Ad aprile il debutto luxury del Glamore Milano Duomo

glamore-suite-duomo-view-balcony-96f168b9

Big player del settore dell’entertainment, Glamore Group debutta nel settore dell’ospitalità di lusso con l’apertura ad aprile 2023 del 5 stelle The Glamore Milano Duomo, nel cuore della città.

È situato nel prestigioso palazzo storico che si affaccia sul lato nord della piazza, dall’ingresso alla Galleria Vittorio Emanuele II fino all’angolo con via Mengoni.
“*Negli ultimi anni siamo stati impegnati nella ricerca di nuove opportunità per ampliare la nostra offerta entrando nel settore dell'ospitalità* – precisa **Federico Crotti**, hospitality director di Glamore Group – *Milano è sempre stata al vertice delle nostre destinazioni, non potevamo immaginare una location più adatta ed esclusiva come piazza Duomo per realizzare il nostro primo hotel in grado di celebrare il patrimonio e lo splendore di questo luogo rappresentativo*”.
Il nome dell’hotel, che nasce dalla combinazione tra le parole Glamour e More (***More than Glamour***), si presenta infatti come un hub verticale che integra al suo interno più esperienze, interamente gestite da Glamore Group.
Le camere e le suite, **che saranno inizialmente 15**, si trovano al terzo piano, la maggior parte delle quali dotate di balcone privato e di una straordinaria vista sulla piazza e sulla cattedrale. Entro primavera 2024 è prevista un’estensione a 33 camere e suite.

Duomo 21 e Ristorante Verso

Al primo piano troviamo **Terrazza Duomo 21**, iconico club e luogo cult della Milano da bere con esclusiva terrazza affacciata sulla piazza e intrattenimento serale fino a tarda notte in cui sorseggiare cocktail selezionati e rare etichette di vini.
I locali ospitano anche il **Ristorante Duomo 21**, spazi eleganti con vista all’interno della **Galleria** grazie alle ampie finestre floor-to-ceiling con tipica cucina italiana e internazionale firmata dallo chef stellato **Roberto Conti**, portavoce di una cucina fatta di materie prime eccellenti e di tecnica.

Al secondo piano il **Ristorante Verso** dei fratelli **Remo e Mario Capitaneo** senza nessuna barriera tra sala e cucina: un ambiente piacevole e informale, che permette di vivere un’esperienza con una prospettiva diversa da quella di un ristorante tradizionale. Attorno ai fuochi, cuore pulsante della cucina, si affacciano tre **chef’s table** che accolgono gli ospiti, punto di vista privilegiato per assistere alla trasformazione delle materie prime, scoprire nuove tecniche e assistere al lavoro della brigata in un dialogo aperto.