

I migliori allestimenti natalizi 2024 degli hotel: Tivoli Palazzo Gaddi

LINK: <https://www.italiaatavola.net/check-in/2024/12/24/i-migliori-allestimenti-natalizi-2024-degli-hotel-grand-hotel-alassio/109162/>



I migliori allestimenti natalizi 2024 degli hotel: Tivoli Palazzo Gaddi Con l'avvicinarsi del Natale gli hotel hanno ultimato i preparativi per rendere l'atmosfera ancora più accogliente. Con i migliori allestimenti natalizi degli hotel, Italia a Tavola ha selezionato alcuni dei più suggestivi 24 dicembre 2024 | 17:30 I migliori allestimenti natalizi 2024 degli hotel: Tivoli Palazzo Gaddi Con l'avvicinarsi del Natale gli hotel hanno ultimato i preparativi per rendere l'atmosfera ancora più accogliente. Con i migliori allestimenti natalizi degli hotel, Italia a Tavola ha selezionato alcuni dei più suggestivi 24 dicembre 2024 | 17:30 Con l'arrivo delle festività natalizie, gli hotel si trasformano in autentici rifugi incantati, regalando un'esperienza unica che unisce l'eleganza dei loro spazi alla magia della stagione. Italia a Tavola, come fatto l'anno scorso, presenta la rassegna I migliori

allestimenti natalizi degli hotel, un viaggio tra le decorazioni più suggestive e le atmosfere più festive offerte dagli hotel italiani e non solo, pensata per immergere i visitatori in un mondo di meraviglia e celebrazione. Dalle scintillanti luci e decorazioni che adornano ogni angolo, alle raffinate proposte culinarie che esaltano i sapori delle feste, scopriremo come gli alberghi italiani riescano a trasformare l'ospitalità in un'esperienza magica. Preparati a vivere un Natale indimenticabile, immersi nell'incanto degli hotel più affascinanti. Pronti a lasciarvi ispirare? Esploriamo insieme i luoghi dove il Natale diventa pura magia. I migliori allestimenti natalizi 2024 degli hotel Tivoli Palazzo Gaddi, Firenze L'allestimento di Natale del Tivoli Palazzo Gaddi di Firenze A Natale, il Tivoli Palazzo Gaddi, nuovo hotel 5 stelle firmato Tivoli Hotels & Resorts, offre

un'esperienza unica di accoglienza intima e raffinata, capace di evocare il calore di un abbraccio familiare. Quest'anno, l'atmosfera natalizia valorizza la storicità del palazzo, le tradizioni locali e le ricette italiane legate alle festività, creando un legame autentico tra passato e presente. Gli addobbi dai colori caldi e le luci soffuse dei grandi salotti avvolgono gli ospiti, rendendo speciale ogni soggiorno nelle prestigiose camere e suite. Un'esperienza unica è la Christmas Room, prenotabile fino al 7 gennaio: una suite addobbata in stile natalizio con dettagli che richiamano i ricordi più cari delle festività. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) L'executive chef Iside De Cesare propone un'offerta culinaria straordinaria per le feste: il pranzo di Natale al Milton Bar & Bistrot celebra la tradizione con piatti come

i tortellini in brodo e il filetto di manzo alla Rossini. Al Ristorante Terrae, il menu della Vigilia, interamente a base di pesce, stupisce con creazioni come i bottoni aglio olio e peperoncino e i tranci di pesce esaltati da una salsa al pepe timut. Per il cenone di San Silvestro, il menu spazia dagli scampi al tartufo bianco alla faraona con spugole, concludendosi con un brindisi in terrazza, sotto i fuochi d'artificio che illuminano Firenze. La serata sarà impreziosita dal Maritocco con lenticchie e cotechino, simbolo di buon auspicio per il nuovo anno. Un luogo dove la tradizione italiana incontra l'eleganza contemporanea, rendendo il Natale a Firenze un momento indimenticabile. Tivoli Palazzo Gaddi Via del Giglio, 9 50123 Firenze (Fi) Tel +39 055 2398095 Rome Cavalieri, Roma L'allestimento di Natale del Rome Cavalieri di Roma Il Rome Cavalieri, icona di eleganza e lusso nel cuore della Città Eterna, si trasforma per le festività natalizie in un incantevole castello, dove ogni angolo racconta magia e sfarzo. Le decorazioni scintillanti, i dettagli opulenti e l'atmosfera regale creano un'esperienza unica, tra tradizione e glamour contemporaneo. La hall, arricchita da opere d'arte

della collezione privata dell'albergo, è adornata da un albero imponente, vestito di oro, verde smeraldo e bordeaux, che evoca calore e lusso. Il Natale al Rome Cavalieri è sinonimo di esperienze culinarie indimenticabili, come quelle offerte dal Ristorante La Pergola, che celebra il Natale e il Capodanno con piatti esclusivi e raffinati, da degustare con vista sulla città. Per il 24 dicembre, piatti come l'Astice con crema di mandorle e il Fegato grasso d'anatra con uva e agrumi, mentre il menu di Capodanno include prelibatezze come l'Ostrica al barbecue e il Capriolo con tartufo nero. Al Ristorante Uliveto, l'executive chef Nicholas Cuomo propone un menu speciale per la Vigilia di Natale, con piatti come i Tagliolini al ragù bianco e il Filetto di rombo in mantello di zafferano. Non mancano i dolci natalizi, tra cui la Girella natalizia di foresta nera e panettoni fatti in casa. Il 25 dicembre, il brunch festivo celebra la tradizione italiana con una varietà di antipasti e dolci prelibati. [Visualizza questo post su Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per l'arrivo del nuovo anno, il Rome Cavalieri offre una cena tradizionale con risotto allo champagne e un menu gourmet per celebrare il

2025 con eleganza. Chi desidera una vigilia speciale, può godersi il "Capodanno con Vista" sul rooftop, con Moët & Chandon e un buffet di dessert, per ammirare i fuochi d'artificio che illuminano Roma. Non perdere le esperienze benessere al Cavalieri Grand Spa Club, tra trattamenti esclusivi come il Lights of the Pantheon in collaborazione con Natura Bissé, e cocktail innovativi al Tiepolo Bar, per rendere le tue serate natalizie ancora più magiche. Un Natale all'insegna della bellezza, della qualità e della sostenibilità, dove ogni dettaglio è pensato per offrirti un'esperienza unica e raffinata. Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel Via Alberto Cadlolo, 101 00136 Roma (Rm) Tel +39 06 35091 Parkhotel Laurin, Bolzano L'allestimento di natale del Parkhotel Laurin di Bolzano Natale a Bolzano diventa ancora più magico con la Laurin's Winter Lounge, l'ultima novità del Parkhotel Laurin. Nel cuore dello storico parco dell'hotel, questa suggestiva location natalizia combina l'atmosfera incantata delle festività con la convivialità e il gusto. Luminarie scintillanti, decorazioni curate nei minimi dettagli e pareti trasparenti che lasciano intravedere la natura

circostante creano un ambiente unico e accogliente. Qui è possibile gustare un calice di vin brulé o un cocktail al gin King Laurin, accompagnati da un'ampia selezione di prelibatezze dolci e salate: dal gulash ai krapfen, dai taglieri di salumi e formaggi locali fino a proposte raffinate come ostriche e caviale. [Visualizza questo post su Instagram](#)

Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) A pochi passi dai mercatini di Natale, il Ristorante Laurin offre un'esperienza gastronomica di alto livello grazie alle creazioni dello chef Dario Tornatore. Il menu invernale celebra i sapori locali e di stagione, fondendo tradizione e innovazione: dagli schlutzkrapfen ricotta e spinaci, alle fettuccine all'aglio nero fermentato e funghi porcini, fino a piatti creativi come i canederli rivisitati in cinque versioni ispirate alla cucina italiana. Ogni proposta, dall'elegante tataki di tonno al fegato di vitello con contorni di stagione, è pensata per esaltare le materie prime e stupire gli ospiti. Eleganza, qualità e servizio impeccabile fanno del Parkhotel Laurin un punto di riferimento per chi desidera vivere un Natale autentico e raffinato a Bolzano. Parkhotel Laurin Via Laurin 4 39100 Bolzano

(Bz) Tel +39 0471 311000 Palazzo Ripetta, Roma L'allestimento di Natale del Palazzo di Ripetta di Roma Dal 20 dicembre al 6 gennaio, il Palazzo Ripetta si trasforma in un incantevole "palazzo di ghiaccio", offrendo agli ospiti un'esperienza unica immersa nella magia delle festività natalizie. Le eleganti luminarie, curate grazie al contributo di Banca del Fucino, decorano via di Ripetta, mentre l'interno dell'hotel si arricchisce di addobbi eterei e dettagli raffinati, creando un'atmosfera fiabesca. Nel giardino della Piazzetta Ripetta, orsi di peluche e alberi di Natale accolgono i visitatori, rendendo ogni angolo del palazzo un luogo perfetto per vivere lo spirito natalizio. Durante questo periodo, il Ristorante San Baylon propone esperienze gastronomiche esclusive, tra cui lo speciale "Menu Tartufo" disponibile a pranzo e cena. Lo chef Christian Spalvieri celebra il tartufo, sia bianco che nero, con un menu a tre portate: Uovo morbido con insalata di legumi e spuma di patate, Cappelletti al ragù bianco con burro e tartufo, e Pollo farcito con topinambur e salsa périgueux. Ogni piatto è un omaggio all'eccellenza degli ingredienti e al gusto raffinato. [Visualizza questo post su Instagram](#)

Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per le festività simboliche, il Brunch delle Feste diventa protagonista nelle date del 25 dicembre, 1° gennaio e 6 gennaio. Servito dalle 12:30 alle 15:00, il brunch combina sapori italiani tradizionali con proposte più sofisticate, offrendo un'esperienza conviviale perfetta per celebrare con famiglia e amici. La notte del 31 dicembre, il Palazzo Ripetta ospiterà una straordinaria Cena di Gala presso il Ristorante San Baylon, decorato per l'occasione con luci e colori festosi. Dopo un brindisi di benvenuto, gli ospiti potranno gustare un menu d'eccezione: tra le portate, il Risotto all'astice con burro al Franciacorta e crema di zafferano, e il celebre Manzo alla Wellington, capolavoro dello Chef Spalvieri. Il gran finale sarà affidato alla Pastry Chef Roberta La Piana, con un dessert alla nocciola e mandarino, accompagnato da panettone e zabaione, unendo dolcezza e tradizione. A mezzanotte, l'esperienza culminerà con il brindisi sulla terrazza panoramica ETERE, che regala una vista spettacolare sui tetti di Roma. Un'occasione unica per salutare il 2024 sotto il cielo stellato della Città Eterna, in un'atmosfera di esclusività e charme.

Palazzo Ripetta Via di Ripetta, 231 00186 Roma (Rm) Tel +39 06 3231144
M a g n a P a r s l'Hotel à Parfum, Milano L'allestimento natalizio del Magna Pars l'Hotel à Parfum di Milano Il ristorante DA NOI IN, situato all'interno del prestigioso Magna Pars, l'Hotel à Parfum, celebra la magia delle festività natalizie con un'eccezionale proposta gastronomica firmata dall'executive chef Andrea Alfieri. Tra eleganza e innovazione, i tre esclusivi eventi - Cena della Vigilia, Pranzo di Natale e Cenone di Capodanno - offrono un'esperienza multisensoriale indimenticabile. I raffinati Menu à Parfum sposano la tradizione culinaria italiana con un tocco di creatività ispirato al mondo della profumeria. I piatti diventano un viaggio tra sapori e aromi, grazie a dettagli scenografici come contagocce per oli aromatici, cloche affumicate e beaker utilizzati come saliere. Ogni portata è curata per stimolare tutti i sensi, in un'atmosfera avvolgente e calda. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) La Cena della Vigilia del 24 dicembre (110e.) propone eleganti creazioni, tra cui ostriche con bergamotto e scampi

con carciofi al timo. Il Pranzo di Natale del 25 dicembre (140e.) celebra il gusto con piatti come ravioli di cappone al tartufo bianco e medaglioni di faraona con porcini. Il Cenone di Capodanno del 31 dicembre (240e.), infine, culmina in un menu ricco di sorprese, dai tagliolini all'astice al filetto di vitello al porto rosso. Magna Pars L' Hotel à Parfum Via Vincenzo Forcella, 6 20144 Milano (Mi) Tel +39 02 8338371 Masseria AuraTerra, Polignano a Mare (Ba) L'allestimento di Natale della Masseria AuraTerra, situata tra Polignano a Mare e Conversano, è un gioiello storico immerso nella campagna pugliese, con un'incantevole vista sul mare. Costruita interamente in pietra locale, la masseria si veste a festa durante il periodo natalizio, arricchita da decorazioni eleganti e luci avvolgenti. Qui, tradizione e modernità si fondono, creando un'atmosfera unica per vivere momenti di accoglienza familiare e raffinata. Il ristorante della masseria, guidato dallo chef Antonio Gentile, celebra i sapori pugliesi con creatività, offrendo menu speciali per il pranzo di Natale, la cena di San Silvestro e il pranzo di Capodanno. Tra le proposte

culinarie spiccano il filetto di baccalà con crema di castagne e il fagottino all'aragosta con emulsione di ostriche confit. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) La masseria propone esperienze esclusive, come rituali olistici formulati con prodotti naturali locali e coinvolgenti cooking class, per imparare a preparare piatti tipici come le orecchiette e la pasta di mandorle. Gli ospiti possono partecipare a degustazioni di vini autoctoni o scoprire l'antica arte della ceramica di Grottaglie. Nei dintorni, borghi come Conversano, con le sue luminarie, e Polignano a Mare, sede del più grande albero di Natale di Puglia, offrono eventi suggestivi. Imperdibili sono anche Alberobello con il presepe vivente nel Rione Aia Piccola, e Locorotondo, dove "Il Borgo delle Meraviglie" incanta con luci, mercatini e tradizioni locali. AuraTerra è la destinazione ideale per un Natale magico, dove storia, natura e ospitalità pugliese creano un'esperienza indimenticabile. Masseria Auraterra Strada Comunale Maringelli, snc 70044 Polignano a Mare (Ba) Tel +39 080 995566 Hilton Milan, Milano L'allestimento natalizio dell'Hilton Milan Durante le

