Due stelle Michelin per il ristorante Seta del Mandarin Oriental Milan

seta-b8b4452c

Il ristorante Seta di Mandarin Oriental, Milan è stato premiato con **due stelle Michelin** dalla 62esima edizione della Guida Michelin, posizionandosi anche per il 2017 come uno dei ristoranti migliori d'Italia e del mondo.

La celebre guida, che ogni anno compila scrupolosamente la propria rosa delle eccellenze gastronomiche internazionali, ha incoronato la brigata di Seta e lo chef **Antonio Guida** con l'ambito riconoscimento a poco più di un anno dall'apertura del ristorante, diventato in pochi mesi uno dei punti di riferimento del fine dining in Italia. Seta ha infatti saputo conquistare velocemente la fiducia dei palati milanesi più esigenti e ha dimostrato livelli di qualità e di creatività che hanno contribuito a renderlo meta gastronomica di prestigiosi clienti internazionali.

Nella proposta gastronomica di Seta, realizzata insieme al prezioso aiuto dell'executive sous-chef **Federico dell'Omarino** e dello chef pâtissier **Nicola Di Lena**, le forti radici pugliesi del background di chef Antonio Guida si fondono alle influenze delle sue esperienze in Francia e in Toscana, dando vita a un'esperienza a tutto tondo dei sapori italiani con vocazione internazionale. L'altissima qualità delle materie prime, che rende imprescindibile una ricerca approfondita del territorio, è il vero segreto del menù del ristorante, che si presenta come un viaggio alla riscoperta della tradizione in chiave contemporanea.

"L'arrivo della seconda stella Michelin è una grande conquista per me e la mia brigata, e premia la passione e il lavoro che ogni giorno portiamo avanti dietro le quinte di questo meraviglioso teatro gastronomico che è il Seta. Il nostro più grande desiderio è quello di raccontare ai nostri ospiti la **varietà di gusti e colori della tradizione italiana**, esaltandone allo stesso tempo le infinite potenzialità. Siamo immensamente grati a tutti coloro che credono nel nostro impegno, stimolandoci a fare sempre meglio ogni giorno", ha commentato l'executive chef Antonio Guida.

“Questo riconoscimento ci riempie di orgoglio, le due stelle Michelin onorano Seta e tutto l’hotel e siamo grati al nostro chef Antonio Guida per averci condotto verso un nuovo grande traguardo, che ci conferma come una delle più autentiche eccellenze in città, al pari degli altri hotel del gruppo in tutto il mondo”, ha aggiunto **Luca Finardi**, general manager di Mandarin Oriental, Milan.

Mandarin Oriental, Milan si sviluppa all’interno di quattro eleganti palazzi del XVIII secolo completamente rinnovati situati in via Andegari, nel cuore della città. L’hotel offre 104 camere di cui 32 suite e **un’eclettica scelta di cucina contemporanea e cocktail**, grazie al ristorante fine-dining Seta e al **Mandarin Bar & Bistrot**, il bar bistrò dell’hotel. Entrambi i ristoranti sono supervisionati dall’executive chef Antonio Guida e hanno accesso a due splendidi cortili esterni, offrendo la possibilità di consumare i pasti all’aperto. La Spa di 900 metri quadrati comprende sei cabine trattamenti e un salone di bellezza all’avanguardia, un centro fitness e una piscina interna. Gli hotel Mandarin Oriental vantano ristoranti eccellenti per qualità e innovazione gastronomica, apprezzati in tutto il mondo e già premiati dalla prestigiosa Guida Michelin 2016 con un **totale di 16 stelle Michelin** distribuite in 11 ristoranti del Gruppo.