

CAPE of SENSES

Einfach raffiniert

Cape of Senses am Gardasee stellt Küchenchef Francesco Pavan vor - Mediterraner Hochgenuss par excellence

Der Teller als Bühne - als Bühne für die kulinarischen Schätze Italiens und die lange Kochtradition des südeuropäischen Landes. So lässt sich treffend die Vision des jungen, aufstrebenden Küchenchefs Francesco Pavan beschreiben, der die Küchen der beiden Restaurants des neuen Spa-Hideaways Cape of Senses leitet. Seine Kochphilosophie, die er selbst als direkt, ehrlich und respektvoll bezeichnet, können Gäste ab 8. Juli 2023 sowohl in der Osteria La Pergola wie auch im à la carte Restaurant Al Tramonto erleben. Dabei fokussiert sich Pavan mit seinem Team in der Osteria auf traditionelle italienische Gerichte, deren regionale Besonderheiten er ganz gezielt und klar in Szene setzt. Hier möchte er Gästen vor allem längst vergessene oder weniger bekannte Geschmacksnuancen in ungezwungener Atmosphäre näherbringen. Die Wertschätzung für das Wesentliche und für das Brauchtum seines Landes bilden für Pavan, der aus dem kleinen Ort Salcedo nahe Vicenza in der Provinz Venetien stammt, auch die Grundpfeiler seines Konzeptes für das Restaurant Al Tramonto. Saisonale, regionale und mit Bedacht sorgfältig ausgewählte Produkte begeistern dort durch raffinierte und innovative Zubereitung und überraschende Kombinationen. „Essen im Cape of Senses ist eine sinnliche Hommage an die kulinarischen Wurzeln Italiens. Ausgedrückt in zwei unterschiedlichen Konzepten. Immer aber voller Tradition und Innovation“, so Pavan. Gäste genießen in den Restaurants, die beide in der obersten Etage liegen und mit 180-Grad-Seeblick bezaubern, abends à la carte. Die Übernachtungspreise beginnen bei 470 Euro für zwei Personen in einer Junior Suite einschließlich Frühstück. Weitere Details unter www.capeofsenses.com/de.

Die Gastronomie des neuen Adults-Only-Luxushotels mit nur 55 Suiten bildet das Bestreben der Gastgeber, Hotellerie und Natur harmonisch zu verbinden, gekonnt ab. So ist es auch das Ziel Pavans, so ethisch, respektvoll und nachhaltig wie möglich zu wirtschaften. Dazu gehört in erster Linie, dass er und das Hotel ausschließlich mit Erzeugern und Herstellern zusammenarbeiten, die denselben Ansatz verfolgen. Dazu zählen beispielsweise gentechnikfreies und umweltfreundliches Tierfutter, ein überwiegend biologischer und lokaler Anbau von Lebensmitteln, wiederverwendbare und recycelbare Verpackungen und Mehrweg-Leergut. Ein eigener Kräuter- und Gemüsegarten sorgt zudem für frischeste Zutaten.



Das Cape of Senses lädt vor oder nach einem genussreichen Dinner zu einem anschließenden Besuch der Bar mit angrenzender Terrasse und unvergesslichen Sonnenuntergängen ein. Auf der Dachterrasse gesäumt von Olivenbäumen beginnt der Urlaubstag beim Frühstück aussichtsreich und inmitten einer einzigartigen Naturkulisse. Zukünftig ist geplant, Gästen die Cucina Italiana auch bei Koch-, Pasta- und Pizzakursen sowie Besuchen umliegender Produzenten, wie Fischern direkt am See oder Weingütern des Valpolicella, näher zu bringen. Zudem plant Pavan, spannende Gastköche für außergewöhnliche Gourmetabende zu gewinnen.

Seine Kochkunst erlernte Francesco Pavan an der Hotelfachschule Giuseppe Maffioli in Possagno. Wichtige Stationen wie das Gourmetrestaurant Il Ridotto und die mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Antica Osteria Cera führten ihn anschließend unter anderem nach Mailand ins Hotel Armani. Die verschiedenen, abwechslungsreichen Stile beeinflussten seinen eigenen nachhaltig und ließen ihn seine individuelle Ausrichtung finden. Die wohl prägendsten Erfahrungen sammelte er in Heinz Becks Restaurant La Pergola in Rom sowie im Belmond Hotel Cipriani in Venedig. Vier Jahre lang konnte er sein Handwerk dort an der Seite von Davide Bisetto präzisieren.

Cape of Senses

Mit unvergesslichen Aussichten auf den 200 Meter tiefer liegenden Gardasee befindet sich umgeben von 10.000 Quadratmetern Garten das elegante Fünf-Sterne-Adults-Only-Hotel Cape of Senses in Torri del Benaco. Das exklusive Hideaway mit nur 55 Suiten verfügt über eine Bar, ein à la carte Restaurant, eine Osteria sowie ein Spa mit sieben Behandlungsräumen und weitläufiger Saunalandschaft. Im weitläufigen Garten laden Ruhebereiche mit Sonnenliegen, ein 25-Meter-Sportpool und eine Yogaplattform zum Entspannen und Bewegen ein. Um mit der Umgebung zu verschmelzen, erstreckt sich das Luxushotel über drei Etagen; große Fensterfronten im Eingangs- und Barbereich holen die Natur nach innen. Alte Olivenbäume und eine üppige mediterrane Vegetation verteilen sich über das gesamte Grundstück. Das Cape of Senses liegt am Ostufer des Gardasees, nahe dem bezaubernden Ort Torri del Benaco und ist nur eine halbe Autostunde von Verona entfernt.

München/Torri del Benaco, 13. Juni 2023

Für weitere Presseinformationen

Bettina Ruhland/Dorina Schreiber
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München,
Deutschland
T +49(0)89/189478-87
ruhland@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Alina Deutsch
Cape of Senses
Località le Sorte,
37010 Torri del Benaco VR,
Italien
T: + 39 045 430 14 30
pr@capeofsenses.com
www.capeofsenses.com