festività natalizie, l'Hilton Milan offre un'atmosfera magica che unisce eleganza e comfort, con decorazioni natalizie raffinate che accolgono gli ospiti in un ambiente accogliente e sofisticato. Situato nel cuore di Milano, a pochi passi dalla Stazione Centrale, l'hotel è la scelta ideale per chi desidera vivere la città durante le feste, godendo di un'esperienza di lusso totalmente rinnovata. Al CotoliAMO Lounge Bar, fino al 6 gennaio, si può gustare il Christmas Aperitivo (20e. a persona), un'esperienza gastronomica unica che offre Signature Spritz e finger food gourmet, preparati con ingredienti freschi e locali, alcuni provenienti dalla Greenhouse dell'hotel. Ogni sera, dalle 18:00 alle 20:00, gli ospiti possono sorseggiare un drink e assaporare nuove creazioni gastronomiche, in un'atmosfera conviviale e festosa. [Visualizza questo post su Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il pranzo di Natale è un'occasione speciale per assaporare piatti gourmet pensati dallo chef Paolo Ghirardi. Tra le proposte, spiccano gli Straccetti di tonno rosso con bagna cauda al prosecco, gli gnocchetti alla zucca con ragù di astice e,

soprattutto, la Cotoletta di Babbo Natale, un piatto che rivisita la tradizione con un tocco sofisticato, arricchito con stracciatella e tartufo di Norcia. Per il Capodanno, l'Hilton Milan offre un cenone indimenticabile con il New Year's Eve Menu (95e. a persona, 140e. con abbinamento vino). Ogni portata celebra i sapori stagionali, con piatti come saccottini di pasta fresca ripieni di zampone e il Filetto di manzo in crosta con funghi porcini e tartufo. Il pasto si conclude con un Semifreddo al pistacchio e il tradizionale Panettone, perfetto per brindare al nuovo anno. Hilton Milan Via Luigi Galvani, 12 20124 Milano (Mi) Tel +39 02 6 9 8 3 1 InterContinental Rome Ambasciatori Palace, Roma L'allestimento natalizio dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace di Roma L'InterContinental Rome Ambasciatori Palace celebra il Natale con un'atmosfera festiva, accogliendo gli ospiti in una hall decorata con eleganti addobbi natalizi. Per vivere appieno la magia delle festività, l'hotel propone menu speciali per la Vigilia di Natale e San Silvestro. Il ristorante Scarpetta offre un menu esclusivo per la Vigilia, che include piatti raffinati come carpaccio di cervo affumicato con salsa Aioli al prezzemolo, ravioli

al foie gras d'anatra e petto d'anatra glassato al miele, disponibile anche in versione vegetariana e per bambini, con abbinamenti di vini pregiati. [View this post on Instagram](#) A post shared by Italia a Tavola (@italiaatavola) Per il Cenone di San Silvestro, gli ospiti sono accolti all'Anita Lounge & Bar con un welcome punch, per poi passare al ristorante per una cena che include canapè, foie gras con pan brioche al pomodoro, agnolotti short rib e rib eye speziata pastrami, anche in versione vegetariana e per bambini. Per festeggiare l'arrivo del nuovo anno, il Charlie's, il rooftop bar dell'hotel, offre una vista mozzafiato sulla città e cocktail speciali a partire dalle 22:00. Inoltre, l'hotel presenta la sua prima Christmas Suite, una One-Bedroom Suite trasformata in un rifugio natalizio, disponibile fino al 6 gennaio. Ogni dettaglio della suite è pensato per offrire un'esperienza unica, con colazione giornaliera e un omaggio natalizio speciale, per un soggiorno all'insegna della magia del Natale. InterContinental Rome Ambasciatori Palace Via Vittorio Veneto, 62 00187 Roma (Rm) Tel +39 06 47493 The Gritti Palace, Venezia L'allestimento natalizio del The Gritti Palace di Venezia Natale a

Venezia è un sogno che si avvera, e The Gritti Palace, A Luxury Collection Hotel, Venice, lo rende indimenticabile con un'offerta unica e raffinata. Tra camere decorate con gusto e una vista spettacolare sul Canal Grande e la Basilica della Salute, gli ospiti vivranno il fascino della Serenissima in un'atmosfera festiva senza pari. La cucina di Alberto Fol, executive chef dell'hotel, è la protagonista delle celebrazioni. La cena della Vigilia al Club del Doge combina tradizione e innovazione, con piatti come il Crudo di Ricciola al lemongrass e ginger, Risotto con lumachine di mare e gremolada, e il Panettone artigianale firmato dal pastry chef Salvatore Gattullo. Per Natale e Santo Stefano, un menu à la carte con specialità venete accoglierà gli ospiti. [Visualizza questo post su Instagram](#)

Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il 31 dicembre sarà una notte da ricordare, con un gala dinner di nove portate che inizia con ostriche e caviale nell'Explorer's Library e si conclude con musica dal vivo, after party e il tradizionale cotechino e lenticchie. Il primo gennaio, il New Year's Day Brunch trasformerà la The Gritti Epicurean School in un tripudio di sapori: dalle

uova free range al Baccalà mantecato, passando per dolci artigianali e panettone, tutto accompagnato da un calice di Champagne rosé. E per tutto dicembre, momenti unici al Bar Longhi con aperitivi Ostriche e Champagne, e un goloso Christmas Chocolate Time nella Lobby, con cioccolata calda e musica dal vivo. Un Natale a Venezia al Gritti Palace è un viaggio nel lusso, nella tradizione e nella bellezza. The Gritti Palace Campo Santa Maria Del Giglio, 2467 30124 Venezia (Ve) Tel +39 041 794611 Park Hyatt Milano, Milano L'allestimento natalizio del Park Hyatt Milano Park Hyatt Milano invita i suoi ospiti a vivere la magia delle feste in un'atmosfera raffinata e accogliente, dove ogni angolo dell'hotel è pensato per esaltare l'arrivo di uno dei periodi più attesi dell'anno. Al centro della stagione, la proposta gastronomica offre un vero e proprio viaggio nei sapori del Natale, reinterpretati in chiave contemporanea. Il ristorante Pellico3, sotto la guida dello chef Guido Paternollo, accoglie gli ospiti con un menu di San Silvestro che celebra la tradizione italiana, arricchita da tocchi innovativi. Piatti come i Tortellini in Brodo leggermente speziato, il

Cotechino con lenticchie, e creazioni più sofisticate come la Capasanta con Porro Fondente e Tartufo Nero, o l'Astice Blu ai Carboni, incantano i palati con un percorso che omaggia i sapori delle feste.

