



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



“La Fontana Ristorante & Bar“:

lo chef “sforna“ un altro punto Gault Millau anche in un anno difficile come questo

L’edizione 2021 della guida Gault Millau onorerà Carlo Ponti Greppi con 14 dei suoi prestigiosi punti

Locarno, novembre 2020 - Nemmeno i tempi complessi hanno distolto Carlo Ponti Greppi, trentaduenne **chef de La Fontana Ristorante & Bar** di Locarno, dall’intento di sviluppare ulteriormente la propria cucina ispirata a uno stile mediterraneo e regionale.

Gli esperti di Gault Millau si sono lasciati convincere dai suoi ravioli ripieni di burrata con gamberi rossi di Sicilia, bastoncini di zucchine e basilico. Hanno definito squisito il dessert: una ciliegia rossa di mousse di yogurt ticinese con cereali croccanti e miele di robinia abbinato a un raffinato sorbetto al cioccolato decidendo poi di conferire alla creatività di Carlo un ulteriore punto Gault Millau. Uno in più rispetto ai 13 di cui lo chef de “La Fontana Ristorante & Bar”, che appartiene all’Hotel Belvedere Locarno, era già stato insignito per la prima volta l’anno scorso.

Il direttore dell’Hotel Belvedere Michele Rinaldini gioisce non solo per Carlo: “Ottenere un riconoscimento simile in un anno complicato come questo è fantastico. Oltre all’incessante impegno creativo di Carlo e della sua squadra, questo riconoscimento è dovuto anche a tutto il team di servizio che dietro alla brigata di cucina ha sempre lavorato in modo encomiabile per regalare agli ospiti un’esperienza complessiva memorabile”.

Ed è proprio la “cortesia del servizio” a ottenere una menzione speciale nella valutazione di Gault Millau oltre a quella che riguarda la “bella selezione di vini”.

Responsabili principali de La Fontana Ristorante & Bar sono l’*Executive Chef* Carlo Ponti Greppi e il *Restaurant Manager* Raffaele D’Ezio.

Ogni domenica da giugno a settembre è una tradizione per **La Fontana Ristorante & Bar** servire il brunch, mentre nei giorni festivi, e a seconda della stagione, vengono proposti menu sempre nuovi. Nella difficile situazione attuale il ristorante si attiene rigorosamente e con grande spirito di responsabilità a tutte le disposizioni di sicurezza previste dalle normative, in modo da potere garantire agli ospiti un’esperienza spensierata.

Per prenotare un tavolo basta telefonare al numero: +41 91 756 00 79 oppure scrivere a ristorante@lafontana-locarno.com. I tavoli si possono riservare anche online su: <https://www.lafontana-locarno.com/de/tischreservierung>



LA FONTANA
RISTORANTE & BAR



La Fontana Ristorante & Bar, è situato a ridosso della Madonna del Sasso ed è dunque luogo di partenza ideale per raggiungere l'omonimo santuario con una bella passeggiata su un sentiero che costeggia il ristorante, da fare prima dell'aperitivo o dopo avere gustato le prelibatezze del menu.

Il ristorante è collegato all'**Hotel Belvedere Locarno** le cui 90 camere godono tutte di vista sul lago. L'albergo è l'unico della categoria 4 stelle Superior di Locarno, e uno dei pochi della regione a essere aperto tutto l'anno. Il centro storico di Locarno si raggiunge comodamente a piedi per tuffarsi nell'atmosfera particolare per cui la città del Festival del Film dal clima piacevolmente mediterraneo è famosa nel mondo. Attorno al Lago Maggiore non mancano inoltre le possibilità di fare escursioni o di giocare a golf, attività praticabili anche d'inverno grazie al clima mite della località. L'aeroporto di Lugano-Agno dista solo 40 km e in auto si raggiunge in circa 45 minuti di viaggio mentre l'aerostazione di Milano-Malpensa è a soli 110 km più a sud. L'alta velocità del progetto Alp-Transit consente inoltre di arrivare velocemente all'hotel anche attraverso il nuovo tunnel di base del Gottardo da Zurigo, Lucerna e Zugo con sole due ore di treno.

Maggiori informazioni e il materiale fotografico si ottengono presso l'ufficio stampa:

CB Consulting, PR & Communications
Catharina Berni

oppure visitando la rubrica: [stampa](#)