

IBIZA

de lux



“LA PICCOLA CUCINA” CHE SEDUCE I PALATI PIU’ ESIGENTI

La sua magica atmosfera può essere definita “navyrock”, come spiega l’architetto Silvia Stella Galimberti che ne ha curato il progetto, ispirandosi a tre componenti estetiche di Ibiza: il mare, l’animo rock e la festosità dell’isola. Oggi tra i fornelli di Piccola Cucina, ristorante di successo dalle magiche suggestioni, c’è il celebre Chef Philip Guardione.

Il primo locale della catena è stato aperto a New York a Prince Street, nel cuore di Soho, una zona molto richiesta, dove le dimensioni degli spazi erano ridotte. Da qui il nome “Piccola Cucina”, perla della ristorazione che si è da subito rivelata vincente guadagnandosi una prestigiosa Stella Michelin come miglior ristorante della Grande Mela. Piccola Cucina approda poi a Miami con la stessa filosofia e il mede-

simo successo. Naturale poi la scelta di aprirlo a Ibiza, isola cosmopolita, ritrovo dell’elite internazionale. Fiore all’occhiello del locale il rinomato Philip Guardione, primo chef del Four Season di Milano, conosciuto e apprezzato sia in Europa che in America che, dopo importanti esperienze internazionali, ha deciso di sposare il progetto. Una cucina mediterranea e leggera, in grado di accontentare i palati più sensibili, come i

primi, molto apprezzati dalla clientela e i secondi, tra cui spiccano gli involtini di pesce spada e la parmigiana, veri capolavori dell’arte culinaria immersi in un’atmosfera accogliente capace di farti sentire a casa.

“LA PICCOLA CUCINA” QUE SEDUCE A LOS PALADARES MAS EXIGENTES

El primer local de la cadena se abrió en Nueva York en Prince Street, en el cora-





zón de Soho, una zona muy buscada donde las dimensiones de los espacios eran reducidas. Desde aquí el nombre "Piccola Cucina", perla de la restauración que desde el primer momento se ha revelado ganadora consiguiendo una prestigiosa Estrella Michelin como mejor restaurante de la Gran Manzana.

Piccola Cucina desembarca luego en Miami con la misma filosofía y el mismo éxito. Natural luego la elección de abrir en Ibiza, isla cosmopolita, punto de encuentro de la elite internacional. Fior en el ojal del local el renombrado Philip Guardione, primer chef del Four Season de Milan, conocido y apreciado sea en Europa que en América que, después de importantes experiencias internacionales, ha decidido casarse con el proyecto. Una cocina mediterránea ligera, en condición de satisfacer los paladares mas sensibles, como los primeros, muy apreciados por la clientela y los segundos, ente los que destacan los involtini de pez espada y la parmigiana, verdaderas obras maestras del arte culinaria sumer-

gidas en una atmosfera acogedora capaz de hacerte sentir como en casa.

"LA PICCOLA CUCINA" THAT SEDUCES THE MOST DEMANDING PALATES

The first restaurant of the chain was

opened in New York in Prince Street, in the heart of Soho, an area very much in demand, where the size of the space was small. Hence the name "Piccola Cucina" pearl of the food service that has immediately proved success earning a prestigious Michelin Star as the best restaurant of the Big Apple. Piccola Cucina arrives in Miami with the same philosophy and the same success. Then the natural choice to open it in Ibiza, cosmopolitan island, meeting of the international elite. The pride of the restaurant is the famous Philip Guardione, head chef at the Four Seasons in Milan, known and appreciated both in Europe and in America who, after important international experiences, decided to embrace the project. A Mediterranean and light cuisine, able to satisfy the most demanding palates, like the main courses, very appreciated by customers and the second courses, among which there are the swordfish rolls and the Parmesan, true masterpieces of culinary art surrounded by an atmosphere able to make you feel at home.

