

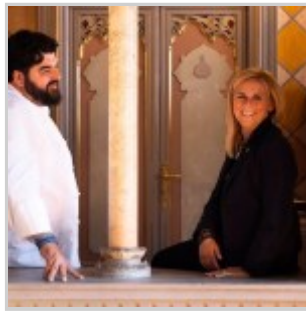
## Quanto costa mangiare a Villa Crespi? Filosofia e costi del ristorante di Chef Cannavacciuolo

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 01 Novembre 2021



Esistono posti che, nell'immaginario collettivo, sembrano inarrivabili. Ma è davvero così? Vediamo i costi delle pietanze in menù a **Villa Crespi**, il prestigioso **ristorante 2 stelle Michelin** di chef **Antonino Cannavacciuolo** all'interno dell'omonimo hotel 5 stelle lusso a **Orta San Giulio**.



## Dove si trova Villa Crespi

**Villa Crespi**, ristorante dello chef **Antonino Cannavacciuolo**, è uno dei migliori al mondo. Si tratta di un locale con doppia stella Michelin in cui l'esperienza culinaria è un vero e proprio viaggio lungo tutta la penisola. Il ristorante si trova a Orta San Giulio, in Piemonte. Il borgo è considerato uno dei più belli e suggestivi di tutta Italia, fa parte del Touring Club Italiano ed è stato insignito della bandiera arancione per la qualità turistico-ambientale.



