

BLOODY BRUNCH

Il brunch Art Deco dell'Hotel Locarno

Il Bar diffuso dell'Hotel Locarno, aperto tutti i giorni all-day-long, con la formula «dine anytime, anywhere», trasforma il rito domenicale del brunch in un'esperienza a cinque stelle.

Aperto agli ospiti dell'hotel e ad ospiti esterni, il Bloody Brunch, firmato dallo Chef Domenico Smargiassi e dall'Head Mixologist Nicholas Pinna, si presenta con una doppia formula.

Al prezzo fisso di 38 € viene servita una degustazione di piatti selezionati dallo chef, accompagnata da Bloody Mary all-you-can-drink. Con la formula à la carte, la proposta del menu va dal celebrato classico americano delle Eggs Benedict con garnish extra di tartufo e fondue di parmigiano, o salmone affumicato al sale di Maldon, alle Ribs di Maiale Marinate e Grigliate, cotte a bassa temperatura. Imperdibili l'Hamburger Old Fashion, le Scrambled Eggs Carbonara Style e il Roman Style Fish & Chips. Per finire, un generoso French Toast con banana, frutti di bosco e sciroppo d'acero.

Ogni piatto è abbinato con il Bloody Mary perfetto, declinato nelle sue più ricercate varianti, come l'Agave y Sangrita, la versione messicana del Michelada, o il Red Snapper, per chi del Gin non può fare a meno.

Definito da The Telegraph «la grande dame of boutique hotels», e da AD «a hub for artists and creatives» dal 1925 ad oggi, l'Hotel Locarno è considerato uno degli hotel iconici del mondo per il suo storico e intimo legame con il mondo dell'arte e del cinema, ed è tutt'ora meta prediletta e rifugio di attori, registi e habitué del jet set.

Questa la raffinata cornice del Bloody Brunch, che viene servito a scelta nel secret garden (riscaldato anche in inverno), nella bar lounge davanti al camino, nella sala 1925, o sul rooftop, aperto tutto l'anno e con una spettacolare vista sulle cupole di Piazza del Popolo e su Trinità dei Monti.

Bloody Brunch: ogni domenica, dalle ore 12:00 alle 16:00.