

BELLE EUROPA

E DINTORNI

DOVE NEI CASTELLI BAROCCHI DELLA BOEMIA TRASFORMATI IN HOTEL DI CHARME **COME** TRASCORRERE UN CAPODANNO LOW COST A MARRAKECH **QUANDO** DAL 9 DICEMBRE A LONDRA PER LA MOSTRA SU WINNIE-THE-POOH AL VICTORIA & ALBERT

VALLE DELLA LOIRA
LE FESTE DI NATALE
A CHENONCEAU
E NEGLI ALTRI CASTELLI

BRUXELLES
LA CITTÀ DI MAGRITTE:
GRANDI MOSTRE E
ITINERARI SURREALISTI

LETTONIA
A RIGA PER LA MAGIA
DELL'INVERNO BALTICO

ZAGABRIA
BANCARELLE IN PIAZZA
PER L'AVVENTO

Budapest

MERCATINI, PASTICCERIE E RISTORANTI
GOURMET CON VISTA SUL DANUBIO



Germania

BORGH E CITTÀ MEDIEVALI
SULLA STRADA DELLE FIABE
DEI FRATELLI GRIMM

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LOAMI Milano - Belgio € 9,20 - Francia € 9,20 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna € 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera cdt € 11,00 - Svizzera Canton Ticino cdt € 12,50 - Principato di Monaco € 8,90 - Spagna € 8,00

ISSN 1124 8408
70296
9 771124 840001



Il Parlamento di Budapest (nella foto), eretto tra il 1885 e il 1904 in stile neogotico, si estende per 268 metri lungo il Danubio. Pagina accanto, da sinistra in alto: alla pasticceria Szamos, cioccolatini con lo stemma di Budapest; un piatto di foie gras dell'ES Bisztró; il Mercato Centrale illuminato a festa.



FOOD | UNGHERIA

Budapest il sapore delle feste

In dicembre la capitale ungherese si riempie dei profumi del cibo di strada cucinato al momento nei mercatini di Natale. Mentre nei ristoranti e nelle storiche pasticcerie trionfano i classici della cucina magiara

TESTI NICOLETTA SIPOS * FOTO MASSIMO RIPANI





B

Budapest ha molto da offrire durante le vacanze di fine anno. La metropoli, che il Danubio divide in due parti, l'antica Buda in collina e la moderna Pest in pianura, fa rivivere il fascino dell'impero asburgico con i suoi scorci magici e la raffinata gastronomia. Spesso si può godere di panorami meravigliosi dai tavoli di ristoranti e pasticcerie. Un buon esempio viene dall'Halászbástya, il ristorante allestito in una delle antiche torri di guardia del Bastione dei Pescatori (Halászbástya, appunto), dove si possono gustare specialità ungheresi, ma anche cucina internazionale con una vista spettacolare sul Danubio e sull'imponente sagoma del Parlamento (Országház).

Dal goulash alla pasticceria

La "piccola Parigi dell'Est" resta una meta romantica dalla presa sicura anche d'inverno, a dispetto delle temperature sotto zero e della possibilità di neve. Il soprannome peraltro non arriva a caso: si devono alla scuola di Gustave Eiffel - sì, proprio il signore della celebre Torre parigina - alcuni degli edifici più importanti della capitale ungherese: la Stazione Occidentale, il complesso dell'albergo Gellért e il grande Mercato Centrale. Fortemente voluto da Francesco Giuseppe, il mercato coperto, a 50 metri dal ponte della Libertà, è un immenso hangar in ferro e vetro dove si può acquistare il meglio delle tipicità magiare: varie forme di paprika, in polvere, sott'olio e ripiena; ma anche grappe e vino Tokaj. Si può anche mangiare, se non c'è troppa folla, ai pochi tavoli dei chioschi-ristorante: le specialità più gustose ➡➡



Gli arredi in stile Biedermeier di Ruszwurm (sopra): aperta nel 1827, è la pasticceria più antica del Paese; tra i suoi illustri clienti annovera anche la principessa Sissi. **A destra:** una fetta di *krémes*, il dolce fiore all'occhiello di Ruszwurm. **Sotto:** si mangia tra atmosfere imperiali al Kárpátia, il ristorante inaugurato nel 1877.