[View this post on Instagram](#) A post shared by Italia a Tavola (@italiaatavola) Al Mio Lab, il barmanager Alessandro Iacobucci Vitoni crea cocktail unici, accompagnati da un'accurata selezione di appetizer, offrendo l'ambiente perfetto per brindisi e celebrazioni tra amici e famiglia. La Cupola, con le sue ampie vetrate e vista sul cielo di Milano, diventa il luogo ideale per la Vigilia e il pranzo di Natale, offrendo anche un menu speciale per ogni occasione, con un'attenzione particolare anche ai più piccoli. La Cupola si trasforma inoltre in un'oasi di relax con l'Afternoon Tea Time e il Chocolate Afternoon Time, per un'esperienza sensoriale che celebra il tè e il cioccolato. Ogni dettaglio dell'hotel è studiato per regalare ricordi preziosi, creando un'esperienza esclusiva che fonde eleganza, tradizione e innovazione. Park Hyatt Milano Via Tommaso Grossi, 1 20121 Milano (Mi) Tel +39 02 88211234 Grand Hotel Principe di Piemonte, V i a r e g g i o (L u)

L'allestimento di Natale del Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio (Lu) Il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio celebra il Capodanno 2024 con un evento ispirato al glamour dell'epoca d'oro di Hollywood, combinando alta cucina, spettacoli mozzafiato e intrattenimento musicale. Lo chef Giuseppe Mancino, due stelle Michelin, delizierà gli ospiti con un menu esclusivo che include Caviale Beluga Amor, aragosta, ostriche e altre prelibatezze, accompagnate da vini di pregio e champagne selezionato. La serata sarà impreziosita dalla straordinaria voce di Ilaria Della Bidia, artista internazionale e collaboratrice di Andrea Bocelli, che si esibirà con una band diretta dal maestro Attilio Di Giovanni. Non mancheranno emozionanti performance, come le note del violino di Saule e la danza burlesque elegante di Elodie del Moulin Rouge, accompagnata da suggestive coreografie di danzatrici del fuoco. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Quando la mezzanotte segnerà l'inizio del nuovo anno, l'energia della premiata Renée Dj prenderà il comando della serata, affiancata dalla

sassofonista Anastasia, per far ballare gli ospiti fino all'alba. Per chi desidera un momento di relax, sarà possibile godere della piscina riscaldata sul rooftop, con una vista mozzafiato che renderà l'esperienza ancora più magica. Il menu della serata prevede antipasti raffinati come caviale, aragosta con finger lime, branzino marinato, ostrica e manzo. Come primi e secondi, risotto ai pesci di scoglio e pescato del giorno con crema di bietole. Il dessert include morbido al latte con vino e cannella, mandarino e frutta secca. Dopo mezzanotte saranno serviti cotechino, lenticchie, frivolezze di pasticceria e uva. La quota per la serata è di e.600 con vini inclusi, o e.350 per il solo cibo. Grand Hotel Principe di Piemonte Viareggio Piazza Giacomo Puccini, 1 55049 Viareggio (Lu) Tel +39 0584 4011 Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, Roma L'allestimento di Natale del Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel di Roma Questo Natale, l'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, nel cuore di Roma, invita a vivere la magia della Città Eterna con leggerezza, meraviglia e calore. Il tema della leggerezza ispira un ricco programma di attività: decorazioni spettacolari, esperienze per famiglie, momenti di relax e

appuntamento gastronomici esclusivi. Protagonista della lobby è il grande albero di Natale, realizzato con palloncini eco-sostenibili nei toni dell'oro e verde, in collaborazione con Gemar Balloons. L'ambiente è arricchito da composizioni floreali, luci soffuse e profumi avvolgenti. Per i piccoli ospiti, sono organizzate masterclass per creare biscotti natalizi e decorazioni, oltre a cacce al tesoro nei giardini invernali.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) La Spa offre trattamenti speciali, come il Candle Massage e il Rituale della notte delle stelle, per rilassare e illuminare il corpo. All'esterno, i tour dei Presepi, mercatini di Villa Borghese e le celebrazioni in Piazza Navona e San Pietro completano l'offerta. Dal punto di vista gastronomico, il ristorante Ineo propone menu raffinati, come quello della Vigilia a base di pesce e la cena di Capodanno con piatti gourmet. Brunch festivi e cene di gala al Seen by Olivier arricchiscono ulteriormente l'esperienza. Un'occasione unica per celebrare il Natale e il nuovo anno con stile e autenticità. Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel Piazza della Repubblica, 48 00185 Roma (Rm) Tel +39

06 489381 MUSA Lago di Como, Sala Comacina (Co) L'allestimento di natale del Musa Lago di Como di Sala Comacina (Co) MUSA Lago di Como si trasforma per il Natale, offrendo un'esperienza unica ispirata al mondo de La Fabbrica di Cioccolato. L'atmosfera natalizia ha preso vita il 7 dicembre con l'evento inaugurale Musa Wonka, dove decorazioni scintillanti, un villaggio tematico, open bar di bollicine e dolci prelibatezze hanno accompagnato l'intrattenimento musicale della Spleen Orchestra, celebre per i suoi omaggi al regista Tim Burton. Durante le festività, sarà possibile acquistare una tavoletta di cioccolato esclusiva e cercare il "golden ticket" per vincere esperienze presso la struttura, come cene e trattamenti benessere. MUSA propone appuntamenti speciali come il brunch invernale della domenica e l'afternoon tea del sabato. ROTELO, il ristorante fine dining, ospiterà per la prima volta la cena della Vigilia e il pranzo del 25 dicembre. La cena del 24 dicembre sarà dedicata ai sapori del mare, con creazioni come Pasta, patate e cozze mantecata con scamorza affumicata, mentre il pranzo di Natale celebrerà la tradizione con piatti come il Baccalà mantecato e polenta

affumicata, evocando l'atmosfera delle feste di un tempo. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il veglione di Capodanno sarà un evento indimenticabile, con una live band e un raffinato menu degustazione di 7 portate, tra cui Ostrica in diverse consistenze e, dopo la mezzanotte, il classico cotechino e lenticchie. Infine, l'1 gennaio, un brunch esclusivo All You Can Share darà il benvenuto al nuovo anno, con una selezione di piatti condivisibili per soddisfare tutti i gusti. MUSA offre un percorso gastronomico e conviviale, arricchito da creatività e tradizione, per celebrare le festività con eleganza e calore. MUSA Lago Di Como Via Vincenzo Puricelli 4 22010 Sala Comacina (Co) Tel +39 0344 56260 Quellenhof Luxury Resort Passeier, San Martino in Passiria (Bz) L'allestimento natalizio del Quellenhof Luxury Resort Passeier di San Martino in Passiria (Bz) Immerso nella pittoresca Val Passiria, il Quellenhof Luxury Resort Passeier trasforma le festività natalizie in un viaggio tra magia e tradizione. Ogni angolo del resort, impreziosito da luci scintillanti e decorazioni curate, celebra l'atmosfera del Natale. L'ampia terrazza

esterna ospita un mercatino natalizio unico, con cassette in legno che offrono manufatti artigianali, prodotti tipici e il profumo invitante del vin brulé. Per i più piccoli, un recinto con dolci pecorelle diventa un momento di pura gioia, mentre la suggestiva foresta invernale incanta con i suoi oltre cento abeti di diverse dimensioni. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Tra gli eventi più attesi, la sfilata dei Krampus porta in scena antiche tradizioni locali, mentre le fiaccolate serali illuminano il paesaggio montano al chiaro di luna, creando un'esperienza unica e immersiva. La grande sfera natalizia sulla terrazza panoramica offre un'esperienza gastronomica speciale con una fonduta gourmet, perfetta per vivere un momento conviviale e suggestivo. Il 24 dicembre, la tradizionale cena di gala della vigilia accoglie gli ospiti con piatti raffinati e la gioia dell'arrivo di Babbo Natale, che consegna regali ai più piccoli in un'atmosfera di incanto. Per il 31 dicembre, una cena di gala a tema Hollywood celebra la magia del cinema, seguita da fuochi d'artificio, buffet di mezzanotte e musica dal vivo. Il nuovo anno inizia con un ricco brunch nella

