

Terrazza Bosquet dell'Excelsior Vittoria

Premiato dalla guida Michelin il ristorante di Sorrento, a conferma di un percorso le cui parole d'ordine sono qualità e territorialità. Importanti riconoscimenti anche da *I Ristoranti d'Italia* de l'Espresso e dalla rivista *Gambero Rosso*



Il Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, struttura di lusso a picco sul mare di fronte al Golfo di Napoli e al Vesuvio, compie 180 anni, ma non perde la capacità di innovarsi e raggiungere sempre nuovi traguardi. Ultimo in ordine di tempo il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin 2014, che ha attribuito una stella al suo ristorante, il Terrazza Bosquet.



Oltre al Terrazza Bosquet, con terrazza panoramica affacciata sul Golfo, l'hotel propone L'Orangerie, immersa nell'aranceto, uno spazio tranquillo in cui gustare il meglio dei sapori campani, incluso il suo piatto-icona: la pizza, e la Sala Vittoria, con ampie vetrate e soffitto a volta affrescato, un ambiente elegante e di grande impatto emotivo

La sua cucina, guidata da Luigi Tramontano, fonde in un mix sapiente tradizione e creatività, partendo dagli ingredienti tipici campani, in omaggio a un territorio la cui gastronomia è rinomata in tutto il mondo, rivisti attraverso l'estro dello chef, per piatti in cui il contrappunto di consistenze, l'accostamento dei colori e l'attenzione nella presentazione offrono un'esperienza culinaria in grado di appagare palato e vista.

I sapori e i profumi del mare sono assoluti protagonisti della carta del Terrazza Bosquet: alla classica zuppa di pesce si accompagnano proposte come l'astice gratinato al profumo di agrumi e il dentice affumicato al tabacco con spugna di pan brioche salato alla cannella, servito con salsa di yogurt di bufala e aneto. Non mancano le ricette di terra, come l'insolito filetto di bufalo sposato agli scampi al guanciale, carciofi croccanti e salsa alla liquirizia Amarelli. Tra i dessert meritano un cenno gli originali sorbetti, alla rosa canina, glicine o menta, che utilizzano ingredienti locali per un fine pasto semplice, ma in linea con la ricerca di piatti in grado di abbinare gusti antichi a idee nuove.

Il Terrazza Bosquet, però, non è solo un ritrovo per gustare della buona cucina, come conferma l'inserimento anche nell'edizione 2014 de *I Ristoranti d'Italia* de l'Espresso e nella rivista *Gambero Rosso*. Sotto la guida dello chef Tramontano e del suo staff si possono apprendere i segreti di alcuni piatti della tradizione, in cooking lesson che diventano un'occasione per stupire gli ospiti più esigenti, o amanti della buona tavola, a margine di incontri di lavoro o convention.

P.T.



**RISTORANTE TERRAZZA BOSQUET
GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA**

Piazza Tasso 34 - 80067 Sorrento
Tel. 0818777836 - fax 0818771206
www.exvitt.it/it/sorrento_ristorante-bosquet - terrazzabosquet@exvitt.it
Orari cucina: 19,30-22,30
Giorni chiusura: lunedì
Business lunch: no, il ristorante è aperto solo a cena.
È possibile però riservare l'intero locale per eventi di max 40 partecipanti