Pagina accanto, da sinistra in alto: al mercato di Natale in Vörösmarty tér non mancano i chioschi dove gustare specialità ungheresi; la zona pedonale di Deák Ferenc utca, piena di locali e negozi; tra lo *street food* natalizio più tradizionale, la zuppa di *gulyás* (goulash) e il *kürtőskalács*, dolce cotto allo spiedo.





LA RICETTA

Beigli di Natale

Ingredienti (per 8 persone):

- ♥ 500 g di farina
- ♥ 250 g di burro
- ♥ 80 g di zucchero
- ♥ 1 dl di latte
- ♥ 20 g di lievito fresco
- ♥ 2 uova + 1 tuorlo per ungere
- ♥ 1 presa di sale
- ♥ 10 g di zucchero a velo per guarnire

Per la farcia alle noci:

- ♥ 200 g di zucchero
- ♥ 1 dl di latte
- ♥ 400 g di noci

- ♥ 1 limone
- ♥ 1 pizzico di cannella
- ♥ 20 g di uvetta

Per la farcia ai semi di papavero:

- ♥ 80 g di zucchero
- ♥ 1 dl di latte
- ♥ 120 g di semi di papavero
- ♥ 1 limone
- ♥ 30 g di burro
- ♥ 1 pizzico di cannella
- ♥ 20 g di uvetta

Preparazione:

1 Setacciare la farina e lavorarla con il burro e lo zucchero. 2 Aggiungere il lievito sciolto nel latte intiepidito, quindi unire le uova sbattute col

sale. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo, coprirlo e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per circa un'ora. Nel frattempo preparare le farciture. 3 Per la farcia alle noci: in un pentolino sciogliere a fuoco dolce lo zucchero nel latte fino a ottenere uno sciroppo, quindi incorporare le noci tritate, la scorza di limone grattugiata, la cannella e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e poi strizzata. Mescolare bene e lasciare raffreddare. 4 Per il ripieno ai semi di papavero: sciogliere lo zucchero nel latte come per la farcia alle noci, quindi incorporare allo sciroppo di latte i semi di papavero macinati,

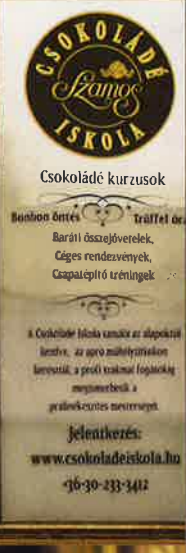
la scorza di limone grattugiata, la cannella e l'uvetta. Mescolare bene e lasciare raffreddare. 5 Dividere in due la pasta lievitata, spianarla in due rettangoli di 30 x 35 cm alti 0,5 cm e distribuire su ciascuno una farcia, lasciando un bordo di 2 cm. 6 Arrotolare le due sfoglie, disporle su una teglia foderata con carta da forno, spennellarle con il tuorlo d'uovo e bucherellarle con una forchetta. 7 Lasciar lievitare per un'altra mezz'ora. 8 Cuocere in forno, già caldo, a 200° per circa 15 minuti, poi abbassare a 190° e cuocere altri 20 minuti. Lasciare raffreddare e servire spolverizzando con zucchero a velo.



Chocolate courses
 Truffle lessons
 Friendly gatherings
 Corporate events
 Team building trainings

The students of the Chocolate School can learn the profession of praline production from the basics through the tiny tricks of the trade to the professional techniques.

Registration:
 www.csokoladeiskola.hu
 +36-30-233-3412



Csokoládé kurzusok
 Trüffel órák
 Baráti összejövetelek
 Céges rendezvények
 Csapatépítő tréningek

A Csokoláde Iskola tanácsa az alapvető technikákkal, az apró műhelytechnikákkal, a pralé technikákkal foglalkozik, a pralé készítését tanítja.

