Starhotels Collezione, tre nuovi concept di fine dining a Parigi e Londra

Da Starhotels Collezione in arrivo tre nuovi concept di fine dining a **Parigi e Londra**. Dal Castille Paris agli hotel di Londra le nuove collaborazioni con chef stellati italiani accrescono infatti l'esperienza di viaggio degli ospiti degli hotel di Starhotels Collezione, e creano nuove destinazioni per i viaggiatori gourmet.

Starhotels conferma perciò la volontà di rappresentare l'eccellenza dell'ospitalità italiana anche in ambito food, rinnovando il legame elettivo tra l'hotellerie di lusso e la ristorazione di più alto prestigio.

Come nel **ristorante L'Assaggio,** situato all'interno dell'hotel **Castille Paris** – Starhotels Collezione, il cui menu ora porta la firma di Ugo Alciati, chef 1 stella Michelin, erappresenta una nuova opportunità per la città e per il pubblico internazionale dell'hotel di conoscere i piatti della grande cucina tradizionale del Piemonte.

Anche il londinese **The Pelham London** – Starhotels Collezione, il boutique hotel 5 stelle disegnato da Kit Kemp e situato nel cuore di South Kensington, si è recentemente arricchito di una collaborazione stellata di valore con Alfredo Russo, già firma della cucina d'autore del The Franklin. Ora lo chef è a capo del nuovo concept de **La Trattoria by Alfredo Russo** del Pelham, dove propone ricette tradizionali italiane nell'ambientazione informale della nuova Trattoria.

Ma Alfredo Russo a Londra è anche sinonimo di fine dining: aperto ad agosto 2016 nel cuore di Knightsbridge dopo la raffinata ristrutturazione curata dalla designer Anouska Hempel, il The Franklin London – Starhotels Collezione è il salotto della cucina d'autore di Alfredo Russo, già diventato punto di riferimento per i gourmet londinesi e internazionali.