

Due Torri Hotel

Un 5 stelle storico, con vista sul cuore di Verona e un risto-gourmet Due Torri Lounge&Restaurant, tre forchette Michelin

◆ Annarita Maggi



In pieno centro storico, affacciato sulla Chiesa di Sant'Anastasia, a due passi dal balcone di Giulietta, da Piazza Bra e dall'Arena, il cinque stelle Due Torri Hotel è un pezzo di storia e di arte della città di Verona.

L'edificio che lo ospita – conosciuto un tempo come Palazzo dell'Aquila – risale infatti al 1300 e al suo interno si trovano opere, mobili e preziosi arredi d'epoca che ne attestano il valore di indirizzo storico ed esclusivo dell'ospitalità veronese. Qui – quando l'hotel si chiamava ancora Grand Hotel Imperiale – sono passati personaggi come Wolfgang Amadeus Mozart e Johann

Wolfgang von Goethe, re Luigi XVII di Francia Napoleone III, Vittorio Emanuele II, l'Arciduca Ranieri, il maresciallo Radetzky e Giuseppe Garibaldi. E oggi l'hotel, che nel 2010 è stato acquisito dal Gruppo Duetorrihotels e che fa parte di Leading Hotels of the World, continua ad attrarre una clientela internazionale illustre grazie all'alto standard dei servizi e al fascino dei suoi ambienti.

A renderlo unico, contribuisce anche la vista. Rinnovato nel 2013, con 89 magnifiche camere in stile Impero e Biedermeier tra cui 5 nuove suite high class, l'albergo vanta un'esclusiva terrazza panoramica



con Gourmet Grill Restaurant: 300 metri quadrati a 30 metri da terra, una delle più alte terrazze della città, dove lo sguardo è libero di spaziare a 360 gradi sul centro storico. Qui si possono gustare aperitivi, pranzi, cene a lume di candela ma anche small party ed eventi.



Tre forchette Michelin

Di grande impatto scenografico, il risto-gourmet Due Torri Lounge&Restaurant ha segnato un ulteriore traguardo d'eccellenza per l'hotel, aggiudicandosi, lo scorso maggio, le ambite tre forchette Michelin.

A convincere gli esaminatori, la cura del servizio, la bellezza della location (una meravigliosa lobby che si apre su una teoria di architetture trecentesche, dove spicca un trittico raffigurante il Cristo), l'alta qualità del menu di Sergio Maggi e il pregio della carta dei vini. In particolare, a conquistare i palati esigenti dei giudici Michelin sono stati il risotto all'amarone, la costoletta di vitello Villeroy e la mousse al cioccolato su purea di Mango.