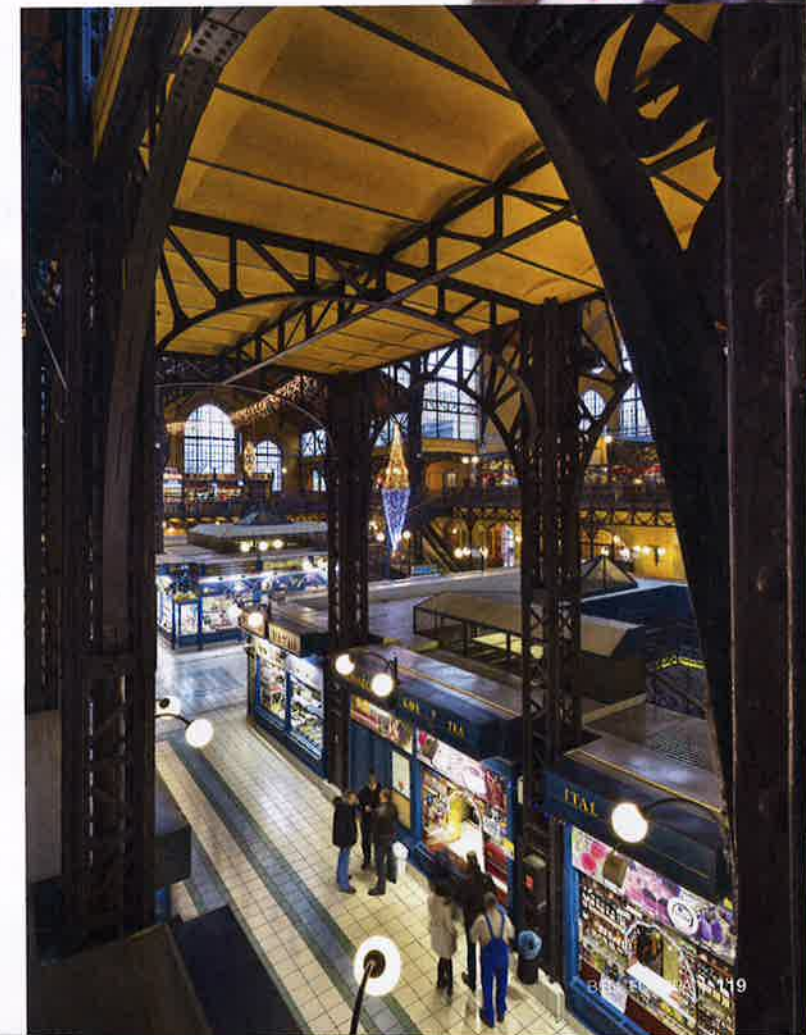
Jelentkezés:
 www.csokoladeiskola.hu
 +36-30-233-3412

sono i *lángos*, una sorta di focaccia frita condita con panna acida e formaggio. Durante l'Avvento le luci, le decorazioni, l'atmosfera rilassata dei mercatini natalizi, come quello celebre di piazza Vörösmarty, meritano da sole il viaggio. Qui, l'offerta di cibo e bevande è spettacolare e va dal panino ripieno di *gulyás*, la tipica minestra di carne dei pastori, a ogni sorta di salsicce cotte e crude e al fegato d'oca, che non ha nulla da invidiare al *foie gras* francese. Imperdibile tra tante delizie il *kürtőskalács*, il tradizionale dolce di strada che consiste in una sottile sfoglia avvolta attorno a un cilindro di legno, cotta allo spiedo e ricoperta al momento di cannella, papavero, noci e cioccolato in scaglie.

