

## COMUNICATO STAMPA

### UNA CORONA CON DUE STELLE PER IL PICCOLO PRINCIPE

La celebre Guida Michelin assegna 2 stelle anche per il 2019 allo Chef Giuseppe Mancino del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio



**IL PICCOLO PRINCIPE**

GOURMET RESTAURANT



*Una conferma importante: per il quinto anno consecutivo lo Chef Giuseppe Mancino viene premiato con due stelle dalla storica Guida Michelin. La proclamazione della guida 2019 è avvenuta il 16 novembre nell'Auditorium Paganini di Parma. Il Ristorante Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio si vede quindi confermato il voto "merita la deviazione".*

Le stelle della prestigiosa Guida Michelin brillano sulla giacca di uno Chef e sull'insegna del ristorante più di medaglie al valore; ne sanciscono la qualità e oltre all'apprezzamento per la cucina **sono un riconoscimento all'esperienza che si vive.**

Chi sceglie il Piccolo Principe **può cenare nella sala al quinto piano con splendida vista sul mare e sulle vicine Alpi Apuane, o nella terrazza a bordo piscina sul roof garden.** Il Ristorante propone **un menu à la carte, un menu degustazione di mare ed uno di terra,** oltre alla vasta scelta della cantina che offre più di 800 etichette principalmente toscane ma anche italiane ed estere.

Lo Chef Giuseppe Mancino valorizza i richiami alla migliore tradizione toscana e versiliese in particolare, con il suo estro cosmopolita e con **qualche caposaldo della sua Campania.** I sapori di mare e terra sono esaltati da **accostamenti intriganti, spezie e frutti.**

**Parola d'ordine: aromi.** Spezie, frutti, erbe, ingredienti dalla componente olfattiva sfacciata. Ogni piatto ha un elemento aromatico apparentemente fuori posto che invece fa quadrare il tutto, rendendo l'insieme completo ma non scontato.

**Solitamente aperto dalla primavera fino a ottobre, l'anno prossimo aprirà l'8 marzo.**

### Il Grand Hotel Principe di Piemonte

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente **tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati** esistenti al mondo. **I cinque piani,**

**arredati in stili differenti**, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della **piscina sul tetto con jacuzzi e solarium**, uno spazio azzurro proteso sul mare, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

**I ristoranti "Piccolo Principe" e "Regina"** hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. **Gli ambienti intimi ed accoglienti**, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. **La cucina del Piccolo Principe, curata dallo chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni.

**La Spa** propone [giochi d'acqua](#), sauna, centro fitness, massaggi, trattamenti estetici: un relax totale e assoluto, in un ambiente elegante e raffinato, per rigenerarsi nel benessere. Trascorrere qualche ora nella SPA del Grand Hotel Principe di Piemonte, è **un'esperienza polisensoriale** che rigenera i sensi e distende la mente.

*Grand Hotel Principe di Piemonte*  
*Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)*  
*Telefono:0584 4011 – Fax 0584 401803*  
[info@principedipiemonte.com](mailto:info@principedipiemonte.com) – [www.principedipiemonte.com](http://www.principedipiemonte.com)



*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*  
[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)  
*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*  
[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)