



VILLA RAMBAUDI

RESTAURANT, B&B & EVENTS

SANFRÈ (CN)



PRESS KIT



VILLA RAMBAUDI RESTAURANT

Un'esperienza Fine Dining nell'atmosfera di un'Antica Dimora

Sanfrè (CN), 28/02/2025

Nel cuore di Sanfrè, dove storia e gusto si incontrano, nasce Villa Rambaudi, un tempio della gastronomia raffinata ospitato in una suggestiva dimora storica. Un luogo dove l'eleganza senza tempo dell'architettura si fonde con l'innovazione culinaria, dove l'alta cucina incontra la convivialità: sapori raffinati, alla portata di tutti.





Un Viaggio tra Storia e Sapori

Varcando la soglia di Villa Rambaudi, gli ospiti vengono accolti da un'atmosfera di charme: soffitti affrescati, dettagli d'epoca e un'illuminazione soffusa creano un ambiente intimo e sofisticato. Questa dimora fu progettata nel 1754 dall'architetto Allerino Rambaudi come dimora di campagna per la villeggiatura estiva dei conti Rambaudi, divenendo in seguito dimora stabile. Negli anni a seguire venne poi creata da Felice Rambaudi una filanda che rimase operativa fino agli '30 dello scorso secolo. Ora torna ad vivere grazie ad un meticoloso e sapiente restauro: ogni sala racconta una storia, tra arredi d'epoca e tocchi contemporanei che dialogano armoniosamente con il passato.

In cucina, lo chef Cristian Broccoli, ischitano di nascita ma da diversi anni in Piemonte, con il suo talento e la sua visione, porta in tavola piatti che esaltano la tradizione reinterpretandola in chiave moderna. Il menu stagionale, ispirato ai migliori ingredienti locali, celebra la qualità e la sostenibilità, con un perfetto equilibrio tra creatività e rispetto per le materie prime proponendo una cucina con piatti del territorio piemontese influenzati dalla cucina del sud.

Non mancano quindi antipasti classici come la Battuta di Fassona qui proposta con fonduta di Parmigiano allo zafferano, o altri di chiara impronta campana come il Maritozzo di Baccalà mantecato al cocco e salsa al curry.

Anche tra i Primi piatti un'alternanza di influenze regionali: ecco i Tajarin, proposti con capesante e tartufo nero, o i Plin di grano saraceno e faraona, accanto ai quali troviamo i Ravioli di patate e provola affumicata o gli Ndunderi, piatto tipico della cucina della Costiera amalfitana, accompagnati da zucca arrosto e provolone del monaco.

Tra i secondi la scelta è tra un classico della cucina piemontese, la Faraona, proposta all'orientale con vellutata di sedano rape e spinaci, o una Genovese di Polpo alla brace con uno sfizioso crumble di nduja e pecorino.





La Filosofia del Gusto

L'arte dell'ospitalità si riflette in ogni dettaglio: dalla mise en place elegante alla carta dei vini selezionata con cura, con etichette pregiate che accompagnano e valorizzano ogni portata.

Al fianco di etichette autotoccone di piccoli produttori, troviamo vini delle cantine più prestigiose di Langhe e Roero, oltre che etichette provenienti da ogni regione italiana per soddisfare ogni tipo di accostamento, proponendo sia rossi di spessore così come bianchi giovani. Ben assortita anche l'offerta di vini stranieri, dai pregiati Brut francesi e rossi bordolesi francesi ai bianchi tedeschi e spagnoli.

Il servizio attento e discreto, curato da Greta Di concilio che gestisce la sala, garantisce un'esperienza esclusiva, dove ogni ospite è al centro di un viaggio gastronomico memorabile.





Un' Esperienza da Ricordare

L'eleganza della Villa fa sì che sia una location adatta ad ogni tipo di evento, dal wedding al corporate, offrendo durante la bella stagione uno spazio all'aperto in uno splendido giardino che fa da cornice alla dimora.

Che sia per una cena romantica, un evento speciale o un'esperienza gourmet, Villa Rambaudi promette di incantare con il suo connubio perfetto tra eccellenza culinaria e fascino storico. Una destinazione imperdibile per chi cerca non solo un pasto, ma un'esperienza da vivere e ricordare.



Per ulteriori informazioni, interviste e prenotazioni stampa:

Fabrizio Gremo

Ufficio Stampa & Marketing

comunicazione@villarambaudi.it

+39 335 6543973

www.villarambaudi.it