



PALAZZO VENEZIA
LAGO DI COMO



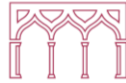
Rinaldis kulinarisches Reich über dem Comer See **Das neu eröffnete Altariva Restaurant im Palazzo Venezia setzt** **kulinarische Akzente in Como und lädt zu einem Déjà-vu der Sinne**

München / Como, 10. März 2026 – Im neuen Restaurant Altariva des Palazzo Venezia, mit besten Aussichten über das Seepanorama der norditalienischen Städtchens Como, formt Alessandro Rinaldi eine Küche, die zwischen Vergangenheit und Gegenwart vermittelt. Was macht Rinaldis besondere Handschrift aus? Nur so viel vorneweg: Brotkunst, kleine Farbexplosionen und fein abgestimmte Geschmackskombinationen. Zwischen familiärer Traditionsküche und Haute Cuisine erschafft Rinaldi ein kulinarisches Erlebnis von einzigartigem Charakter. Weitere Informationen unter www.palazzovenezia.com.

Geboren 1989 im bergigen Hinterland der Amalfiküste, entdeckte Rinaldi seine Leidenschaft für das Kochen bereits in jungen Jahren. Seine berufliche Laufbahn begann in renommierten Restaurants, wo er lernte, Fine Dining mit der Authentizität und Schlichtheit traditioneller Kulinarik zu verbinden. Heute steht er für eine „klare, präzise und ausdrucksstarke“ Küchenphilosophie und lässt sich vom kulinarischen Erbe seiner Familie sowie von der landschaftlichen Schönheit rund um den Comer See inspirieren. Besonders symbolträchtig für Rinaldis Kochkunst steht der Sauerteigstarter, der in seiner Familie bereits seit vier Generationen weitergegeben wird. Im Oktober 2025 zeichnete Italiens renommiertester Restaurantführer, Gambero Rosso, Alessandro Rinaldi mit dem Sonderpreis „Best Bread Service“ aus. Diese Ehrung würdigt seinen experimentierfreudigen Ansatz, bei den Grundlagen zu beginnen und jedes Element seiner kulinarischen Komposition zu veredeln.

„Ich wollte ein Erlebnis kreieren, in dem sich jeder Moment einladend anfühlt. Beim Genuss der Gerichte sollen Gäste eine Erinnerung, eine Erfahrung, einen besonderen Moment ihres Lebens erneut erleben. Ein solches Déjà-vu kann insbesondere durch unsere Kreationen aus Hefeteig angestoßen werden, wenn verschiedene duftende und noch warme Brotvariationen am Tisch serviert werden. Brot ist für mich das ultimative Symbol für Gastfreundschaft und Teilen – für Zuhause und Tradition“, so Rinaldi.

Das kulinarische Angebot des Altariva setzt sich aus vier Degustationsmenüs sowie einer ergänzenden À-la-carte-Auswahl zusammen. Die Menüs – „Sensazioni Marine“, „Entroterra“, „Essenza Vegetale“ sowie das neugängige „Passeggiando con lo Chef“ – erzählen jeweils eine eigene geschmackliche Geschichte und eröffnen unterschiedliche Perspektiven auf die italienische Küche: „Sensazioni Marine“



PALAZZO VENEZIA
LAGO DI COMO

widmet sich, wie der Titel vermuten lässt, ganz der Welt des Meeres. Den Auftakt bilden Jakobsmuschel und Seeigel mit weißen Bohnen aus Controne – ein Zusammenspiel aus feiner Süße, jodiger Frische und cremiger Textur. Es folgen Linguine mit Venusmuscheln, aromatischen Brotroutons und Amalfi-Zitrone, ein Gericht, das mit klaren mediterranen Noten arbeitet und durch die Balance von Zitrusfrische und feiner Würze besticht. Mit dem Baccalà in Salsa Pil Pil, Forellenrogen, Escarole, Pinienkernen und Rosinen erreicht das Menü eine aromatische Tiefe, in der salzige, leicht bittere und dezente süße Akzente harmonisch ineinandergreifen. Den Abschluss bildet das Dessert „Omaggio al maestro... Il Babà“. Diese Hommage an die große süditalienische Patisserietradition greift ein ikonisches Gebäck auf, das eng mit der Heimat des in Avellino geborenen Küchenchefs verbunden ist. „Babà“ steht sinnbildlich für Nostalgie und die Weitergabe über Generationen hinweg.

Auf der Rooftop-Bar im Altariva scheint die Grenze zwischen Innenraum und Landschaft beinahe aufgehoben und schafft einen Ort, der zwischen Himmel und Wasser schwebt. Hier ergänzen sich Mixologie und gelebte Gastfreundschaft zu einem abendlichen Ritual, das dem Aperitivo gewidmet ist – mit weitem Blick über den ruhenden See und die Silhouette der umliegenden Berge.

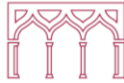
Über Villa d’Este La Collezione

Villa d’Este La Collezione vereint die herausragendsten Häuser der Villa d’Este Group, die weltweite Maßstäbe in der Luxushotellerie setzt. Im Jahr 2025 als strategische Weiterentwicklung der Gruppe gegründet, umfasst Villa d’Este La Collezione derzeit vier renommierte Destinationen: Villa d’Este (Cernobbio, seit 1873), Villa La Massa (Florenz, seit 1998), Palazzo Venezia (Como, Eröffnung im Dezember 2025) und die Miralago Luxury Apartments (Cernobbio, Eröffnung im Juni 2026). La Collezione stärkt die Region Comer See darüber hinaus durch bedeutende Zukunftsprojekte – darunter die Restaurierung der Villa Belinzaghi, einer Residenz aus dem 19. Jahrhundert direkt neben der Villa d’Este, sowie die umfassende Neugestaltung des historischen Hotel Regina Olga in Cernobbio. Das Projekt wird vom Chairman of the Board der Villa d’Este S.p.A., Dr. Giuseppe Fontana, sowie von CEO Davide Bertilaccio geleitet.

Über Palazzo Venezia

Palazzo Venezia ist das erste 5-Sterne-Hotel der Stadt Como, das Teil von The Leading Hotels of the World ist. Mit Blick auf die Piazza Cavour und den See, in einer Residenz aus dem 19. Jahrhundert gelegen, vereint das Haus architektonische Identität mit zeitgemäßer Gastlichkeit. Es verfügt über 18 Zimmer und Suiten, die auf Privatsphäre und höchsten Komfort ausgelegt sind. Ergänzt wird das Angebot durch das Restaurant & Bar Altariva unter der Leitung von Executive Chef Alessandro Rinaldi, das Caffè Cavour (Eröffnung 2026), maßgeschneiderte Services sowie den Zugang zu den Einrichtungen der Villa d’Este. Acting General Manager ist Barbara Gibellini. Weitere Informationen unter www.palazzovenezia.com.

Die Bildrechte liegen bei Palazzo Venezia. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Palazzo Venezia verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



PALAZZO VENEZIA
LAGO DI COMO

Buchungskontakt:

Palazzo Venezia

Piazza Cavour, 24

I-22100 – Como

Telefon +39 - 031 5375241

reservations@palazzovenetia.com

www.palazzovenetia.com

IG: [@palazzovenetia](#)

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Linda Margarete Pohlmann

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel.: +49 (0) 89 552 797 60

linda@segara.de

www.segara.de