



Al GHV Hotel di Creazzo apre Wine Room il nuovo ristorante fine dining dello chef Luca Tegon

Cucina contemporanea e tecnica francese con ingredienti di stagione e richiami al territorio nel nuovo ristorante Wine Room del GHV Hotel di Creazzo, in provincia di Vicenza

Il **Ghv Hotel di Creazzo** inaugura il nuovo ristorante di fine dining **Wine Room by Luca Tegon** per avvicinare il pubblico vicentino, e non solo, a un nuovo concetto di ospitalità.

Immersa in un contesto collinare, e limitrofa al campo da Golf di Vicenza, la struttura alberghiera 4 stelle prosegue il suo percorso di rinnovamento avviato nel 2018, aprendo un nuovo ristorante fine dining accanto al già consolidato bistrot.



La sala del Wine Room (Foto © Sara Panizzon).

A guidare la cucina c'è il giovane chef Luca Tegon, classe 1990, veneto di Nervesa della Battaglia (TV). Nell'albergo di Creazzo è approdato dopo un percorso di esperienze europee che l'hanno visto lavorare in ristoranti stellati francesi, come **Mirazur** (***) Michelin), **Flocons de Sel** di Emmanuel Renaut (***) Michelin) e **Vague d'or** a Saint Tropez (***) Michelin), e italiani come la **Stüa de Michil** (*) Michelin).

Supportato dalla consulenza di **Fausto Arrighi**, l'ex direttore dell'edizione italiana della Guida Michelin, Tegon propone ogni fine settimana un **menù degustazione che varia da cinque a otto portate** con wine pairing compreso.

«Wine Room rappresenta un passo importante per l'hotel.» – racconta il direttore **Riccardo Bacchi Reggiani** – «Un ristorante che nasce per avere una voce propria e per dialogare con il territorio vicentino con una cucina contemporanea, elegante e coerente».



Lo chef Luca Tegon, alla guida della cucina del Wine Room

Un nuovo concetto di ospitalità al GHV Hotel

Il concetto di nuova ospitalità che il GHV Hotel di Creazzo vuole trasmettere, invitando vicentini e ospiti a scoprire la struttura di 80 camere, la Spa e il suo nuovo ristorante, si percepisce già varcando l'ingresso. Le linee pulite e i colori neutri degli ambienti accompagnano lo sguardo verso le opere di ispirazione giapponese dell'artista **Francesco Bruscia**, mentre dettagli architettonici e decorativi richiamano il territorio e i suoi simboli, come la Basilica Palladiana di Vicenza.

L'hotel punta su un'eleganza moderna e misurata. Per raggiungere il nuovo ristorante, dalla reception si scende al piano inferiore attraverso una scala a chiocciola. Qui si apre l'area che ospita bistrot e bar, dove è stata ricavata la Wine Room: uno spazio raccolto delimitato da una cantina in vetro. Sulle pareti spiccano carte da parati dedicate al mondo del vino e materiali che richiamano la natura, scelti anche per migliorare l'insonorizzazione; mentre bottiglie di champagne e vini pregiati creano un'atmosfera ricercata.

Ristorante Wine Room a Creazzo: eleganza e sobrietà

Con una ventina di coperti e una mise en place essenziale, il Wine Room a Creazzo accoglie gli ospiti con una sobria eleganza perché, come spiega il direttore «*Doveva essere prima di tutto un luogo in cui il piatto potesse parlare, un ambiente che restituisse calma, equilibrio, attenzione*

».

Il menù degustazione: tecnica francese, identità italiana e stagionalità

La **cucina di Luca Tegon**, infatti, si racconta con una voce precisa: quella di una tecnica francese impeccabile applicata a materie prime italiane.



Uno degli antipasti dello chef (Foto © Sara Panizzon).

Il **menù degustazione della Wine Room** si apre con una serie di entrées che rivelano subito questa impronta: *sandwich di manzo affumicato con maionese alla senape, chips di tapioca e olive*, *mini tacos con crema di radicchio di Treviso e lardo*, fino al raffinato “*Ricordo di polenta e schiè*” racchiuso in un bignè leggerissimo, omaggio diretto alle radici venete dello chef.



