



autentica, il *T Beach* rievoca le eleganti suggestioni di un lido *d'antan*. Senza dimenticare la Piscina dei fiori, immersa nella quiete e nei colori del parco, e la Piscina Infinity T Spa, interna, nel silenzio della spa.

Ma i momenti dedicati al benessere e allo sport non finiscono qui. È, infatti, possibile giocare a tennis in un campo di terra rossa o passeggiare sulla collina del parco, in un percorso inaspettatamente intrigante. Per i *fitness addicted* ci sono le moderne attrezzature cinetiche e cardiovascolari. Non può mancare il momento T Spa, che nasce dalla combinazione di trattamenti firmati Espa con il potere rigenerante di un panorama sul cielo azzurro e sulle acque scintillanti del lago. Segretamente custodita nel giardino, la T Spa Suite è una vera "spa privata", con una sontuosa vasca idromassaggio, sauna, bagno turco con doccia di contrasto a cascata e una cabina matrimoniale riservata per trattamenti di coppia. Ma il fiore all'occhiello della *T vacanza* è *Ruy*, una lancia veneziana d'epoca, perfettamente ristrutturata, per scoprire la magia del Lago di Como dal giusto punto di vista.

Al *Grand Hotel Tremezzo* si dà notevole importanza anche all'aspetto gastronomico, grazie a cinque diverse "occasioni", supervisionate dal maestro Gualtiero Marchesi nel segno della cucina italiana, interpretata dal *resident chef* Osvaldo Presazzi: *La Terrazza* rappresenta l'offerta più raffinata, con una *location* d'eccezione; *L'Escale Fondue & Wine Bar* offre il piacere diverso di una serata informale a base di fondute e *grill* di carne e pesce, da abbinare ai vini nazionali; il *T Bar* è il salotto romantico, ideale per sorseggiare un *cocktail*; *T Pizza* è lo spazio perfetto per pranzi e feste private a bordo piscina, nel cuore del giardino, e *T Beach* propone *snack* e deliziose grigliate in riva



al lago e calici di Champagne nell'esclusiva Pommery Como Lake Luxury Station.

Marchesi conferma la sua collaborazione con il *Tremezzo* quasi come fosse un direttore d'orchestra, curando i menu di tutti i ristoranti, oltre a firmare alcuni piatti *cult* come Riso oro e zafferano, Filetti di triglia alle erbe con verdure croccanti e Filetto di vitello alla Rossini con spinaci, pinoli e uvetta. Ma dalla carta traspare molta della filosofia dell'*executive chef* Osvaldo Presazzi, che propone una cucina interessante che mira alla qualità più che a stupire. Tra i piatti non mancano richiami al territorio, come nell'Insalata gamberi di fiume con zenzero e pesce persico, il Risotto di fonduta di taleggio e gli Spaghetti con bottarga di lavarello e missoltini (lagone essiccato). Spiccano l'uso di erbe aromatiche dell'orto, la pasta fresca *handmade* e molte delizie lievitate anche con grano saraceno tipico della zona, tra cui eccezionali grissini. Di questi ultimi si rende onore alla *pastry chef* Marta Cauzzi, il cui stile si è mixato al meglio con le linee guida di Marchesi. Da assaggiare il mitico Millefoglie di *ovis mollis* con mascarpone e fragole, ma anche il *Soufflé* alla ricotta, la *Mousse* ai tre cioccolati e la Meringa all'italiana. **F&B**

A sinistra, l'esclusiva Pommery Como Lake Luxury Station per un calice di prestigioso Champagne. A destra, *La Terrazza* rappresenta un'offerta raffinata. Sotto, la T Spa infinity pool, la sala de *L'Escale Fondue & Wine Bar*



SCHEDA
Grand Hotel Tremezzo

via Regina 8
22019 Tremezzo (Co)
tel. +39 0344.42491
www.grandhoteltremezzo.com