



Шеф-повар **Давид Каттой** родился в 1988 году, а в 2007 году окончил институт гостиничного бизнеса в городе Роверето (север Италии).

До должности шеф-повара ресторана «Il Re della Busa» (*«Иль ре делла буза»*) прошёл большой путь: от ученика повара в некоторых местных отелях, затем деми-шеф-де-парти престижного ресторана Мадонны-ди-Кампильо – удостоенного звезды Мишлен - «La Stube Hermitage». Свой богатый опыт Давид получил, работая в своем родном регионе, на севере Италии - Трентино-Альто-Адидже. Для кухни этого региона характерно сочетание немецких корней и итальянских традиций.

В отеле Lido Palace Давид начал работать простым поваром, когда ему было 24 года, а спустя 6 лет он стал главным шеф-поваром гастрономического ресторана **Il Re della Busa**.

Давид Каттой отмечен многими наградами и премиями в области кулинарии, креативно подходит к традиционной кухне севера Италии, дополняя ее собственными авторскими рецептами. В меню ресторана особое внимание уделяется местной озерной рыбе.