Ma sulle bancarelle si trova di tutto: orologi a cucù, porcellane, tovaglie e cuscini ricamati in colori vivacissimi, giacche e abiti di fogge diverse. E spezie, naturalmente. Paprika in tutte le gradazioni possibili, dal dolce al fortissimo, ma anche *kümmel*, cannella e chiodi di garofano. E se il freddo picchia duro ci si può scaldare con un bicchiere del robusto *vin brulé*, al quale gli ungheresi attribuiscono poteri magici come prevenzione e terapia del raffreddore, ma anche potente antidoto alla tristezza. O rifugiarsi in qualche pasticceria. Giusto in piazza Vörösmarty si può sostare all'antica pasticceria Gerbeaud, una delle attrazioni di Budapest per l'ambiente storico e per gli ottimi dolci della ricchissima tradizione pasticceria magiara, dalla torta Dobos ai fantastici *beigli* natalizi, gli speciali rotoli ripieni di noci o semi di papavero macinati. La pasticceria ►►

Da Szamos (sopra) c'è anche una scuola dove si impara l'arte dei maestri cioccolatieri. A destra: i famosi cioccolatini di Szamos. La casa, fondata nel 1935, è rinomata per il suo marzapane. Sotto: in stile Liberty, il Mercato Centrale fu aperto nel 1897. Sotto le immense volte in ferro e vetro si possono trovare

e assaggiare tutte le specialità ungheresi. Pagina accanto: immagini della storica pasticceria Gerbeaud, dagli interni (foto grande) arredati con marmi, bronzi, boiserie in legni esotici, stucchi e lampadari in cristallo; un dessert a base di pere Williams, mele Granny Smith e noci (sopra) e i beigli (sotto), tradizionali dolci delle feste.





Una delle sale del Máttyás Pince (a sinistra, dall'alto), l'antico ristorante ricavato in un edificio della birreria Dreher abbellito con dipinti murali e vetrate a mosaico con scene della vita di re Mattia Corvino; nello stesso locale, la sera si cena ascoltando musica tzigana dal vivo; ospitato in cima

a una delle torri del Bastione dei Pescatori, da cui prende il nome, il ristorante Halászbástya dalle sue vetrate offre una vista spettacolare su tutta la città.

Nella pagina accanto: ai tavoli della pasticceria Gerbeaud rivive la tradizione dei caffè austro-ungarici, con dolci fastosi e tazze di caffè macchiato, il *melange*.



risale al 1858 e mantiene gran parte degli arredi originali, mentre il bistrot, dove fare un pranzo veloce, è recente. Poco distante, all'angolo tra Vörösmarty tér e Váci utca c'è invece Szamos, aperta nel 1935 come aggiunta "moderna" alle rinomate pasticcerie budapestine. Il fondatore, Máttyás Szamos, fu il primo a introdurre una variante ungherese del marzapane. Oggi Szamos è rinomata per quello e per cioccolatini che sfiorano il sublime: da non perdere. Offre anche una scuola per cioccolatieri.

Le sfogliatelle amate da Sissi

Le date del viaggio vanno comunque scelte con prudenza: dal 24 al 27 dicembre gli ungheresi si dedicano alla famiglia e lasciano da parte il lavoro. I turisti rischiano così di trovare chiusi negozi, ristoranti e musei, mentre gli esercizi in attività risultano affollati. Certo, la città è grande e si trova sempre qualcosa da fare, ma è indispensabile programmare per tempo e prenotare. Meritano una visita il ristorante Máttyás Pince, aperto dal 1904, vetrate neogotiche e affreschi alle pareti, che assieme ai piatti tradizionali offre anche un accompagnamento musicale. Oppure il Kárpátia che, aperto nel 1877, permette di gustare le sue specialità in uno struggente ambiente imperiale. I menù classici comprendono anatra arrosto, *foie gras*, *gulyás*, strudel. Merita anche la pasticceria Ruszwurm, aperta nel 1827 sulle colline di Buda: famosa per le sue sfogliatelle alla crema (*krémes*), era un ritrovo amato dall'imperatrice Sissi, che qui a Budapest gode di un culto speciale. ►►

Gli indirizzi

HALÁSZBÁSTYA

Castello di Buda, Bastione dei Pescatori, tel. 0036-1-2016935; www.englishalaszbastya.eu Orario: 12-24. Menù gourmet ungherese 18.200 fiorini (58 euro), menù vegetariano 14.000 fiorini (45 euro).

