



Stube Hermitage

RISTORANTE
GOURMET



La mia filosofia

Lavorando con entusiasmo e fantasia cerco di coniugare in maniera creativa la cucina più moderna con la tradizione mediterranea (quindi gusto, semplicità, freschezza). La ricerca nasce dalle esperienze passate in diverse località europee e non, e continua giorno dopo giorno in cucina equilibrando gusti e profumi in modo armonioso tra loro e con il territorio.

Il rispetto della materia prima, la qualità, la provenienza e l'esaltazione della stessa è il nostro primo intento. Il giusto equilibrio e la sobrietà negli accostamenti rende le nostre proposte alla portata dei più fini gourmand...anche la pazzia è un buon ingrediente che ci permette di continuare questo fantastico lavoro con originalità e divertimento!

Lo chef Paolo Cappuccio, Adriano, Fabio, Marco, Salvo, Fabio I. e David



La Stube Hermitage

La vera cucina nasce da un desiderio di trasmettere emozioni a quanti ci fanno visita.

Di donare un piacere che vivrà nei loro cuori. È un accostamento creativo e semplice che ci fa rivivere emozioni del passato o che rende unico il momento presente. È un'emozione che commuove, è una gioia da condividere.



La Baita Santa Maria

Dall'inverno 2007 abbiamo deciso con il nostro chef, Paolo Cappuccio, di realizzare un altro sogno che da tempo riposava nei nostri cuori: un'offerta di cucina di ricerca in un ambiente di montagna, una vera baita con camino. Proponiamo cene per un minimo di 6 persone, l'emozione di stare insieme semplicemente.



Ristorante Stube Hermitage

Via Castelletto Inferiore, 69
38084 Madonna
di Campiglio (TN)
Tel. 045 441558
Fax. 0465 441618
info@stubehermitage.it
www.stubehermitage.it

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Baita Santa Maria

Via Castelletto Inferiore, 69
38084 Madonna
di Campiglio (TN)
Tel. 045 441558
Fax. 0465 441618
info@stubehermitage.it
www.stubehermitage.it

★★★★

BioHotel Hermitage

www.biohotelhermitage.it
info@biohotelhermitage.it
Tel. 045 441558
Fax. 0465 441618