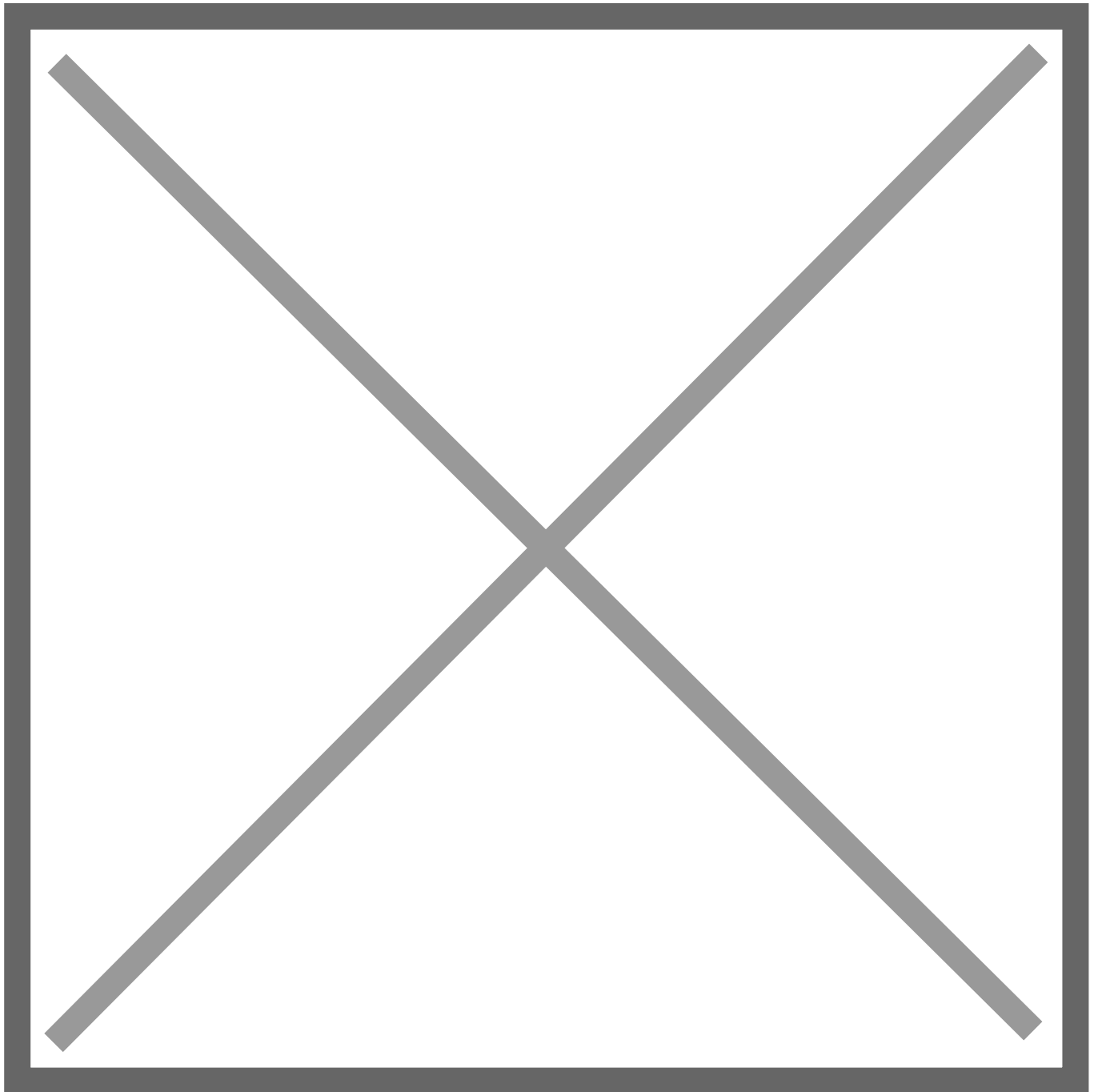
## **La filosofia di Villa Crespi**

Ispirato dalla tradizione della sua terra di origine, la Campania, e d'adozione, il Piemonte, e dalla semplicità dei sapori di casa, propone una cucina sempre sorprendente, caratterizzata dall'utilizzo di materie prime d'eccellenza in un'armoniosa fusione tra passato e presente per una cucina mediterraneo-creativa coinvolgente ed emozionante.



## La carriera di Chef Cannavacciuolo

Negli anni Ottanta chef Cannavacciuolo ha iniziato con la scuola alberghiera, le diverse esperienze professionali presso le cucine di rinomati ristoranti in Italia e in Europa e, a fine anni Novanta, la sfida colta, giovanissimo, insieme alla moglie **Cinzia Primatesta**, di riportare in auge la meravigliosa Villa Crespi.



## Diversi progetti di ristorazione ed accoglienza

Sempre in onore della sua terra natia, lo chef campano realizza alcuni importanti progetti come **L'acqua Charme & Boutique** a Meta di Sorrento, e della sua patria adottiva, come **Cannavacciuolo Café & Bistrot** e **Cannavacciuolo Bakery di Novara** e **Cannavacciuolo Bistrot di Torino**.

## L'approdo in televisione

La buona capacità comunicativa unita alla passione per il fattore umano lo portano a farsi conoscere dal grande pubblico anche in veste di testimonial per grandi marchi di qualità e di TV Chef con programmi di intrattenimento e talent show come [Masterchef](#), Masterchef Celebrity, Cucine da Incubo e 'O mare mio.