MERCATO CENTRALE

Fővám tér/Vámház körút 1-3; www.piaconline.hu Orario: lun. 6-17, mar.-ven. 6-18, sab. 6-15, chiuso dom. e festivi. *Lángos* a partire da 1.500 fiorini (5 euro).

GERBEAUD

Vörösmarty tér 7-8, tel. 0036-1-4299000; www.gerbeaud.hu Orario: pasticceria 9-21, bistrot 12-22. Per una sosta in pasticceria: caffè macchiato 1.090 fiorini (3,50 euro) e assaggi di vari dolci da 3.490 fiorini (11,50 euro). Al bistrot una minestra e un secondo di carne 4.500 fiorini (15 euro).

SZAMOS GOURMET HÁZ

Deák Ferenc utca 5, tel. 0036-30-5705973; www.szamos.hu Orario: 10-21. Conto medio: 2.800 fiorini (10 euro).

MÁTTYÁS PINCE

Március 15. tér 7, tel. 0036-1-2668008; <http://ita.matyaspince.eu> Orario: 11-24; ogni sera musica con l'orchestra Vilmos Lakatos, mer. e gio. spettacoli di danze folcloristiche. Menù degustazione da 12.600 fiorini (40 euro).

KÁRPÁTIA

Ferenciek tere 7-8, tel. 0036-1-3173596; www.karpattia.hu/en Orario: 11-23, dom. 17-23. Menù *Kárpátia* da 9.900 e 14.900 fiorini (33 e 48 euro).

RUSZWURM CUKRÁSZDA

Szentharomság utca 7 (Castello di Buda), tel. 0036-1-3755284; www.ruszwurm.hu Orario: 10-19. Dolci da 1.800 a 3.400 fiorini (6-11 euro).

ÉS BISZTRÓ

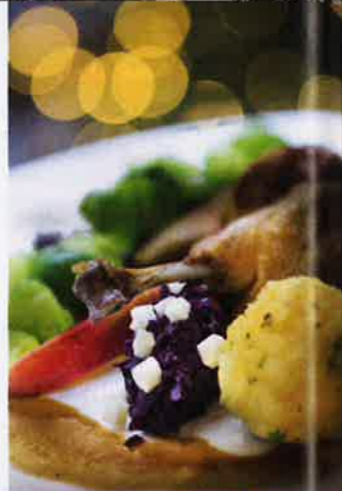
Deák Ferenc utca 12, tel. 0036-1-4293990; <http://esbisztró.hu/en> Orario: lun.-dom. 12-23.30. Conto medio: 12.000 fiorini (39 euro).





Roland Holzer (sopra) è lo chef dell'ÉS Bisztró, la moderna brasserie all'interno del Kempinski Hotel Corvinus Budapest dove, accanto alla cucina tradizionale ungherese-viennese, si possono gustare piatti fusion. **A destra:** dal menù, un classico rivisitato, la coscia d'oca arrosto con canederli di patate.

Sotto: la Basilica di Santo Stefano illuminata a festa per l'Avvento. Dedicata al primo re d'Ungheria (XI secolo), custodisce opere di artisti ungheresi e la mano mummificata del re. In stile neoclassico, fu iniziata nel 1851 e finita nel 1906. Dal belvedere all'altezza del tamburo della cupola (65 m) si può ammirare la città.



Il freddo consente anche di apprezzare meglio le terme della capitale. Paradisi di relax incastonati in edifici Liberty, come i bagni Széchenyi, una delle spa più grandi d'Europa, o ricordi della lunga occupazione turca come le fasciose terme Rudas, che risalgono alla metà del '500. Le più antiche sono le terme Lukács, fondate nel XII secolo; le più famose restano le Gellért con mosaici, ceramiche, vetrate colorate. Nulla di meglio che trovare consolazione nell'acqua calda prima di riprendere le esplorazioni gastronomiche, riscoprendo i sapori del passato o sperimentando innovazioni fantasiose. L'ÉS Bisztró, il bistrot del celebre hotel Kempinski Corvinus, guarda oltre i confini per proporre i suoi menù: insieme con specialità ungheresi e viennesi, offre hamburger, piatti fusion e steak all'americana.

