



**RVG**

**RISTORANTE VILLA GIULIA**  
GARGNANO ITALY

**Presse-Mitteilung**

**JETZT AUCH OFFIZIELL: STERNE-KÜCHE IN DER VILLA GIULIA**  
**Chefkoch Maurizio Bufi hat den Michelin-Stern erhalten und wird auch**  
**2018 im Restaurante Villa Giulia die Gäste kulinarisch verzaubern.**

Die Villa Giulia am Westufer des Gardasees bietet alle Voraussetzungen, um die Seele baumeln zu lassen und einen glücklichen Urlaub zu verbringen. Direkt am Ufer gelegen und eingebettet in eine traumhafte Gartenanlage, liegt die italienische Wohlfühloase im verträumten Örtchen Gargnano, umgeben von einer atemberaubenden Bergkulisse. Ab sofort bietet das hauseigene Ristorante Villa Giulia (RVG) seinen Gästen hier auch offiziell Sterneküche vom Feinsten. Denn Chefkoch Maurizio Bufi hat jetzt den Michelin-Stern erhalten und wird hier ab dem 29. März 2018 kulinarisch verwöhnen.

**RVG**  
RISTORANTE VILLA GIULIA

**2018**  
**MICHELIN**  
MAURIZIO BUFI  
CHEF

SONO ORGOGLIOSA DI COMUNICARE  
CHE IL NOSTRO CHEF MAURIZIO BUFI  
È STATO PREMIATO CON LA  
PRESTIGIOSA STELLA MICHELIN.

I AM PROUD TO ANNOUNCE THAT OUR  
CHEF MAURIZIO BUFI HAS BEEN  
AWARDED WITH THE PRESTIGIOUS  
STAR MICHELIN.

## **Sterne-Küche und Sterne-Ambiente in der Villa Giulia:**

Die Villa Giulia ist ein Kleinod und garantiert Entspannung für Körper und Geist. Mit einer fantastischen Gartenanlage und einem direkten Zugang zum See punktet das Vier-Sterne-Hotel auf ganzer Linie. Wer wieder einmal so richtig zu Ruhe kommen möchte, ist hier genau richtig aufgehoben. Raus aus der Hektik des Alltags und der Arbeitswelt und rein in die Wohlfühloase der Villa Giulia. Beim Frühstück auf der wunderschönen Terrasse beobachtet man morgens den Sonnenaufgang über der Ostseite des Gardasees und dem eindrucksvollen Monte Baldo. Tagsüber lädt die Gartenanlage der Villa zum Relaxen und Entspannen am See ein. In der Villa Giulia wohnt die Ruhe und beim Anblick der Rosen und Palmen fühlt es sich an wie das Paradies auf Erden. Architektonisch sensationell umgesetzt ist die Terrasse als Balkon im See mit Blick entlang der Küste und auf das Bergmassiv des Monte Baldo auf der gegenüberliegenden Seite. Wer sich sportlich betätigen möchte, der findet im Fitness-Bereich rund um die Poolanlage ideale Voraussetzungen und selbstverständlich im kristallklaren Wasser des Gardasees, der einem stets zu Füßen liegt und den man über den eigenen Hotelstrand bequem erreicht. Aber nicht nur der Außenbereich der Villa Giulia ist eine Wohlfühloase, auch die geschmackvoll eingerichteten Zimmer sind ein absolutes Erlebnis. 2017 wurde ein neuer Spa-Bereich eröffnet. Die traumhaften Zimmer sind wie die gesamte Villa mit Stilmöbeln ausgestattet, jeweils individuell gestaltet und verbinden traditionellen italienischen Landhausstil mit modernem Luxus. Die Zimmer zur Seeseite bieten einen wunderschönen Blick auf das Ostufer und die fantastische Gartenanlage der Villa Giulia. Am Abend sitzt man bei Fackellicht direkt am Seeufer und genießt die hervorragende Küche des Hauses mit beispielsweise fangfrischem Fisch und den exzellenten Weinen der Region. Kein Wunder, dass dieser magische Ort im Sommer ein Objekt der Begierde ist. Denn wer einmal in der Villa Giulia Urlaub macht, der kommt immer wieder. Die Villa ist familiengeführt und die sympathische Atmosphäre macht den Unterschied.



Sterneküche und traumhaftes Ambiente

Weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht, sorgt in der romantischen Wohlfühloase Villa Giulia am Westufer des Gardasees der sympathische Sternekoch Maurizio Bufi aus Apulien auch 2018 für die kulinarische Abrundung eines perfekten Urlaubs.



Ob Spaghetti mit kleinen Pfeil-Kalmare, grüner Tomate und Bottarga von der Meeräsche (Muggine) oder Zander-Filet mit Zitronen, Artischocken und frischem Spinat, ein Schokoladen-Törtchen oder Sorbet Auswahl mit Obst – das Essen in der Villa Giulia ist ein kulinarisches Erlebnis.

**Mehr Informationen unter: [www.villagiulia.it](http://www.villagiulia.it)**

Und in Pressebereich unter: [www.md-pr.de/reise-villa-giulia.htm](http://www.md-pr.de/reise-villa-giulia.htm)

**Pressekontakt:**

MDPR  
Sebastian Meyer-Detring  
Lilienstraße 44  
81669 München  
[smd@md-pr.de](mailto:smd@md-pr.de)  
[www.md-pr.de](http://www.md-pr.de)  
+49-(0)172-8226489