mattina del 1° gennaio. Quellenhof Luxury Resort Passeier Via Passiria, 47 39010 San Martino in Passiria (Bz) Tel +39 0473 645474 Hotel Gassenhof, Racines (Bz) L'allestimento natalizio dell'Hotel Gassenhof di Ridanna (Bz) L'Hotel Gassenhof, situato nella soleggiata Val Ridanna a Racines (BZ), offre un'esperienza unica che unisce natura, sport e benessere. Riaperto dal 6 dicembre, l'hotel della famiglia Volgger è il punto di partenza ideale per vivere un inverno all'insegna di attività all'aria aperta e momenti di relax. Gli ospiti possono godere di 60 km di tracciati per sci di fondo, che partono direttamente dall'hotel, e della vicina area sciistica Racines-Giovo, con oltre 25 km di piste per ogni livello. Inoltre, è possibile partecipare a escursioni con le ciaspole o trekking nei boschi innevati, fermandosi in malghe locali per un autentico ristoro alpino. Per chi desidera un'esperienza completa, l'hotel propone pacchetti esclusivi, come "Prima neve", che include skipass e aperitivo alpino, o "Il Natale delle Campane a Vipiteno", che offre la visita ai mercatini natalizi e un suggestivo spettacolo di fiaccolate. Per il massimo del relax, il pacchetto "Sogni d'Oro" include l'accesso gratuito alla Logen

Spa, un'area benessere di 3000 mq con piscina infinity panoramica e una vasta gamma di trattamenti rigeneranti. [Visualizza questo post su Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Oltre allo sport e al relax, gli ospiti possono partecipare a visite guidate alla Casa del Gusto per scoprire le produzioni artigianali della famiglia Volgger, come birra, grappa, caffè e formaggio. Il Gassenhof è quindi la meta ideale per chi cerca una vacanza che combini sport, benessere e la magia della natura alpina. Hotel Gassenhof Untere Gasse 13 39040 Racines (Bz) Tel +39 0472 656209 Rosewood Castiglion del Bosco, Montalcino (Si) L'allestimento natalizio del Rosewood Castiglion del Bosco Le festività a Rosewood Castiglion del Bosco offrono un'esperienza magica e variegata, adatta a ospiti di ogni età. Fino al 7 gennaio, una suggestiva pista di pattinaggio sul ghiaccio, immersa nella cornice del borgo medievale, regala momenti di divertimento per tutta la famiglia. Per chi cerca relax, la piscina a sfioro invernale, riservata agli ospiti dell'hotel, è un'oasi di tranquillità, coperta elegantemente e affacciata su panorami mozzafiato di Montalcino e della Val

d'Orcia. Nel cuore del borgo, i mercatini di Natale animano l'atmosfera con creazioni artigianali, dolci tradizionali, vin brulé e cioccolata calda, accompagnati dalla presenza di Babbo Natale. In particolare, il 24 dicembre, dalle 15 alle 19, sarà possibile immergersi appieno nel clima natalizio. Per i più piccoli, la Casetta di Babbo Natale offre un rifugio incantato, dove incontrare Babbo Natale, consegnare letterine e partecipare ad attività creative in selezionati pomeriggi di dicembre. [Visualizza questo post su Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Le festività includono anche momenti gastronomici e spirituali. All'Osteria La Canonica e al Ristorante Campo del Drago, si possono gustare deliziose cene e pranzi festivi, come la cena della Vigilia e il pranzo di Natale. Il 25 dicembre, la celebrazione della messa nella Chiesa di San Michele Arcangelo aggiunge un tocco di spiritualità alla giornata. Per concludere in bellezza, il Capodanno a Rosewood Castiglion del Bosco è un'esperienza memorabile: musica dal vivo e spettacolari fuochi d'artificio accolgono il nuovo anno, accompagnati dalla Cena di Gala al Ristorante Campo del Drago, con

festeggiamenti che iniziano a mezzanotte e proseguono tra gioia e magia. Rosewood Castiglion Del Bosco Località Castiglion del Bosco 53024 Montalcino (Si) Tel +39 0577 1913001 Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort, Alassio (Sv) L'allestimento natalizio del Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort di Alassio (Sv) Il Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort, parte del circuito The Leading Hotels of the World, annuncia una stagione autunno-inverno ricca di eventi e proposte uniche. La struttura rimarrà aperta fino all'8 gennaio 2025, offrendo un'esperienza esclusiva sulla Riviera Ligure. La Thalassio Medical Spa, tempio del relax, propone trattamenti personalizzati basati sui benefici dell'acqua marina e prodotti naturali. Da non perdere la SPA Night Experience, ogni venerdì sera, con saune aromatiche, suoni rilassanti e aperitivi salutari vista mare. Inoltre, il weekend Dolce Vital offre un percorso olistico di benessere con pilates, cucina sana e trattamenti personalizzati, guidati da esperti come la nutrizionista Patrizia Bettinelli e l'influencer Giada Todesco.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) L'offerta

gastronomica si rinnova con i menu creativi dello chef Roberto Balgisi al 18.97 Bistrot Contemporaneo, la premiata Pizzeria Napoletana e la rassegna Sapore d'Autunno, che include cene tematiche accompagnate da vini selezionati. Per i golosi, la Chocolate Room offre cioccolatini Lavoratti abbinati a liquori locali. Per Natale e Capodanno, il Grand Hotel propone celebrazioni indimenticabili: il 31 dicembre il tema "Les jeux sont faits" porterà l'atmosfera dei casinò francesi anni '20 con giochi, musica dal vivo, spettacoli e cocktail esclusivi, per una notte di pura magia. Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort Via Antonio Gramsci, 2 17021 Alassio (SV) Tel +39 0182 648778 Passalacqua, Moltrasio (Co) L'allestimento natalizio del Passalacqua di Moltrasio (Co) Passalacqua illumina il lago di Como anche in inverno, offrendo un'esperienza unica tra l'eleganza settecentesca della villa e la magia del paesaggio lacustre. Questo luogo, simbolo dell'accoglienza italiana, invita gli amanti della cucina gourmet a un viaggio tra sapori, tradizioni e memoria, trasformando l'inverno in una stagione da vivere e assaporare. La chef Viviana Varese, nota per la sua creatività culinaria,

propone a Passalacqua una cucina raffinata ispirata ai banchetti ottocenteschi degli aristocratici, arricchita dai sapori stagionali e dall'eccellenza del tartufo bianco d'Alba. Dai suoi piatti iconici alle cene a tema nella storica cantina, l'esperienza gastronomica sposa gusto, cultura e convivialità, regalando agli ospiti momenti di delizia e sorpresa.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il ristorante accoglie non solo gli ospiti dell'hotel, ma anche chi desidera un pranzo o una cena speciale, inclusi eventi dedicati la Vigilia, il Natale e il cenone di Capodanno. Per chi cerca un'atmosfera più intima, il Cantinone, l'antica cantina della villa, è disponibile per pranzi o cene private con menu personalizzati, ideale per piccoli gruppi fino a dieci persone. Passalacqua resterà aperta fino al 5 gennaio 2025, per poi riaprire il 21 marzo per la stagione primaverile. Le camere partono da 1100 euro a notte per due persone in formula B&B, offrendo un soggiorno che unisce lusso e autenticità Passalacqua Via Besana, 59 22010 Moltrasio (Co) Tel +39 031 44311 Villa Agrippina Gran Meliá, Roma L'allestimento natalizio di Villa Agrippina Gran