I nuovi locali tra le "rovine"

Budapest ha molto sofferto durante gli anni della guerra e nel quarantennio comunista, ma sta ritrovando lo splendore della sua magica stagione Liberty con grande determinazione e creatività. Capita a più riprese, tuttavia, di imbattersi in palazzi restaurati a metà, con un primo piano rilucente e il secondo dalle finestre barrate, come accade per buona parte della stazione Nyugati, che confina con il modernissimo centro commerciale WestEnd. Ma palazzi e siti industriali in disuso vengono sfruttati per creare nuovi luoghi di ritrovo: i *romkocsma*, "pub delle rovine", che offrono una nuova dignità a strani rimasugli del più recente passato. Si beve, si chiacchiera e, spesso, si seguono concerti o spettacoli teatrali da una vecchia vasca da bagno trasformata in divano, una poltrona da dentista o una sedia salvata dalla discarica. L'ennesimo segno di una creatività senza pregiudizi che sa trarre il meglio dal nulla. Anche questo è Budapest. ●



dove
come
quando
Budapest

A cura di Nicoletta Sipos



PISTA DI PATTINAGGIO NEL PARCO VÁROSLIGET

Bagni termali e San Silvestro in piazza



Come arrivare

In aereo Voli diretti dalle principali città italiane con **Ryanair** (tel. 895-5895509; www.ryanair.com), **Wizz Air** (tel. 895-8954416; www.wizzair.com) e **Alitalia** (tel. 892010; www.alitalia.com/it): andata da 14,99 euro a tratta con tasse. Dall'aeroporto il bus 200E porta al capolinea della linea M3 del metrò: biglietto corsa singola 350 fiorini (1,20 euro). Il bus 100E arriva diretto a Deák Ferenc tér: 900 fiorini (3 euro) a tratta.

Cosa vedere

Collina di Buda La Buda Vár (www.buda-var.hu), Patrimonio Unesco, si raggiunge con una passeggiata di mezz'ora dal celebre **Ponte delle Catene**, oppure con bus privati o la funicolare. Si trovano qui il **Palazzo Reale** con all'interno il più importante museo della città, la **Galleria Nazionale Ungherese** (Szent György tér 2; <http://mng.hu>) Orario: 10-18, chiuso lun. Ingresso: da 1.800 fiorini, 6 euro), la **Chiesa di Mattia** (Szentháromság tér 2; www.matyas-templom.hu) Orario: lun.-ven. 9-17, sab. 9-12, dom. 13-17. Ingresso: 1.500 fiorini, 5 euro. Salita alla torre: orario 10-17; 1.500 fiorini, 5 euro) e il **Bastione**

dei Pescatori (Szentháromság tér 5. Orario invernale torri: 9-19. Ingresso: 800 fiorini, 2,60 euro).

Parlamento Kossuth tér 1-3; www.parlament.hu Orari: nov.-mar. 8-16; apr.-ott. 8-18. Visite guidate in italiano alle 10.15, 13.15, 14.15 e 15.30. Ingresso: 2.200 fiorini (7,80 euro), meglio acquistare i biglietti online su www.jegymester.hu/parlament Sede dell'Assemblea Nazionale, è uno dei palazzi legislativi più antichi d'Europa ed è un magnifico esempio di architettura neogotica. Custodisce i gioielli della Corona.

Cosa fare

Pattinaggio sul ghiaccio Nel parco Városliget, accanto al castello Vajdahunyadvár, il patinoire sul laghetto ghiacciato è una delle piste più grandi e antiche del mondo. Orario: lun.-ven. 9-13 e 17-21, sab. 10-14 e 16-21, dom. 10-14 e 16-20. Ingresso: da 1.500 fiorini (5 euro).

