

“1224 Restaurant Cortina”

Un'esperienza gastronomica d'alta quota,
dove l'eleganza dei sapori incontra la maestosità del paesaggio
e la tradizione si fonde con un tocco di inaspettata convivialità.

Offrire momenti di puro piacere gastronomico, in un contesto elegante e sospeso nel tempo,
attraverso un raffinato menu di mare e di terra dove l'eccellenza assoluta delle materie prime
“dialoga” con la creatività dello chef Michele Mezzarosa.

Questa la promessa di “1224 Restaurant Cortina”, nuovo ristorante fine dining
all'interno dell'iconico Grand Hotel Savoia Cortina, membro di Radisson Collection,
nel centro di Cortina d'Ampezzo.



Cortina d'Ampezzo (Belluno - Veneto) – C'è qualcosa di nuovo nel mondo della ristorazione di Cortina d'Ampezzo e non ha niente a che vedere con il concetto di “antico” di pascoliana memoria. Tutt'altro. È un luogo raffinato e speciale, che non è “semplicemente” uno spazio in cui cenare bensì un omaggio a uno dei grandi piaceri della vita, tra ingredienti di qualità, ottime etichette e un'atmosfera sublime e raccolta, quasi senza tempo. In questa esperienza gastronomica, la tradizione montana si eleva a nuove vette, trascendendo i confini geografici. Ogni piatto è un'ode ai sapori autentici, un'esplorazione del territorio dove la stagionalità detta legge e la biodiversità è la musa ispiratrice.

Sostenibilità, etica e convivialità: sono questi i pilastri di un'esperienza culinaria che va oltre il semplice piacere del palato. Materie prime di assoluta eccellenza, provenienti da “filiere a chilometro buono” e rispettose dell'ambiente, si traducono in piatti che celebrano la natura e i suoi frutti, in un abile gioco di equilibri tra innovazione e tradizione. Ma non è tutto: qui la condivisione di alcune portate diventa un rito, un'occasione per rinsaldare i legami e amplificare il piacere della tavola.

Il **dine-sharing**, un elemento inatteso in un contesto di alta cucina, diviene un rito che celebra il piacere di stare insieme, riecheggiando l'atmosfera informale e genuina dei rifugi alpini, ma elevandola a un livello di sofisticata eleganza. Per condividere e assaggiare piatti diversi, portati in tavola tutti insieme e da porzionare da sé all'insegna della convivialità oltre che un modo per scoprire insieme i piatti, amplificando il piacere della degustazione e creando un'esperienza davvero memorabile. Un'idea originale che sottolinea la volontà dello chef di andare oltre il semplice cibo, offrendo ai commensali un momento di autentica condivisione.

Questo è "**1224 Restaurant Cortina**", un nome che rappresenta un omaggio all'altitudine della cittadina ampezzana. Guidato dallo **chef Michele Mezzarosa**, questo nuovo spazio da **54 coperti** dedicato al fine dining si trova all'interno del **Grand Hotel Savoia Cortina - A Radisson Collection Hotel**.

Da oltre un secolo questa struttura iconica sa donare ai suoi ospiti un'accoglienza di lusso in una delle posizioni più scenografiche di Cortina d'Ampezzo, incarnando tutto il glamour e il fascino della località che lo ospita, riconosciuta per antonomasia come la "Regina delle Dolomiti".

Aperto anche agli ospiti esterni, il "1224 Restaurant Cortina", completa l'esperienza culinaria del Grand Hotel Savoia con un **originale menù di mare e di terra**, promettendo un viaggio gastronomico indimenticabile. La cucina è stata affidata allo chef Michele Mezzarosa, 31 anni, che vanta esperienze in diversi ristoranti stellati e ha lavorato come Head Chef all'hotel Cipriani di Venezia ma anche al Castello di Reschio a Perugia e al Ristorante Piccolo Principe di Viareggio. *"Obiettivo della mia cucina è quello di preservare la tradizione gastronomica attraverso il rispetto delle ricette e degli ingredienti tipici, integrando al contempo tecniche moderne per reinterpretare i piatti in chiave contemporanea, senza mai sacrificare l'autenticità dei sapori regionali italiani"*. Una sfida complessa, che si declina in preparazioni eleganti e mai banali, dove l'altissima qualità della materia prima dialoga con la creatività e l'estetica per ottenere piatti sorprendenti sotto il profilo del gusto.

L'OFFERTA GASTRONOMICA

Il focus dell'offerta gastronomica proposta dal "1224 Restaurant Cortina" è rappresentato in primis dall'eccellenza assoluta degli ingredienti utilizzati. A cominciare dal **pesce**, uno dei punti di forza del menù, che proviene direttamente dal mercato di Venezia: in carta, oltre ai *Crudi* e al *Fritto di mare*, troviamo ad esempio la *Capasanta alla brace (spugnole, tartufo nero, crema di prezzemolo rapa)*, il *Carpaccio di dentice (salsa tartara di mare, mandorle, ravanelli)*, il *Rombo (cardo gobbo, creste di gallo in zimino, gel di uneboshi)*, il *Pacchero e il mare (scorfano gambero rosso di Mazara del Vallo, scampo, capasanta, cozze, vongole)*, il curioso *Wellington di coda di rospo (bernese mediterranea, fondo di pesce, verdure alla robata)*. Accanto al pesce ecco il *Raviolo del plin ai 3 arrosti*, la *Quaglia in porchetta (paninetto sfogliato, salsa verde, insalatina aromatica)*, l'*Animella di vitello (aceto balsamico stravecchio, cipolla, cracker al sesamo)*.

