

VILLE & CASALI

ENGLISH TEXT

DOVE MANGIARE & DORMIRE

PER SENTIRSI MERANESI

Steinach Townhouse è un boutique hotel nato lo scorso aprile e guidato da Katalin Huff, ricavato da un palazzo di proprietà di un noto designer milanese, Roger Botti, che l'ha ristrutturato in chiave moderna conservando però gli originali pavimenti dell'800. Una residenza esclusiva che sorge nel quartiere Steinach, appena dietro il Duomo: un posto raffinato, silenzioso, quasi ovattato, che dispone di 11 camere molto spaziose, tra i 55 i 65 metri quadrati, tutte arredate con mobili d'epoca provenienti dall'Alto Adige.

Qui molti ospiti "si sentono meranesi per la prima volta", ci racconta Katalin Huff. *Steinach Townhouse Meran, via Haller 21, Merano.*

steinachmeran.com



UNA STELLA PER L'IMPERATRICE



Dal 2009 riceve ininterrottamente la stella Michelin il ristorante di Andrea Fenoglio, dal 1998 ospitato nella sede attuale, di fronte al Palace Hotel. "La nostra è una cucina del Nord Italia, diventata più complessa negli anni - esordisce - ma con un principio fondamentale: fornire un servizio al viandante, assecondando le sue esigenze". Non a caso il locale stellato ha un arredo moderno e un'atmosfera leggera "in controtendenza rispetto al classico stellato". La sala principale è in stile Liberty, ma con elementi attuali. Ha uno charme senza tempo, tipico di Merano. Offre una vista sul castello Principesco di fronte alla famosa passeggiata Tappeiner. Il ristorante è tutto al coperto, con 50 posti a sedere, "Ma d'estate si alzano

le finestre e sembra di stare in terrazza" precisa il patron. Tre i piatti da non perdere, declinati in base alla stagione. Come antipasti, ad esempio, carciofi stufati, uovo nell'uovo, tartufo nero e chips di topinambur, oppure, asparagi verdi stufati, uovo nell'uovo alla carbonara; come primo, il top sono gli spaghetti Felicetti Omega3, serviti tiepidi, con zucchini arrostiti e fegato di merluzzo; infine, la gustosa 'cappella del prete' di vitello, con salsa al tartufo nero. Due sono i menu, di cui uno anche vegetariano: 5 piatti, a sorpresa, con i best seller (ovvero i piatti storici) e i 7 piatti inediti, non presenti in carta. Una collezione che dura un anno. *Ristorante Sissi, via Galileo Galilei 44, Merano.*

sissi.andreaefenoglio.com

Pizza napoletana verace

Sotto la guida di Andrea Fenoglio è anche la pizzeria 357, in classico stile e formato napoletano, con ingredienti locali e materia selezionata di alta qualità. "Non sono un fautore delle pizze gourmet", racconta lo chef a *Ville&Casali*. "Per me la pizza deve rimanere un prodotto popolare".

L'offerta comprende: 4 birre alla spina; una selezionata offerta di birre artigianali italiane in bottiglia; 14 vini al calice (di cui la metà biologici 'Zensa') e "il nostro Champagne al bicchiere". E ancora, la 'carta dei cento vini', scritta appositamente da Andrea Fenoglio, la carta dei gin e una selezione di distillati da ogni parte del mondo. *357 Pizza and food, via Plankstein 5, Merano, trecinquesette.it*