Terme Le 130 sorgenti termali di Budapest alimentano diversi stabilimenti e una visita alle terme cittadine è un must. Tra le più antiche, le **Terme Lukács** (Frankel Leó utca 25-29, tel. 0036-1-3261695; www.lukacsfurdo.hu) Orario: 6-22. Ingresso: giornata intera 3.500 fiorini, 11,50 euro): costruite nel XII secolo e più volte rinnovate (l'ultima nel 2012), sono tra le più economiche. I **Bagni Széchenyi** (XIV. kerület Általanti körút 9-11, tel. 0036-1-3633210; www.szechenyibath.hu) Orario: 6-22. Ingresso: intera giornata 5.400 fiorini, 17,50 euro), creati nel 1881, sono i più scenografici, tanto che c'è anche la possibilità di visitarli come monumento senza bagnarsi (1.700 fiorini, 5,50 euro). Il lusso assoluto è promesso dai **Bagni Gellért** (Kelenhegyi utca 4, tel. 0036-1-4666166; www.gellertbath.hu) Orario: 6-20) con costi di conseguenza: il biglietto giornaliero con cabina privata costa 5.700 fiorini (18,50 euro). Le **Terme Rudas** (Döbrentei tér 9, tel. 0036-1-3561322; www.rudasbaths.com) Orario: 6-22, ven.-sab. fino alle 4 del mattino. Ingresso: giornata intera da 3.100 fiorini, 10 euro) hanno una vasca sul tetto, da cui si gode un bel panorama della città.



Gli eventi

Concerti Chi ama il classico ha di che scegliere. Ogni lun. e ven. sera ci sono concerti d'organo e canto nella **Basilica di Santo Stefano** (Szent István tér 1. Biglietti da 7.000 fiorini, 23 euro). Il 24 dicembre alle 18 nella **Chiesa di Sant'Anna** (Szervita tér 6) musiche di Mozart e Vivaldi con la Duna String Orchestra (biglietti da 29 euro). Il 29 dicembre alle 19 nella **Chiesa di Mattia** (Szentháromság tér 2) musiche di Bach, Mozart, Albinoni, Vivaldi (biglietti 34 euro). Tutti i biglietti si possono acquistare su www.budapestopera-tickets.com Mentre per tutto dicembre il Teatro dell'Opera (www.opera.hu) propone nella sede del teatro **Erkel** (II. János Pál pápa tér 30) diverse repliche sia dello *Schiaccianoci*, classico balletto delle feste, che della *Bohème* (biglietti da 6.000 fiorini, 20 euro).

Fine d'anno in piazza A San Silvestro si suona e si canta gratis nelle strade, per esempio all'**Oktogon**, la suggestiva piazza ottagonale ritrovo preferito dai giovani, e in piazza **Eiffel tér**, dove il divertimento inizia dopo le 23. Tra **Vörösmarty tér** e la **piazza degli Eroi** (Hősök tere), e meglio ancora dalle rive del Danubio, si potranno ammirare i fuochi d'artificio. Una curiosità: in piazza Vörösmarty la statua dedicata al poeta Mihály Vörösmarty (1800-55) per l'occasione viene coperta di cuscini, perché un'antica tradizione richiede che le si lancino contro bottiglie di spumante per assicurarsi felicità nel nuovo anno. Ma potreste avere qualche problema ad avvicinarvi alla statua per tirare la vostra bottiglia perché la folla è tanta. ➡➡

dove come quando *Budapest*



KEMPINSKI HOTEL CORVINUS BUDAPEST

Dove dormire

★★★★★ Kempinski Hotel Corvinus

Budapest Erzsébet tér 7-8, tel. 0036-1-4293777; www.kempinski.com
Nel cuore della città, nella zona elegante di Pest, l'albergo dispone di 349 stanze di cui 33 suite. C'è una bella spa, i ristoranti, tra cui il Nobu e l'ÉS Bisztró e Deli, sono rinomati e, cosa non scontata, i viaggiatori con cani sono benvenuti. Doppia con colazione da 190 euro.

