

## FISH&CHEF VISTA LAGO

*26 Aprile 2017*

Riva del Garda

Dopo aver assistito a oltre un secolo di eventi e ricevimenti sul Lago di Garda, il Lido Palace di Riva del Garda (TN) non poteva non essere tra i protagonisti di una manifestazione che esalta il patrimonio enogastronomico del territorio, chiamando a raccolta e lanciando contemporaneamente una sfida ai maestri del gusto. A governare la cucina del Lido Palace sarà Andrea Tonola, chef della Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO), dove reinterpreta piatti tradizionali e dà vita a creazioni personali che traggono spunto anche dalla cucina regionale italiana con l'utilizzo delle migliori materie prime.

Per unire al piacere del palato quello della cura del corpo nella CXI SPA e il ricordo di una notte in un'atmosfera che combina design contemporaneo e fascino d'epoca, il Lido Palace ha confezionato un pacchetto ad hoc, comprensivo di soggiorno di una notte in Premier Double Room, CXI massage di 50 minuti per lei, CXI massage di 50 minuti per lui, cena gourmet Fish & Chef presso il Ristorante Il Re della Busa, accesso alla CXI SPA, in un percorso polisensoriale dalle piscine interne alla stanza del sale, ai percorsi umidi e cromoterapici. Prezzi a partire da Euro 287 euro per persona.

La sola serata gourmet al Ristorante Il Re della Busa del Lido Palace è invece proposta al prezzo di 80 euro a persona, tutto compreso, con prenotazione obbligatoria al numero 0464021899.

Per scaricare immagini in alta definizione:

<http://ellastudio.it/comunicato-stampa/fishchef-vista-lago/>

Password: ellastudio