubbiamente la tradizione familiare di accoglienza è la chiave di volta sulla quale si impernano le strategie di hotellerie 2.0 e di marketing che oggi sono parimenti necessari per proporre al mercato Mice e congressuale, oltre che a quello leisure, un prodotto di accoglienza che colpisca e che conquisti. Ecco allora che la gestione familiare dell'Hotel De La Ville - da ben quattro generazioni è griffata Nardi - permette al lussuoso albergo monzese di sfruttare, come plus distinti-

vo, quella storia di grande professionalità che è in grado, allo stesso tempo, di accudire l'ospite con la cura di un tempo e di fornirgli strumenti e location sempre up-to-date, per organizzare al meglio il suo meeting e il suo soggiorno.

La nuova Veranda del Derby Grill

E, a proposito di innovazione, da poche settimane l'albergo ha inaugurato il suo ultimo pezzo forte: la nuova Veranda del Derby Grill, il ristorante che da sempre rappresenta uno dei punti di forza della struttura. «Il 6 settembre 2018, dopo il Gran Premio d'Italia di Formula 1, a Monza, abbiamo inaugurato ufficialmente la Veranda del Derby Grill con un evento che ha visto la partecipazione di circa 300 ospiti, tra addetti del settore, personalità di spicco del territorio e amici della famiglia Nardi. È stato un bel biglietto da visita, ma non ci fermiamo qui. Fin dalle prime settimane di apertura, la





La Sala Regina, perfetta per board meeting.
Sala Regina, a perfect location for board meetings

nuova Veranda ha stimolato l'interesse sia degli ospiti dell'albergo che dei cittadini, diversificando il tipo di clientela in hotel. Si propone come nuova area di charme e come un ulteriore arricchimento del nostro servizio di ristorazione rivolto agli eventi.

Investire per crescere

A raccontarci, con passione e competenza, di quest'ultima iniziativa è il più giovane della famiglia, il Marketing & Revenue Manager dell'hotel Francesco Nardi, figlio di Luigi e nipote di Tany, i due storici Amministratori Delegati e Direttori Generali, a loro volta subentrati al padre Bartolomeo nella gestione dell'albergo.

Affacciata, come gran parte dell'hotel, sulle eleganti architetture neoclassiche della Villa Reale di Monza, l'antica residenza estiva dei Savoia, la Veranda comprende un'area di oltre 70 metri quadrati di fronte al bar e allo stesso ristorante Derby Grill.

«La posizione dell'albergo», spiega Francesco Nardi, «insieme al contesto urbanistico in cui è inserito, ci hanno imposto una severa collaborazione con il Comune e la Sovrintendenza delle Belle Arti volta a preservare il fascino e l'integrità del panorama nel quale il De La Ville è inserito. La nostra mission è rinnovare di continuo l'offerta d'accoglienza. L'investimento nella Veranda è stato pensato e programmato da mio zio e mio padre già diversi anni fa, anticipando l'importanza del trend della gastronomia, oggi così rilevante anche nel mondo del Mice. Ed è stato possibile realizzarlo grazie alla piena collaborazione con la famiglia Fossati, proprietaria dell'immobile. Per noi è una consuetudine fondamentale investire in nuovi spazi e servizi per essere competitivi e mantenere il posizionamento sul mercato. Sebbene la ristorazione dell'Hotel de la Ville sia sempre stata un punto di forza, devo riconoscere che negli ultimi anni il riscontro positivo della clientela è addirittura aumentato. Questo grazie anche alla nuova Veranda, che ci ha per-



Da sinistra Francesco, Luigi e Arcangelo Nardi.
Left to right: Francesco, Luigi e Arcangelo Nardi.

messo di ampliare l'offerta F&B, proponendo una gamma più completa di servizi, dal bistrot, al cocktail bar, al ristorante fine dining, fino al nuovo brunch domenicale che, già dal primo appuntamento, ha sempre registrato il fully booked». D.D.



L'Executive Chef Fabio Silva e il Restaurant Manager Roberto Brioschi.
Executive Chef Fabio Silva and Restaurant Manager Roberto Brioschi.

Tutto in una location

L'Hotel De La Ville ha una storia centenaria. Nato come Ristorante Eden nel XIX secolo, venne trasformato in Eden Hotel Savoia dopo l'attentato che uccise re Umberto I nel 1900. Membro della prestigiosa catena Small Luxury Hotels of the World e di Les Collectionneurs di Alain Ducasse, l'hotel è, insieme alla dépendance "La Villa", un indirizzo di charme caratterizzato da preziose collezioni d'arte, nel quale la bellezza senza tempo si unisce al comfort dei nuovi trend dell'accoglienza. Al suo interno ci sono 70 tra camere e suite, ma l'hotel ospita anche il Derby Grill, da anni riconosciuto come il miglior ristorante di Monza, che rappresenta il perfetto connubio tra l'arte gastronomica e quella dell'ospitalità, anche grazie alla nuovissima Veranda. Per quanto riguarda l'offerta Mice che si tratti di organizzare incentive, congressi da 200 persone, board meeting o workshop da 15, l'hotel offre 5 sale e pacchetti tutto incluso a vantaggiose tariffe e grandi opportunità per il tempo libero. Infatti, nel prospiciente parco della Villa Reale si trovano l'Autodromo Nazionale (sede del Gran Premio di Formula 1, per giri in pista ad alta velocità) e il Golf Club Milano (ambito green scelto anche per le recenti edizioni del Golf Open d'Italia).