★★★★★ **Boscolo Budapest Erzsébet körút 9-11, tel. 0036-1-8866111, tel. per l'Italia 800-253878; <https://budapest.boscolohotels.com/it>** Situato in un edificio in stile neobarocco, a pochi minuti a piedi da Santo Stefano, offre 185 stanze spaziose con arredi di lusso e una spa. Doppia con colazione da 180 euro.

★★★★ **Bohem Art Hotel Molnár utca 35, tel. 0036-1-3279020; www.bohemarhotel.hu** Nel cuore di Budapest, vicino al Danubio, questo hotel molto curato, ricavato in una storica fabbrica di cancelleria, ha 60 camere con allestimenti di giovani artisti ungheresi. Doppia con colazione 89 euro.

★★★ **Ibis Heroes Square Dózsa György utca 106, tel. 0036-1-2695300; www.accorhotels.com** In buona posizione vicino a piazza degli Eroi. Le 139 camere sono state rinnovate di recente. Doppia con colazione da 64 euro.

Dove mangiare

Eat&Meet Danubius utca 14, tel. 0036-30-5175180; www.eatmeet-hungary.com Menù originali, ambiente rilassato. Aperto solo a cena. Conto medio: 11.000 fiorini (35 euro).

Araz Restaurant Dohány utca 42-44, tel. 0036-1-8151100; www.araz.hu Nel quartiere ebraico, offre un notevole brunch di Natale a base di specialità francesi, ungheresi e internazionali. Conto medio: 9.400 fiorini (30 euro).

New York Café Erzsébet körút 9-11, tel. 0036-1-8866167; www.newyorkcafe.hu All'interno dell'hotel Boscolo, è ritenuto



BOHEM ART HOTEL



CHESS RESTAURANT



HUNGARIKUM BISZTRÓ



ARAZ RESTAURANT



BOSCOLO BUDAPEST

dagli esperti "il caffè migliore del mondo", e sicuramente è uno dei più scenografici. Conto medio: 9.400 fiorini (30 euro).

Chess Restaurant Dob utca 63, tel. 0036-1-8823080; www.queenscourt-hotelbudapest.com Il ristorante di questo 5 stelle, nel VII distretto, è una piacevole sorpresa e uno dei pochi aperti a Natale. Conto medio: 7.800 fiorini (25 euro).

Hungarikum Bisztró Steindl Imre utca 13, tel. 0036-30-6616244; www.hungarikumbisztró.hu Accogliente, con buona cucina e musica dal vivo. Conto medio: 5.000 fiorini (16 euro).

Di sera

Morrison's Music Pub Révay utca 25, tel. 0036-1-2694060; www.morrisonspub.hu Da giovedì a sabato si fa karaoke dalle 20 alle 4 di mattina. Drink da 300 fiorini (1 euro).

Caledonia Scottish Pub Mozsár utca 9, tel. 0036-1-3117611; www.caledonia.hu Orario: lun.-mer. e dom. 11-24, gio.-sab. 11-1 Grande atmosfera, ottimi cocktail. Drink da 1.100 fiorini (3,50 euro).

Gozsdu Udvar Tra Király utca 13 e Dob utca 16; <http://gozsduudvar.hu> Alla lettera Cortile Gozsdu, è effettivamente un grande cortile interno tra sei palazzi che si è rapidamente riempito di decine di locali e chioschi per mangiare e bere. Sempre affollato e animato da eventi.

San Silvestro

Il 30 dicembre, alle 18, l'orchestra zingana dei 100 Violini si esibisce al **Centro Congressi** (Jagelló utca 1-3). Biglietti: con cena di 4 portate 37.800 fiorini (122 euro); con vino e snack da 13.800 fiorini (45 euro). Chi è disposto a spendere 48.700 fiorini (156 euro) per una notte magica può prenotare il **cenone del 31 al Palazzo Danubio** (Zrínyi utca 5) con cena di 5 portate, spettacolo musicale e danze.

INFO In Italia: <http://it.gotohungary.com>
A Budapest: Centro Festival e Turismo (BFTK), Sütő utca 2, Deák Ferenc tér, tel. 0036-1-4388080; www.budapestinfo.hu