

Un tavolo a...

Ristorante Imperialino

GRAND HOTEL IMPERIALE RESORT & SPA

Un'eccellente cucina del territorio con menu à la carte tutti i giorni e una vista incantevole sul lago di Como. In un contesto di grande pregio, segnalato con tre forchette rosse nella Guida Michelin. Per pranzi, cene ed eventi esclusivi

Sorge a Moltrasio, paese simbolo della Riva Romantica del Lago di Como che grazie alle sue famose Ville circondate da bellezze naturali rimaste intatte, è sempre stata meta preferita dell'alta borghesia milanese, europea e negli ultimi anni di famosi personaggi del Jet Set Internazionale. L'Imperialino è un ristorante "gourmet" elegante e raffinato che offre un'incantevole vista sul Lago di Como, oltre che una cucina molto apprezzata che si basa su prodotti freschi, con piatti della tradizione italiana interpretati in maniera innovativa.

Perfetto per una colazione di lavoro come per una cena romantica a lume di candela, ma anche per banchetti e cerimonie esclusivi. Propone tutti i giorni un menu à la carte e durante l'anno alcuni appuntamenti enogastronomici: dalle serate ai bordi della piscina con buffet spettacolari e scenografici, alle serate a tema che toccano cucine regionali e tipiche di alcuni territori.

Dal 2012 è segnalato con 3 forchette rosse come Ristorante Ameno sulla Guida Michelin, un riconoscimento che viene riservato ai ristoranti per la cucina e per i servizi di alto livello in un contesto di pregio, che nel caso del Grand Hotel Imperiale Resort & Spa corrispondono alla suggestiva cornice del lago e ai suoi giardini in fiore. Fa inoltre parte della Confrérie de La Chaîne des Rôtisseurs.

Il Ristorante Imperialino è inserito nel complesso del





La ricetta

Nato il 18 maggio 1976, Mario Sala fin dagli studi intraprende la strada della cucina di qualità. Dopo il diploma, conseguito presso il C.F.P. Hotel Grand Bretagne di Bellagio, si avvia subito nel mondo del lavoro alternando esperienze in ristorante rinomati con attività di chef privato negli USA e in Svizzera. Le molteplici attività e i diversi ruoli ricoperti gli hanno permesso di accrescere la cura sia nella preparazione che nella scelta dei menu a la carte da proporre. Dal 2010 inizia il sodalizio con il Ristorante Imperialino del Grand Hotel Imperiale ed insieme ai propri collaboratori, con dedizione e costanza, riesce nel 2012, a far attribuire le 3 forchette rosse sulla Guida Michelin.



Luccio perca del nostro Lago

Ingredienti. 150 g di filetto di luccio perca spinato e squamato, 70 g di pane grattugiato, 5 g di timo, 5 g di maggiorana, 5 g di erba cipollina, 5 g di segrignola, 15 g di burro montato, olio aromatizzato all'aglio o allo scalogno, sale e pepe q.b. Per il contorno: finocchi e patate novelle francesi. Per la guarnizione: 1 barbabietola rossa, aceto balsamico, zucchero di canna e miele di acacia.

Procedimento. Infarinare il luccio e rosolarlo nell'olio con padella antiaderente. Successivamente, montare il burro e amalgamare con tutte le erbe tritate, un po' di olio e il sale. Stendere l'impasto e lasciarlo riposare per un'ora in frigorifero. Trascorso il tempo tagliarlo della stessa forma del filetto di luccio, adagiarlo sopra e infornare per 8-9 minuti a 180 gradi con 46% di umidità.

Le patate lavate vanno tagliate a spicchi con la propria pelle e cuocerle per 16 minuti a 180 gradi condite con un filo di olio, sale, pepe e spicchi d'aglio in camicia che verranno poi tolti. I finocchi andranno cotti in acqua salata fino a quando non diventeranno teneri.

Creare un letto con patate e finocchi e adagiare il luccio. Guarnire con la coulisse di barbabietola rossa e la riduzione di aceto balsamico con miele di acacia e zucchero di canna.

RISTORANTE IMPERIALINO

Grand Hotel Imperiale Resort & SPA

Via Regina Vecchia 24/26 - 22010 Moltrasio (Como)

Tel. 031346 111 - fax 031346120

www.imperialemoltrasio.it - info@imperialemoltrasio.it

Grand Hotel Imperiale, resort di grande fascino, costruito in stile tardo Liberty, a cui si affiancano due edifici che si ricollegano al razionalismo comasco, creando un suggestivo e interessante contrasto tra l'antico e il moderno. Si affaccia direttamente sul Lago circondato da colorati giardini in fiore in un contesto ambientale di grande suggestione, riuscendo a mantenere tutta l'atmosfera dell'albergo d'epoca, fondendosi con il paesaggio e l'architettura che caratterizzano il primo bacino del Lago di Como.

