



CHI È LO CHEF

Felice Lo Basso nasce a Molfetta (Ba) il 1° aprile 1973. Sin da bambino rivela la sua passione per la cucina, grazie alla nonna con la quale trascorre molto del suo tempo. Si diploma all'Istituto alberghiero Perotti di Bari, pur lavorando durante gli studi come pasticciere a Ruvo di Puglia da Berardi. Una volta diplomato inizia la sua esperienza professionale in Romagna, a Igea Marina, presso l'hotel Savini. Si trasferisce, poi, al Palace di Lido di Savio dove opera il cognato di Vincenzo Camerucci. Quest'ultimo gli trasmette una forte voglia di crescere, la cultura delle materie prime e l'attenzione alle cotture. Poi inizia a lavorare con lo chef Bebo Cristofori, quindi all'Ambasciatori di Rimini e al Byblos. Nel 2003, con la nascita del primogenito Samuele, Felice decide di cambiare e lasciare la Romagna. Finisce così in Alto Adige in un noto ristorante di Selva di Val Gardena che gli offre l'occasione di farsi conoscere in valle. Un'esperienza che lo porta poi all'Alpenroyal, sempre a Selva, dove opera tuttora come executive chef.

"UNA CUCINA PERSONALE, IN CONTINUA EVOLUZIONE, DI SOSTANZA E CON ATTENZIONE ALLE MATERIE PRIME"

Felice Lo Basso

DALLA PUGLIA ALL'ALTO ADIGE È IL PERCORSO CHE LO CHEF DELL'ALPENROYAL DI SELVA DI VAL GARDENA HA PERCORSO PROPONENDO PIATTI RICCHI DI SAPORE, CON UN GIUSTO EQUILIBRIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

di Davide Di Corato



**SALMONE SELVAGGIO LEGGERMENTE MARINATO
CON FRUTTI ESTIVI E CAVIALE**

Quando il Nord Europa sposa il Sud. Un'interpretazione piú moderna del classico salmone, molto apprezzata.



**TORTELLI DI FONDUTA DI MALGA E MANDORLE
CON RAGÚ DI GUANCIA DI BUE E PATATE VIOLA**

Adoro la pasta fresca fatta in casa, essendo cresciuto in Romagna. Cosí ho voluto sposare la mia tradizione con il territorio in cui opero.



**HAMBURGER DI VITELLO IN CROSTA DI NOCCIOLE
E SFOGLIE DI FEGATO GRASSO D'OCA AFFUMICATO
E SORBETTO ALL'ACETO DI LAMPONI**

Un piatto che piace a tutti, dai giovani agli adulti. Un giusto equilibrio di gusto, grazie al foie gras.



**CARRÉ DI CERVO ALLE CILIEGIE
E LAMPONI CON ERBETTE DI CAMPO**

È l'essenza della tradizione, rivisitata in chiave più moderna e proposta con erbe di campo, come borragine e cicorino.