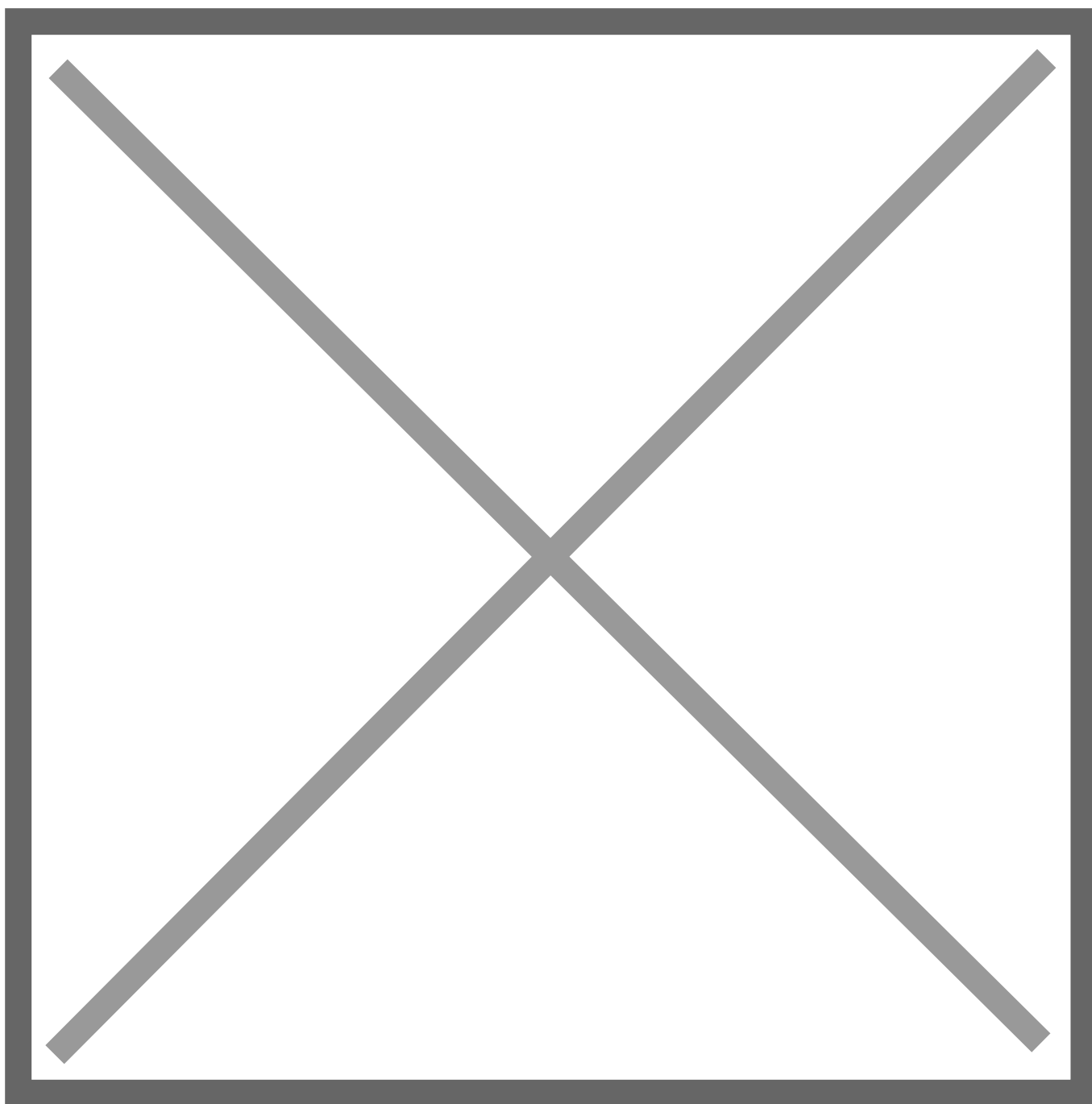
## I riconoscimenti

L'impegno di anni è ripagato da numerosi riconoscimenti: **due stelle Michelin**; la prima nel **2003** e la seconda nel **2006**, e l'approvazione da parte delle più rinomate guide gastronomiche italiane ed internazionali.

## Una cucina da Napoli al lago d'Orta

Attraverso la sua filosofia di cucina, Antonino Cannavacciuolo esprime non solo il suo percorso professionale bensì i suoi momenti di vita, in un continuo viaggio di scoperta che dalla tradizione del Sud Italia, punto cardine la sua amata Napoli, lo conduce sulle sponde del lago d'Orta in Piemonte, dove ora vive con la famiglia formata insieme alla moglie Cinzia. La sua filosofia di

cucina abbina queste due terre, il Piemonte e la Campania, e così si fondono tra gli ingredienti, tra i formaggi e la carne del Piemonte e la pasta ed il pesce del Mediterraneo in una cucina giovane e solare.



## La brigata di cucina di Villa Crespi

Oggi [Antonino Cannavacciuolo](#) è lo Chef Patron del ristorante 2 stelle Michelin a Villa Crespi, affiancato da una brigata di cucina di giovani che con quotidiana passione e costante dedizione ne seguono le orme, con la medesima cura per l'ospite; cura che si riflette anche nel servizio diretto dal nostro Restaurant Manager Massimo Raugi, attento e dedicato all'interno delle tre sale del ristorante, dell'incantevole veranda con suggestiva vista sul parco secolare e del lounge bar dallo stile moderno.

