



CARLTON HOTEL  
ST. MORITZ

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

### Gastronomie der Spitzenklasse mit Enrico und Roberto Cerea im Da Vittorio – St. Moritz

Die mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Brüder Enrico und Roberto Cerea, deren Restaurant Da Vittorio auf einem traumhaften Landgut im italienischen Brusaporto bei Bergamo zu den Top-Ten-Adressen der Haute Cuisine zählt, verwöhnen die Gäste seit 2012 im Da Vittorio – St. Moritz. Feinschmecker erleben hier eine authentische Küche der Spitzenklasse mit einer kulinarischen Reise in die Lombardei. Das Da Vittorio – St. Moritz um Enrico und Roberto Cerea ist mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.

Mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet, zählt das Da Vittorio bereits seit vielen Jahren zu den absoluten Topadressen der internationalen Haute Cuisine. "Wir verwenden in unserer Küche frische, hochwertige Produkte, die traditionell verarbeitet werden und unsere individuelle Interpretation durch die Anwendung moderner Techniken bekommen", erklären die beiden, die längst zu den weltbesten Köchen zählen. "Lombardische Tradition kreativ verfeinert" lautet das Credo der Meisterköche. So erleben Gäste erlesene Kreationen wie die berühmten Scamponi al vapore (gedünstete Riesenscampi), Moscardini con la polenta della tradizione (Mini-Oktopus mit traditioneller Polenta), Paccheri alla Vittorio oder Gran fritto misto con frutta e verdura (Frittierter Fisch und Meeresfrüchte mit Obst und Gemüse). Ganz besondere Highlights sind auch die Süßspeisen aus dem Hause Da Vittorio, die nach italienischer Tradition liebevoll hergestellt werden.

Anspruchsvolle Kundschaft sind die Brüder Cerea gewohnt. Selbst die englische Königin durfte bereits ein Galadiner aus dem Hause Cerea bei ihrem Besuch in Mailand genießen. Gegründet wurde das Restaurant in Bergamo 1966 von Vittorio und seiner Frau Bruna, deren Haute Cuisine bereits 1970 mit dem ersten Michelin-Stern gekrönt wurde. Nach beruflichen Stationen in den besten Restaurants der Welt, darunter Heinz Winkler in Aschau, Sirio Maccioni in New York, Georges Blanc in Vonnas, Ferran Adrià im legendären El Bulli und bei den unvergessenen Gebrüdern Troisgros in Roanne, führen Enrico und Roberto Cerea als Chefköche im Da Vittorio die



CARLTON HOTEL  
ST. MORITZ

Familientradition im heimischen Brusaporto erfolgreich weiter. 1996 erhielt das Restaurant Da Vittorio im Guide Michelin Italia seinen zweiten Michelin-Stern. Im Jahr 2010 folgte erstmals die Auszeichnung mit den begehrten drei Sternen. "Dabei ist Intuition bis heute unsere beste Zutat!" betonen die beiden Brüder. Seit 2012 bestreiten die beiden in ihrem Engadiner Ableger die Wintersaison im Carlton Hotel. 2020 wurde das Da Vittorio – St. Moritz als erstes ihrer Restaurants ausserhalb von Italien mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Das à la carte Angebot im Da Vittorio – St. Moritz ist so konzipiert, dass sowohl einzelne Gerichte, als auch komplette Menüs bestellt werden können. Perfekt abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch eine reiche Auswahl an internationalen Spitzenweinen.

Weitere Informationen unter [carlton-stmoritz.ch](http://carlton-stmoritz.ch).

Hochauflösendes Bildmaterial unter [tschuggenhotelgroup.ch/de/presse](http://tschuggenhotelgroup.ch/de/presse)

Stand: August 2021

#### Kontakt

Public Relations · Tschuggen Hotel Group  
Tschuggen Hotel Group – Zeltweg 7 – 8032 Zürich – Schweiz  
Tel. +41 44 576 92 92 – [pr@tschuggenhotelgroup.ch](mailto:pr@tschuggenhotelgroup.ch)