

PETER BRUNEL

Lo chef stellato che unisce raffinatezza e territorialità

Lo chef Peter Brunel nel suo ristorante

Chef Peter Brunel in his restaurant

Sterne Koch Peter Brunel in seinem Restaurant

“Una cucina di pensiero”, in cui non possono mai mancare l’olio extravergine di oliva del Garda Trentino e, soprattutto, la passione inesauribile per il proprio lavoro e per gli ingredienti che si fondono in ogni piatto. Così Peter Brunel, chef stellato di origine trentina che ha scelto di aprire ad

Arco il proprio ristorante, definisce la sua cucina: una proposta raffinata che si esalta nella stagionalità e nella varietà dei prodotti locali, essenze che lo chef trasforma in piatti creativi, capaci di sorprendere vista e palato.



PETER BRUNEL

The Michelin-starred chef who combines sophistication with local produce

His is a “kitchen of thought”, where the extra virgin olive oil of Garda Trentino is an ever-present – as is, of course, an inexhaustible passion for his work and the ingredients that he blends into each dish. This is how Peter Brunel, a Michelin-starred chef from Trentino who has chosen to open his own restaurant in Arco, describes his creations: a sophisticated cuisine enhanced by a variety of seasonal and local produce, elements that he transforms into creative dishes that will surprise both the eye and the palate.

PETER BRUNEL

Raffinesse und Lokaltypisches vom Sternekoch

„Eine Cuisine der Gedanken“, in der natives Olivenöl aus dem Garda Trentino und vor allem die unsterbliche Leidenschaft für die Arbeit und hochwertige Zutaten in jedem Gericht die Hauptrolle spielen. So beschreibt der Trentiner Sternekoch Peter Brunel, der in Arco sein eigenes Restaurant eröffnet hat, seine Küche: Ein raffiniertes Angebot, das auf saisonale Produkte und lokale Vielfalt setzt, die Brunel kreativ in wahre Sensationen für Auge und Gaumen verwandelt.