## Quanto costa mangiare a Villa Crespi?

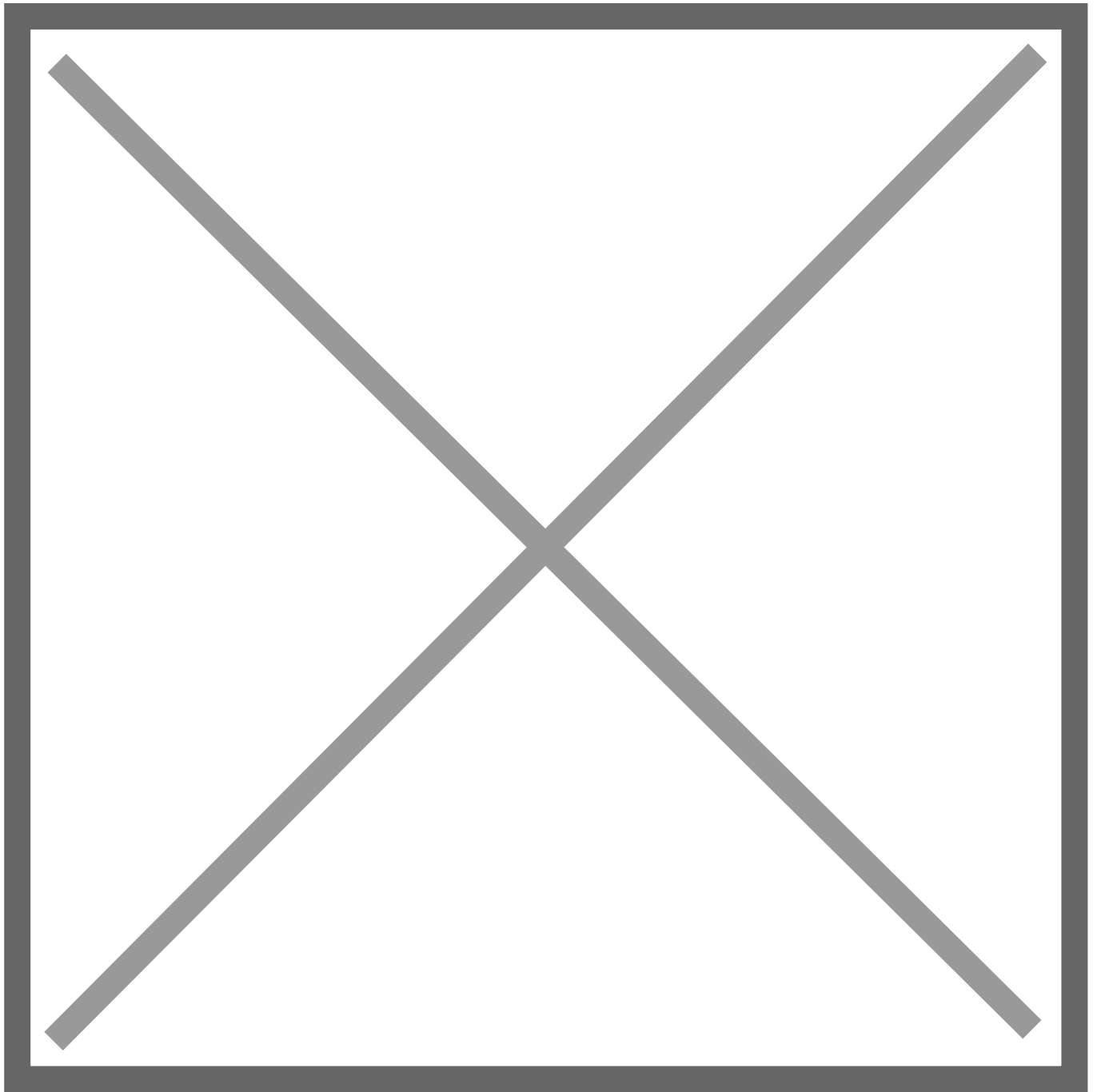
Ma quanto costa mangiare a Villa Crespi? Gli antipasti partono da un minimo di 45 euro fino a un massimo di 50 mentre i primi si aggirano tutti intorno ai 50 euro. Più alti invece i prezzi del pesce che si attestano intorno ai 60 euro come quelli previsti per i piatti a base di carne. I dessert invece si fermano a un tetto massimo di 30 euro. Il ristorante propone menu degustazione, anche con abbinamento di vini formulati dallo chef Cannavacciuolo come l'itinerario di un viaggio. Ecco quanto costa mangiare al suo ristorante Villa Crespi.

## Menù e prezzi di Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo

Come si legge [sul sito ufficiale](#), sono due i menù degustazione che è possibile assaggiare nel ristorante dello **chef campano Antonino Cannavacciuolo**: il primo da cinque portate e il secondo da sei. Possibile abbinare ai due menu speciali la degustazione di vini e la selezione di formaggi pensate appositamente per i piatti scelti. Disponibile a Villa Crespi anche un menu à la carte i cui prezzi risultano variabili in base ai piatti scelti.

## Chi è Cinzia Mezzatesta, moglie di Antonino Cannavacciuolo





Cinzia Primatesta, classe 1977, è nata a Omegna, sul lago d'Orta, da una famiglia di imprenditori nel settore dell'hotellerie. Nata e cresciuta in questo ambiente, che ha sicuramente contribuito a forgiarne il carattere determinato, conosce Antonino nel 1995. Il fidanzamento avviene nel 1997 e solo due anni dopo convolano a nozze. Si concentrano sul lancio del loro primo ristorante Villa Crespi e solo 10 anni dopo arrivano i figli. Nel 2007 nasce la primogenita Elisa e nel 2012 Andrea, il maschietto di casa.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/societa/news-ed-eventi/villa-crespi-chef-cannavacciuolo-costi-filosofia/>

Generato il 28/04/2025