

Informazione di base gennaio 2012

Un po' d'Italia a una delle più belle passeggiate a Muralto

Ristorante DiVino

Al posto più bello di Muralto si trova il Ristorante DiVino. Le specialità di casa sono le pizze e la pasta fatta in casa come anche i pesci freschi del mare e del lago. Non solo la carta menu sorprende in modo autentico e italiano ma anche tutta l'atmosfera del Ristorante. Il Signor Danilo Camossi, ospitante e allo stesso tempo gerente, contribuisce all'ambiente rilassante del DiVino con il suo modo simpatico.

Il Ristorante DiVino offre una quinta ideale per rilassarsi e godersi una pausa dalla vita quotidiana. Le specialità di pizza e pasta preparate con amore come anche i piatti stagionali e le creazioni di pesce ricordano alle vacanze passate in Italia, il dolce far niente e la gioia di vivere mediterranea. Il luogo del Ristorante DiVino è adatto per un pranzo fortificante prima di fare shopping oppure per una cena in un ambiente piacevole dopo una giornata faticosa.

Punto d'incontro per gaudenti culinari

Sotto ogni aspetto culinario il Ristorante DiVino offre una proposta di menu svariati della cucina italiana. Oltre a varie pizze e pasta si trovano sulla carta menu diverse specialità di carne e pesce. Grazie alle sue proposte variegate il Ristorante DiVino è all'altezza per viziare sia il buongustaio sia l'amante di una cucina tradizionale.

Atmosfera italiana

Per creare un'atmosfera semplice sono stati utilizzati colori e materiali naturali come legno, pietra e marmo. Il Ristorante DiVino offre posto per 80 persone all'interno del Ristorante e in estate altri 100 posti sulla terrazza. Ma le novità non finiscono qui. A tutto ciò, come ciliegina sulla torta, i proprietari hanno abbinato un tavolo dal fascino unico, monumentale e assolutamente naturale, in legno Kauri. La particolarità di tale legno è data dai suoi tronchi imponenti, abbattuti da una serie di cataclismi alla fine dell'ultima era glaciale, conservati in assenza di ossigeno sotto un fango dalle speciali caratteristiche, giungendo fino ai nostri giorni con intatta e straordinaria bellezza. Un oggetto senza tempo, prodotto da RIVA1920 e designato dall'Arch. Mario Botta, dove è possibile organizzare banchetti ed eventi sia per momenti conviviali sia per pranzi e cene di lavoro. Il tavolo in legno Kauri, nel Grotta all'interno del Ristorante, offre posto per 14 persone.

Ospitante passionale

L'ospitante Danilo Camossi si occupa con piacere dei suoi clienti. L'italiano DOC è un passionale gastronomo. Lui e il suo team viziavano gli ospiti del DiVino ogni giorno con delizie fresche e culinarie a prezzi moderati.

Bader Gastronomie & Consulting und Biondi Gastronomie

Il Ristorante DiVino appartiene al gruppo della Bader Gastronomie & Consulting e della Biondi Gastronomie ed è il primo progetto realizzato da entrambi le aziende.

L'acquisizione è stata nel mese di dicembre 2011. Per il management del Ristorante è responsabile la ditta Bader Gastronomie & Consulting. L'obiettivo dei Ristoranti della Bader Gastronomie & Consulting e della Biondi Gastronomie è di presentare ai clienti delizie culinarie in un ambiente piacevole.

Oltre al DiVino le due aziende possiedono partecipazioni a vari ristoranti come per esempio il Tango, Soave10 e l'AnaCapri a Lugano, il San Marco e il Gemelli a Friburgo, il Gallo a Zurigo, il Liguria e il San Marco a Zugo.

Le due aziende sono fiere di poter continuare a gestire il Ristorante DiVino come lo aveva fatto in precedenza il Signor Brunner. La sua gestione cauta rende possibile un'acquisizione priva di attrito. Inoltre sono fieri che la maggior parte dei collaboratori sono disposti a continuare il proprio lavoro.

Successive informazioni sul Ristorante DiVino, come anche la carta menu, sono disponibili sull'indirizzo homepage seguente appena attivato: www.divino-ti.ch

Per riservare telefonicamente: 091 759 11 22

Per riservare via email: email@divino-ti.ch

Ulteriori news si trovano anche su Facebook: www.facebook.com/RistoranteDiVinoMuraltto

Contatto mediale

Bader Gastronomie & Consulting

Marianna Marrella

041 725 29 03

m.marrella@bagc.ch

www.bagc.ch