

## GASTRONOMIA

### Tutto il sapore dell'autunno con lo chef Gianni Vanacore

**L'**autunno nelle cucine di Grangusto porta nuovi piatti e sapori. Lo chef Gianni Vanacore, alla guida del ristorante già dalla scorsa primavera con una "cucina semplice ma di "grangusto", ha messo a punto una nuova carta in cui la materia prima sempre fresca selezionata dal Mercato del food store è trasformata il meno possibile ed enfatizzata da abbinamenti e tecniche di cottura che non ne alterano il gusto naturale e selvaggio. Così per il pesce e i crostacei e le numerose proposte di carne, italiane ed estere (tra cui la Costata di Black Angus, la Rib eye argentina, il Filetto di pezzata rossa e il Kobe Wagyu), sempre presenti nel menu sia a pranzo che a cena, e cucinate secondo il grangusto del cliente. L'ambiente è elegante ma mai ingessato e una nota merita il servizio, curato. A disposizione dei clienti che decidono di fermarsi al ristorante c'è infine l'esclusivo servizio di car valet: all'arrivo, il personale coglie il cliente, preleva l'auto e la custodisce.