Hotel De La Ville Monza

A story of immense professionalism that, for four generations, has been based on the strength of tradition, inextricably intertwined with the desire to innovate and surprise guests



La Sala Arazzi pronta per un meeting.
Sala Arazzi is ready for a meeting

What is the secret of the ability of the historic, yet avant-garde, Hotel De La Ville in Monza, in remaining a model of Italian luxury hospitality after more than fifty years? Undoubtedly, the family tradition of hospitality is the keystone on which the strategies of Hotel 2.0 and marketing are based. Nowadays, these are equally as important factors when offering a hospitality product to the MICE, congress and leisure markets, that makes an impact and meets with consensus. This is why the family management of

the Hotel De La Ville, run by no less than four generations of the Nardi family, allows the luxury hotel in Monza to exploit that history of immense professionalism as its signature added value. A hotel that can look after its guest with old-fashioned attention to detail whilst providing up-to-date tools and locations to efficiently organise their meetings and stay.

The new Veranda of the Derby Grill

On the subject of innovation, a few weeks ago, the hotel unveiled its latest masterpiece, the new Veranda of the Derby Grill which has always been one of the hotel's main attractions. "On September 6, 2018, after the Formula 1 Grand Prix in Monza, we officially opened the Veranda of the Derby Grill, hosting an event attended by about 300 guests, including sector-based operators, local celebrities and friends of the Nardi family. It was a wonderful calling card but it did not stop there. From the first few weeks of its opening, the new Ve-

Una suite dell'albergo che si affaccia sulla Villa Reale.
One of the hotel suite that looks onto the Villa Reale





L'affascinante facciata dell'Hotel De La Ville.
The glamorous Hotel De La Ville facade

randa has stimulated the interest of both hotel guests and local residents, thus diversifying the hotel's clientele. It is a charming venue, a valuable addition to our events catering service.

Investing for growth

Here to tell us, with passion and expertise, about this latest initiative is Francesco Nardi, the youngest member of the family, the hotel's Marketing & Revenue Manager, son of Luigi and nephew of Tany, the two historical Managing Directors and General Managers, who, in turn, took over the management of the hotel from their father, Bartolomeo.

The Veranda occupies an area of over 70 square metres opposite the café and the Derby Grill restaurant. Like most of the



All in one location

The Hotel De La Ville has a hundred-year-old history. It started out as the Ristorante Eden in the 19th century, but was transformed into the Eden Hotel Savoia after the assassination attempt resulting in the death of King Umberto I in 1900. The hotel, a member of the prestigious Small Luxury Hotels of the World and Les Collectionneurs of Alain Ducasse, together with the annexe, "La Villa", is a charming location, with its distinctive fine art collections, combining timeless beauty with the comfort of new hospitality trends. The hotel has a total of seventy rooms and suites, in addition to the Derby Grill, long recognised as the best restaurant in Monza, representing the perfect combination of gastronomic art and hospitality, thanks also to the brand-new Veranda. As for the MICE sector, whether this entails organising incentives, conferences for two hundred people, board meetings or workshops for fifteen, the hotel has five meeting rooms and all-inclusive packages on offer at attractive rates with great opportunities for leisure time. Indeed, the park in front of the Villa Reale is home to the Monza Eni Circuit (venue of the Formula 1 Grand Prix, for high-speed laps) and the Golf Club Milano (a popular golf course chosen for recent editions of the Italian Open golf championship).

hotel, it overlooks the elegant neoclassical architecture of the Villa Reale in Monza, the historic summer residence of the Italian Royal House of Savoy.

"The position of the hotel", explains Francesco Nardo, "together with the urban setting in which it placed, has forced us to forge a close partnership with the city council and the Commission of Fine Arts, aimed at preserving the charm and integrity of the setting in which the Hotel De La Ville finds itself. Our mission is to constantly renew the hospitality offer. The investment in the Veranda had been conceived and planned by my uncle and my father many years ago, anticipating the importance of the trend in the food and wine industry which is so significant nowadays in the MICE sector as well. We were able to do this thanks to the full backing of the Fossati family, owners of the building. For us, investing in new spaces and services is an essential part of being competitive and maintaining our market position. Even though the Hotel De La Ville has always been a strong point, I have to admit that the positive feedback from customers over recent years has, in fact, increased. This is also due to the new Veranda which has allowed us to expand our F&B offer by proposing a more complete range of services, from the bistro to the cocktail bar and fine dining restaurant, as well as Sunday brunch which has always been fully booked from the very first day". D.D.