Meliá, situata vicino al Vaticano e al Tevere, offre un'esperienza unica per le festività natalizie, con proposte gastronomiche raffinate, momenti di relax e un'atmosfera incantata. Per la Vigilia di Natale, il ristorante Follie, guidato dallo chef Alfonso D'Auria, propone un menu esclusivo che include piatti sofisticati come capasanta con caviale e tartufo, crudo di ricciola, un fagottino ripieno di cicoria, e baccalà in tempura allo zenzero. La cena si conclude con un dessert speciale a base di cioccolato, mandarino e gelato al panettone. Il costo è di 165e. (con abbinamento vini a 85e.).

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il Brunch di Natale e Capodanno si svolge all'Amaro Lobby Bar & Lounge, offrendo un'esperienza informale tra le 12:00 e le 16:00, con una selezione di piatti dolci e salati ispirati ai sapori delle feste. Ideale per un momento conviviale e rilassato, il brunch è proposto al costo di 80e.. Per celebrare il Capodanno, il ristorante Follie presenta un menu degustazione che comprende prelibatezze come tagliolini al tartufo bianco, petto d'anatra glassato al melograno e un raffinato parfait alla vaniglia con tartufo. Allo scoccare

della mezzanotte, gli ospiti sono invitati sulla terrazza per un brindisi con vista sui fuochi d'artificio, seguito dall'After Party presso l'Amaro Lobby Bar. Il costo è di 390e. (bevande escluse). Anche i più piccoli possono godere di opzioni dedicate: per la Vigilia, il menu include gnocchi ripieni e pollo in crosta al costo di 55e., mentre per il Capodanno sono disponibili piatti personalizzati a 90e.. Villa Agrippina Gran Meliá Via del Gianicolo, 3 00165 Roma Tel + 39 06 925901 Bvlgari Hotel Milano L'allestimento natalizio del Bvlgari Hotel Milano Il Bvlgari Hotel Milano si veste di magia per la Festive Season 2024, trasformando il giardino in una foresta incantata illuminata da migliaia di luci. Momenti unici attendono gli ospiti, come il Tè delle Cinque al Bvlgari Bar, arricchito da sapori natalizi e servito con eleganti prelibatezze. Il Bvlgari Hotel celebra il Natale e il Capodanno con un'offerta gastronomica raffinata e momenti unici in ambienti esclusivi. Per la Vigilia, il menu degustazione propone l'arrosto di fassona piemontese con tartufo bianco, i tortellini con castagne e tartufo nero, e il branzino selvaggio con champagne e caviale Oscietra. Il giorno di Natale è dedicato a un ricco brunch

che include una selezione di piatti della tradizione italiana e una stanza speciale dedicata ai dolci, con più di venti dessert e numerose prelibatezze come bignè, maritozzi, biscotti e bon bon.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per il Capodanno, il gala al ristorante Niko Romito di Milano e Roma, offrono un viaggio gastronomico di alta classe con piatti come la crostatina di patate con scampi, la zuppa di astice, il filetto di manzo con tartufo bianco e la spigola con panna acida e caviale. La serata si conclude con brindisi di mezzanotte, musica dal vivo e DJ set nel giardino trasformato in una foresta incantata. Come da tradizione, si servono lenticchie e cotechino per augurare prosperità. La Slitta Bvlgari nel giardino crea il setting perfetto per foto glamour, mentre i Cesti Natalizi e il Panettone Special Edition all'albicocca firmato dallo chef Niko Romito per Bvlgari Hotels & Resorts diventano l'omaggio ideale per celebrare con stile. Un'esperienza immersiva che combina lusso, tradizione e innovazione. Bvlgari Hotel Milano Via Privata Fratelli Gabba, 7B 20121 Milano (Mi) Tel +39 02 8058051 Four Seasons

Hotel, Firenze L'allestimento natalizio del Four Seasons Hotel di Firenze Il Four Seasons Hotel Firenze celebra le festività natalizie con un ricco programma di eventi e esperienze straordinarie all'interno dei suggestivi Palazzo Della Gherardesca e Palazzo Del Nero, offrendo momenti unici e indimenticabili per ogni tipo di ospite. Tra le proposte gastronomiche spicca il Panettone della Gherardesca, un autentico capolavoro realizzato con ingredienti ricercati come alloro, rosmarino, miele di castagno, mandorle pugliesi e noci del Brasile, disponibile al prezzo di 55 euro per un chilo. Per un momento di relax, il Bar Berni accoglie gli ospiti con degustazioni esclusive, tra cui panettone abbinato al prestigioso Louis XIII Cognac, e una speciale collaborazione con Procacci, che per la prima volta offre i suoi celebri panini al tartufo anche al Four Seasons. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per la vigilia, Al Palazzo Della Gherardesca, gli ospiti potranno gustare un raffinato menu da sette portate, che include piatti della tradizione come Anolini in brodo vegetale e Cappone ripieno al tartufo nero, al costo di 190 euro a persona. Al Palazzo Del

Nero, invece, si celebra la tradizione italiana del pesce con un menu di cinque portate che prevede Gnocchetti agli scampi e Pescato al vapore, per un'esperienza da 170 euro a persona. Per chi desidera un pranzo speciale, il brunch natalizio del 25 dicembre e quello di Capodanno il 1° gennaio offriranno buffet raffinati e una cucina a vista, rispettivamente al costo di 180 e 150 euro a persona. Per la notte di Capodanno, il Palazzo Della Gherardesca ospiterà una cena di gala esclusiva con sette portate, tra cui Polpo alla brace e Tortellini della tradizione, seguita da un brindisi e Dj set al Salone del Conventino. Il costo è di 470 euro a persona. Al Palazzo Del Nero, invece, gli ospiti potranno celebrare con una cena dedicata al pesce, accompagnata da un ricco buffet di dolci, al prezzo di 380 euro a persona. Four Seasons Hotel Firenze Borgo Pinti, 99 50121 Firenze (Fi) Tel +39 055 26261 Adler Spa Resort Dolomiti, Ortisei (Bz) L'allestimento natalizio dell'Adler Spa Resort Dolomiti (foto: Alex Feliz) Tra le vette innevate delle Dolomiti, la valle si illumina di mille luci, mentre Ortisei (Bz) incanta con i suoi mercatini natalizi. L'Adler celebra le feste con un programma ricco di

