

8 Novembre 2017

<http://www.viedelgusto.it/venezia-dinverno-tra-cultura-musica-e-sapori-locali/>

HOSPITALITY

IN PRIMO PIANO

Venezia d'inverno tra cultura, musica e sapori locali

Nov 8, 2017



Stampa Articolo

Dal Museo Peggy Guggenheim, alle musiche di Vivaldi nella Chiesa di San Vidal, il Salute Palace Hotel consente di vivere una magica ed insolita Serenissima



Visitare Venezia in inverno vuol dire riscoprire la città, conoscerla in una veste più intima, calma e silenziosa. Lontano dalla frenesia dell'estate, il periodo da fine novembre a marzo è ideale per perdersi tra le sue calli, ammirare senza fretta le bellezze architettoniche e lasciarsi incantare dal suo ricco patrimonio culturale.

8 Novembre 2017

<http://www.viedelgusto.it/venezia-dinverno-tra-cultura-musica-e-sapori-locali/>

Per abbinare il soggiorno in un palazzo storico, trasformato in un hotel di charme recentemente ristrutturato, a un tour culturale della Serenissima, senza rinunciare ai sapori autentici della cucina veneziana, quale proposta è più indicata di 'Venezia d'inverno' del Salute Palace Hotel? Il raffinato albergo del sestiere Dorsoduro, entrato da poco a far parte del prestigioso network Châteaux & Hôtels Collection, offre infatti la possibilità di trascorrere 2 notti in una delle 45 eleganti camere approfittando della posizione privilegiata, nel cuore di una delle zone culturalmente più interessanti della città, per scoprire alcuni dei suoi tesori, partendo proprio dal Museo Peggy Guggenheim, a pochi passi dall'hotel.

E per respirare appieno l'atmosfera e la magia di una Venezia di altri tempi, gli ospiti potranno assistere a una rappresentazione di musiche di Vivaldi in una location d'eccellenza come la Chiesa di San Vidal, comodamente raggiungibile dall'albergo attraverso il Ponte dell'Accademia.

Negli ambienti eleganti del Bistrò da Cici, lo chef Stefano Bison porta in tavola le eccellenze della buona tavola veneziana. Ricette come zuppa di fagioli borlotti e tripe di baccalà al prosecco, tagliolini al 'granchio porro' e crema di spezzati, trancetto di branzino infuso al timo, petto d'anatra rosa con scorzonera e, dulcis in fundo, bavarese ai cachi e biscuit ai semi di papavero sono protagonisti del ricco menù à la carte, basato su ingredienti semplici e genuini che, grazie alla creatività dello chef, acquisiscono un guizzo fantasioso.

Lorenzo Martorana



Tags Châteaux & Hôtels Collection Chiesa San Vidal Museo Peggy Guggenheim Salute Palace Hotel Serenissima Stefano Bison Venezia