Mini tacos con crema di radicchio di Treviso e lardo (Foto © Sara Panizzon).

La sua formazione negli stellati francesi emerge nell'uso delle salse e nella costruzione dei piatti, come nel **foie gras** abbinato a ingredienti del territorio come [broccolo fiolaro](#), tartufo nero, purea di topinambur e salsa al vino rosso.

Tra gli antipasti, spicca la *tartare di gambero rosso con carciofo croccante, gelatina al Cynar e vinaigrette al miele e limone* (Foto di copertina). Accanto alla tradizione, Tregon porta però una visione personale e contemporanea:

«Questo è un luogo che ti obbliga all'essenziale», racconta lo chef. «Qui ogni piatto nasce ascoltando la stagione e chi produce gli ingredienti. La mia cucina resta italiana, profondamente legata ai prodotti del territorio, ma arricchita dalle tecniche apprese durante il percorso in Francia. Da lì porto soprattutto l'attenzione alle salse e al lavoro sulle verdure».

Questa filosofia prende forma anche nei **primi piatti**, tra cui spiccano i *ravioli ripieni di sarda di lago, serviti con cavolfiore, uova di aringa, consommé delle lisce e buccia di patata arrostita* che per Tregon sono un banco di prova creativo e professionale: «*Ci sono piatti che mi mettono alla prova più di altri. I ravioli, ad esempio, sono un piatto che sento molto: sembrano semplici, ma richiedono tecnica, delicatezza e grande coerenza nei sapori*».



Ravioli ripieni di sarda di lago (Foto © Ufficio stampa).

Completano la proposta un *risotto al sedano rapa, castagne, pancetta e salsa vegetale*, e secondi come il *filetto di capriolo con cappuccio fondente, mostarda di pere, frutti rossi e la sua salsa*.



Filetto di capriolo con cappuccio fondente, mostarda di pere, frutti rossi e la sua salsa
(Foto © Ufficio stampa).

La chiusura è affidata a un *fondente al cioccolato con gelato stracciatella e coulis di melograno*, che mantiene la stessa coerenza dell'intero percorso degustativo. Per il giovane chef, il Wine Room, rappresenta una crescita personale:



Fondente al cioccolato con gelato stracciatella e coulis di melograno (Foto © Ufficio stampa).

«È emozionante guidare una brigata. Ti sprona a sviluppare idee nuove e a dare forma al tuo pensiero gastronomico. Vorrei che questo posto fosse riconosciuto come un luogo dove si fa cucina italiana, comprensibile e legata al territorio, il Veneto è la mia storia, è casa».

L'abbinamento con i vini e la valorizzazione del territorio

Accanto alla cucina di **Luca Tegon**, la Wine Room propone un'esperienza di degustazione completa grazie alla selezione di vini a cura della sommelier **Eva Foletto** fra cui Trentodoc Extra Brut Blanc De Noir Millesimato Pisoni, Erdener Treppchen Riesling Kabinett 2018 Meulenhof e Ca' Di Frara Losana Pinot Nero Parcella 4.



La carta dei vini è affidata alla sommelier Eva Foletto (Foto © Sara Panizzon).

«Il mio obiettivo è raccontare il territorio valorizzando le etichette locali ma senza trascurare produzioni nazionali e internazionali di qualità», spiega la **sommelier**. «Ogni abbinamento nasce dall'armonia con il piatto: il vino deve esaltare i sapori, senza sovrastarli, e guidare l'ospite in un percorso sensoriale coerente. Daremo maggiore spazio ai vini del Veneto, con varietà autoctone come Garganega, Vespaiola, Tai Rosso e Durella, che permettono di esprimere la profondità del territorio».

WINE ROOM BY LUCA TEGON

Via Carpaneda, 5 – Creazzo (VI)

Aperto dal giovedì al sabato a cena, solo su prenotazione.

Tel. +39 0444 149 7001 | ghvhotel.com

Data di creazione

06/12/2025

Autore

sara-panizzon