

★ ★ ★ ★ S

# ALBAVILLA

HOTEL & CO.

**Hotel Albavilla&Co e ristorante Lariò, la location di design più esclusiva della Brianza  
Arredi minimal e atmosfera elegante fanno della struttura un raffinato salotto easy chic**

**Albavilla, 2 dicembre 2016 - Albavilla&Co. è la nuova location, che viene inaugurata proprio oggi.** È un hotel in stile contemporaneo firmato dall'architetto Gabriele Talpo e di proprietà del Gruppo Plinio Hotels&Restaurants di Giuseppe De Lorenzo che raggruppa anche l'Inverigo hotel, l'Europa hotel design&Spa e l'Arosio hotel.

Hotel 4 stelle Superior è una struttura formato business unica nel suo genere, fatta di piccoli particolari che rendono ogni angolo molto singolare, primo boutique hotel della Brianza è dotato di 100 camere e di un'area wellness con una palestra tecnologica e di una sauna, per i momenti di relax.

Ad accogliere gli ospiti una lounge bar sontuosa con sedute in velluto nei colori cangianti e una selezione di bottiglie da tutto il mondo per un cocktail metropolitano, ma anche per un dopo cena tra amici. Al primo piano l'area relax completamente a vetri, da cui ammirare uno panorama mozzafiato, pensata per piccoli meeting B2B o per incontri d'affari.

La dovizia dei particolari e degli abbinamenti che caratterizzano le camere e i bagni sono il marchio distintivo degli hotel del Gruppo Plinio Hotels&Restaurants. Le decorazioni e i particolari dei singoli spazi vogliono ricreare la giusta atmosfera di una location internazionale e cosmopolita. A fare da padrona l'eleganza delle stampe e i tessuti cangianti delle sedute e le opere d'arte che impreziosiscono le pareti della location.

L'hotel Albavilla&Co non è quindi solo un semplice hotel di arrivi e di partenze, ma un salotto easy chic, una galleria di arte moderna per vivere ogni momento come fosse una nuova esperienza.

**Ristorante Lariò** una raffinatezza unica per il palato. Un viaggio nei sapori del Bel Paese, un'esperienza sensoriale che colpisce e va dritta al cuore del commensale che potrà appagare i propri sensi. In cucina lo chef Cristian Leveraro, cresciuto sotto l'egida di Enrico Cerea. Ha lavorato nei ristoranti di tutto il mondo. Un uomo che sa sorprendere con idee stravaganti che emozionano, affasciano e esaltano i sapori più semplici.

Lariò è un ristorante alternativo, un ambiente sofisticato, accogliente, ma anche informale.

In cucina solo piatti della tradizione italiana declinati e rinnovati secondo una filosofia fusion. Un percorso sensoriale per scoprire sapori, profumi e aromi pieni di carattere. È la giusta location per combinare reazioni a catena per il palato.

Ideale per una colazione di lavoro o una cena, per un aperitivo tra amici o per un business lunch, è un piacevole angolo del gusto.

Il menù è un susseguirsi di idee: piatti spiccatamente italiani lavorati solo con materie prime e di stagione. Lariò è un tributo alla cultura per il cibo con proposte easy light, un laboratorio di stile e di provocazioni food.



Ufficio stampa Hotel Albavilla&Co - ristorante Lariò

Arianna Augustoni – mobile 335/5850649 – [arianna.augustoni71@gmail.com](mailto:arianna.augustoni71@gmail.com)