emozioni: dolci tentazioni di pasticceria e vin brulé al bar, una festa di Natale dedicata ai più piccoli con regali e canti, un elegante aperitivo nella Spa-lounge addobbata a festa e una cena di gala impreziosita dal suono dell'arpa. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) A Capodanno, lo spettacolo continua con un cenone raffinato, sushi station e specialità di mare. La serata prosegue con musica dal vivo, balli, spettacoli artistici e una scintillante lotteria. Dopo la mezzanotte, un tradizionale spuntino portafortuna saluterà l'arrivo del nuovo anno. Per un Natale e Capodanno da sogno, tra relax, divertimento e il calore dell'ospitalità Adler. ADLER Spa Resort DOLOMITI Strada Rezia, 7 39046 Ortisei (Bz) Tel +39 0 4 7 1 7 7 5 0 0 0 Villa Ormaneto, Cerea (Vr) L'allestimento natalizio di Villa Ormaneto Villa Ormaneto, affascinante villa veneta del XIV secolo, propone per le festività un'esperienza gastronomica esclusiva al ristorante Vior, con menu dedicati al Natale e al Capodanno. Per il pranzo di Natale, il ristorante offre un viaggio nei sapori della tradizione. Tra i piatti spiccano il pan brioche con paté di coniglio,

il riso con robiola di Roccaverano e lamponi disidratati, i cappellacci di zucca con gocce di mascarpone artigianale e, come secondo, il capriolo con pastinaca e ricotta. Il dessert prevede una minimeringa al cioccolato caldo accompagnata da frutti di bosco freschi. Il prezzo, comprensivo di vini e bevande, è di e. 75 a persona, con inizio alle ore 12:30. [View this post on Instagram](#) A post shared by Italia a Tavola (@italiaatavola) Per il Cenone di Capodanno, la proposta si distingue per l'eleganza e la raffinatezza. Tra le portate: ceviche di capasanta al Vermouth, tataki di spigola con tamarindo e cavolo nero, tortelloni al rombo e champagne, e ricciola con sedano rapa e cioccolato salato. Il dessert "Delizia al limone e oro" chiude la serata. Il costo, incluso di vini e bevande, è di e. 120 a persona, con inizio alle ore 21:00. Villa Ormaneto Via Isolella Bassa, 7 37053 Cerea (Vr) Tel +39 0442 83795 Laghi Nabi, Castel Volturno (Ce) L'allestimento natalizio di Laghi Nabi Festeggiare il Capodanno ai Laghi Nabi è un'esperienza eco-chic immersa nella natura, tra lodge sospesi sull'acqua, tende luxury e un'esclusiva casa galleggiante. Questa suggestiva oasi naturale

della Campania, nata dalla rigenerazione ambientale di antiche cave di sabbia, offre un soggiorno unico dove relax, eleganza e sostenibilità si incontrano.

Visualizza questo post su [Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Tra soft yoga a bordo lago, meditazione, passeggiate a cavallo ed escursioni sulla ciclabile luminescente più lunga d'Europa, ogni momento diventa speciale. Per il relax, la Nabi Water SPA regala un'oasi di benessere con piscina termale, sauna, bagno turco e massaggi rigeneranti. La sera, il cenone al Ristorante Res celebra i sapori campani con un tocco d'innovazione, mentre la mezzanotte si accende con brindisi, fuochi d'artificio e musica fino all'alba. Un'esperienza multisensoriale per dare il benvenuto al nuovo anno, tra natura, lusso e momenti indimenticabili da vivere in armonia con l'ambiente. Laghi Nabi Via Occidentale 81030 Castel Volturno (CE) Tel +39 081 18658108 Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) L'allestimento natalizio de Il Borro Il Borro, la tenuta toscana della famiglia Ferragamo, prolunga la stagione fino al 7 gennaio 2025, mantenendo aperto il Relais per le festività natalizie. Dal 24 gennaio al 28 febbraio, offre soggiorni

nei weekend, con esperienze dedicate alla scoperta dell'inverno toscano, tra natura e tranquillità, in linea con la filosofia del turismo lento e sostenibile. [Visualizza questo post su Instagram](#) Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il borgo medievale e le ville si trasformano in rifugi intimi, immersi nei colori e nei profumi del Valdarno Superiore. Durante le feste, Il Borro propone attività personalizzate: lezioni di cucina, passeggiate a cavallo, trattamenti Spa, degustazioni di vini biologici e itinerari enogastronomici. L'Osteria del Borro celebra la tradizione con menu speciali: dal raffinato pranzo di Natale ideato dallo chef Andrea Campani, con piatti come Sorra di Calvana e Cappelletti al tartufo, al Cenone di San Silvestro con aragosta, tagliolini all'ostrica e un brindisi a mezzanotte con champagne. Un'esperienza unica nel cuore della Toscana. Il Borro Località Borro 1 52024 Loro Ciuffenna (Ar) Tel +39 055 9 7 7 0 5 3 Boscareto Resort & Spa, Serralunga d'Alba (Cn) L'allestimento natalizio del Boscareto Resort & Spa di Serralunga d'Alba (Cn) Immergersi nella magia delle Langhe d'inverno è possibile grazie alle esclusive proposte del

Boscareto Resort & Spa per Natale e Capodanno, tra relax, alta cucina e natura. Per Natale, il programma prevede un soggiorno di due notti per due persone, con colazione a buffet, un cadeau di benvenuto e il Pranzo di Natale presso il Sunsì Bistrot. Il menu, firmato dallo chef Alessandro Capalbo, comprende quattro portate più dolce, studiato per celebrare con eleganza e creatività. L'esperienza è completata dall'accesso alla Sovrana SPA, con uno sconto dedicato sui trattamenti benessere.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per Capodanno, l'offerta include un soggiorno di due notti, colazione a buffet, benvenuto in camera con upgrade gratuito e il Cenone di San Silvestro al Sunsì Bistrot, accompagnato da intrattenimento musicale dal vivo. L'accesso alla Sovrana SPA e vantaggi sui trattamenti benessere aggiungono un tocco rigenerante all'inizio del nuovo anno. Il Boscareto Resort & Spa Via Roddino, 21 12050 Serralunga d'Alba (Cn) Tel +39 0173 613036 Four Seasons Hotel, Milano L'allestimento di Natale del Four Seasons Hotel Milano Il Four Seasons Hotel Milano celebra il Natale con

l'atmosfera magica del concept "Celestial Groove", ideato dal direttore artistico Vincenzo Dascanio. Ispirata alla natura e al cosmo, l'allestimento trasforma l'hotel in un luogo incantato: alberi d'oro e installazioni traslucide creano giochi di luci e ombre, evocando protezione e libertà. Gli spazi dell'hotel si animano con dettagli scintillanti, dal Stilla Bar al Camino, cuore dell'ex Convento, dove il bar manager Nikos Tachmazis propone cioccolate calde gourmet - come la Guajana Praliné - e cocktail invernali, tra cui il Mandarin Punch e l'Hot Punch.

Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Protagonista delle Feste è il Panettone artigianale del pastry chef Daniele Bonzi, realizzato con ingredienti d'eccellenza e venduto in una cappelliera di velluto bordeaux. Al Ristorante Zelo, l'executive chef Fabrizio Borraccino propone menu esclusivi per Natale e Capodanno, con piatti come Risotto agli scampi e Dentice arrostito, esaltati da materie prime locali. Novità è il servizio di Gift Curation, curato dalla stylist Vittoria De Carlo, che accompagna gli ospiti alla scoperta delle boutique più esclusive per regali originali. Tra sapori, arte e

dettagli di lusso, il Four Seasons Milano celebra il Natale come un inno alla condivisione e alla meraviglia. Four Seasons Hotel Milano Via Gesù, 6-8 20121 Milano (Mi) Tel +39 0 2 7 7 0 8 8 Borgotufi, Castel del Giudice (Is) L'allestimento di Natale di Borgotufi a Castel del Giudice (Is) Borgotufi, l'albergo diffuso di Castel del Giudice (Is), si prepara a un inverno magico, riaprendo il 6 dicembre 2024 con proposte esclusive per Natale e Capodanno. Immerso nel cuore dell'Appennino abruzzese-molisano, il borgo offre un'accoglienza unica in casette in pietra ristrutturate e arricchite da nuove abitazioni moderne in stile shabby chic, perfette per soggiorni romantici o in famiglia. Per il Natale, Borgotufi propone: Natale e Benessere al Borgo: pernottamento con colazione tipica, cena della Vigilia e pranzo di Natale, un massaggio corpo all'arancia e cioccolato, e un percorso benessere di 120 minuti a persona. Natale in Famiglia al Borgo: ideale per le famiglie, include colazione tipica, cena della Vigilia, pranzo di Natale e ingresso mattutino alla Family Spa con percorso benessere. View this post on Instagram A post shared by Italia a Tavola

(@italiaatavola) Per il Capodanno, l'offerta speciale include pernottamento con colazione artigianale, cenone di Capodanno e una bottiglia di vino in omaggio all'arrivo. Durante le festività, gli ospiti possono rilassarsi nel centro benessere panoramico, gustare la cucina locale e gourmet nei ristoranti del borgo e partecipare a esperienze uniche come trekking, ciaspolate e il tour della tradizionale 'Ndociata di Agnone. Borgotufi regala un'esperienza indimenticabile all'insegna di relax, natura e tradizione. Borgotufi Via Borgo Tufi, 80 86080 Castel del Giudice (Is) Tel +39 0865 946820 Hotel de Len, Cortina d'Ampezzo (Bl) L'allestimento di Natale dell'Hotel de Len di Cortina d'Ampezzo (Bl) L'Hotel de Len, nel cuore di Cortina (Bl), offre un ricco programma natalizio e di Capodanno. Dal 28 dicembre al 4 gennaio (escluso il 31), il ristorante accoglie con aperitivi informali e musica dal vivo nell'atmosfera magica di "de Len Unplugged". La rassegna "Quattro mani al bar" celebra la mixology con drink esclusivi firmati da esperti italiani. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per

Capodanno, una cena conviviale con menu ispirato alla tradizione ampezzana e vini selezionati culmina in una festa con DJ set e cocktail innovativi. Il 1° gennaio, un brunch panoramico a buffet celebra il nuovo anno con sapori di montagna. Gli eventi sono aperti anche a ospiti esterni. Hotel de Len Via Cesare Battisti 66 32043 Cortina d'Ampezzo (Bl) Tel +39 0436 4246 Hotel Principe di Savoia, Milano L'allestimento di Natale dell'Hotel Principe di Savoia a Milano L'Hotel Principe di Savoia si veste di festa con decorazioni scintillanti e un'atmosfera natalizia unica. Dal 27 novembre, la Suite di Babbo Natale accoglie grandi e piccini per spedire letterine e gustare dolci tradizionali, mentre la Stanza Giochi Mattel(TM), disponibile fino al 6 gennaio, offre ai più piccoli giochi iconici come Barbie, Hot Wheels e UNO. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Per i golosi, la Merenda del Principe al Salotto Lobby Lounge propone panettone artigianale, dolci natalizi e bevande calde. Il Ristorante Acanto celebra le feste con menu esclusivi per Vigilia (175e.), Pranzo di Natale (205e.) e Capodanno (420e., vini inclusi). La

notte di Capodanno, il Principe Bar organizza una serata elegante con DJ set, bollicine e i classici cotechino e lenticchie a mezzanotte (120e.). Un'occasione imperdibile per vivere le festività nel cuore di Milano. Principe di Savoia Piazza della Repubblica, 17 20124 Milano (Mi) Tel +39 02 62301 Borgo Egnazia, Savelletri di Fasano (Br) L'allestimento di Natale di Borgo Egnazia A Borgo Egnazia, dal 22 dicembre al 5 gennaio, si celebra il Natale unendo tradizioni antiche e moderne. La Piazza del Borgo ospiterà i Mercatini di Natale, con artigianato, cucina e spettacoli. Il 22 dicembre, "Natale a Fumetti" vedrà ritrattisti e disegnatori interpretare la magia natalizia, tra castagne e legna scoppiettante. Il 23 dicembre, "Babbo Natale al circo" porterà acrobati e giocolieri, accompagnati da dolci e zucchero filato. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il 26 dicembre, la "Quadriglia delle Feste" animerà la piazza con danze popolari e piatti tipici pugliesi. Il 27 dicembre sarà dedicato a fiabe e racconti con attori, burattini e giochi di ombre. Il 28 dicembre laboratori e spettacoli metteranno in luce la tradizione locale,

dalla cartapesta alla pizzica. Il 29 dicembre, spazio anche al cinema natalizio. Il 4 e 5 gennaio, dolci dell'Epifania e musica chiuderanno le celebrazioni, tra un viaggio di tradizioni e cultura pugliese. Borgo Egnazia Strada Comunale Egnazia 72015 Savelletri (Br) Tel +39 080 2255000 Carlton Hotel, St. Moritz L'allestimento di Natale del Carlton Hotel di St. Moritz Al Carlton Hotel di St. Moritz, le festività natalizie sono un susseguirsi di eventi pensati per tutte le età. La Vigilia di Natale inizia con attività dedicate ai bambini: al Bel Etage si possono gustare dolci natalizi, vin brulé e punch, mentre al Kids Club i più piccoli ascoltano storie di Natale e creano decorazioni. In serata, un ricevimento con musica dal vivo precede la cena al Grand Restaurant, dove viene servito un menu di cinque portate con piatti come il petto d'anatra in crosta e il filetto di rombo flambé, accompagnati da musica dal vivo. Visualizza questo post su Instagram Un post condiviso da Italia a Tavola (@italiaatavola) Il giorno di Natale, i bambini ricevono i doni di Babbo Natale e assistono a uno spettacolo magico, mentre la cena propone specialità come il salmone alpino a km zero e la sella di cervo. Per Capodanno, la festa

celebra il tema "La Belle Époque" con aperitivo, cena di gala nell'Empire Ballroom e un menu che include caviale, tartufo, astice blu e filetto di manzo. La serata si conclude con musica e danze, accogliendo il nuovo anno con eleganza e divertimento. Carlton Hotel St. Moritz Via Johannes Badrutt, 11 7500 St. Moritz (CH) Tel +41 81 8367000 © Riproduzione riservata