Merita una menzione l'eccellente *Brisaola di Wagyu servita con focaccia al rosmarino*: dal gusto deciso e speziato, compatta e vellutata, è prodotta da carne Wagyu giapponese di categoria A5 di Terroir & Tradition Japan e viene lavorata e stagionata in Valchiavenna senza aggiunta di conservanti chimici. Proprio la sua lavorazione secondo il disciplinare della Valchiavenna le conferisce il nome di **Brisaola**.

Nel menù del "1224 Restaurant Cortina" sono presenti diversi piatti preparati con una **particolare tecnica giapponese di cottura alla griglia**, la "robata", come il *Pescato del giorno*, l'*Astice* o la *Pluma di Patanegra* (*fungo cardoncello alla brace, mela annurca, salsa bbq al carbone e cornetto di patata*). Non manca la proposta vegetariana, che si declina nel Percorso dell'orto.

Un'importante carta dei vini, con circa 300 referenze, insieme a un'ottima proposta di distillati completano l'esperienza culinaria.

LO STILE INTERIOR DEL "1224 RESTAURANT CORTINA"

Nella cornice dell'iconica struttura ampezzana, caratterizzata dall'imponente facciata Art Nouveau color champagne di inizio Novecento, il celebre **studio di architettura Zuretti Design di Nizza** ha studiato uno spazio scenografico armonioso e decisamente raffinato, dallo stile internazionale e contemporaneo, nel quale emerge una cura maniacale ai particolari.

A cominciare dalla scelta dei **materiali**, nobili e naturali, come il marmo e il legno della boiserie, a evocare il caldo legno di Cortina e dei suoi boschi, e dei **tessuti**, morbidi e vellutati, dai colori neutri, a fare da filo conduttore. Le panche e gli arredi fissi sono stati disegnati ad hoc per il ristorante, le sedie sono firmate Gervasoni 1882. Originali e d'impatto i pannelli dorati realizzati dall'artista francese **Martin Berger**, con garze e tessuti imbibiti nella foglia d'oro. L'attenzione ai dettagli di design si ritrova anche nelle pregevoli sculture dell'**artista polacco Michael Jackowski** (galleria internazionale Cris Contini Contemporary), che contribuiscono a personalizzare l'unicità del progetto grazie alla combinazione di forme classiche con elementi di esperienze contemporanee.

Le generose vetrate che caratterizzano il ristorante, inoltre, annullano i confini con l'esterno, regalando un'esperienza immersiva sulla mondanità della cittadina e sulla potente bellezza delle Dolomiti ampezzane. Il risultato, nel complesso, è una preziosa cornice estetica che valorizza e fa risaltare la proposta gastronomica, tra luci soffuse e linee eleganti. **Un concept raccolto, dove il tempo sembra fermarsi e rallentare per lasciare spazio al grande protagonista del locale: il cibo.**

L'OFFERTA GASTRONOMICA DEL GRAND HOTEL SAVOIA

Il Grand Hotel Savoia, oltre al nuovo "1224 Restaurant Cortina", riserva agli amanti della buona tavola altre esperienze culinarie interessanti. A cominciare dal **ristorante Savoy**, guidato dallo **chef Luigi Sarsano, aperto anche agli ospiti esterni**. Con le sue bellissime vetrate panoramiche ricrea l'atmosfera accogliente ed elegante del luogo offrendo un **menù à la carte** in grado di deliziare anche i palati più esigenti, con piatti realizzati con i migliori ingredienti locali, impreziositi dalle erbe di montagna: tra le proposte ci sono anche i capisaldi della cucina italiana, con un tocco internazionale, oltre alle specialità ampezzane, come i Casunziei, tipici ravioli ripieni di rapa rossa.

Un punto di forza della struttura è il rinomato **1224 Bar Lounge & Terrazza**, con vista top a 360 gradi sulle Dolomiti, il luogo della consacrazione del glamour: guidato da chef Luigi Sarsano, è aperto anche agli ospiti esterni e si caratterizza per la magnifica terrazza affacciata sulla pista Olympia delle Tofane, il Becco di Mezzodi, la Croda da Lago e il monte Faloria. Il bistrot è aperto dalle 10 all'1: qui si può pranzare o cenare ma anche gustarsi un aperitivo con un piacevole sottofondo musicale. Il perfetto palcoscenico glam après-ski, dove concedersi originali signature cocktail come il Ginger Margarita o il Salt Basil Peach Mojito o un calice di vino. Con vista superlativa.

“1224 RESTAURANT CORTINA”

Chef Michele Mezzarosa

C/O GRAND HOTEL SAVOIA

Via Roma 62

32043 Cortina d'Ampezzo (Belluno)

Tel. 344 6926033

Giorno di chiusura: lunedì

info@1224restaurantcortina.it

www.1224restaurantcortina.it



Per la stampa

Raffaelli Consulting - Public Relations

Bolzano | Sirmione | Milano

www.raffaelli-consulting.com

Egon Raffaelli | Tel.: +39 338 43 07 886 | egon@raffaelli-consulting.com
Simona Recanatini | Tel.: + 339 23 69 745 | simona@raffaelli-consulting.com