

IMAGINA

Where Taste Meets Imagination.

Dove il gusto incontra l'immaginazione

Imagina. Restaurant nasce all'interno delle antiche scuderie di Villa Moroni, dimora storica nel cuore di Stezzano, trasformata in un luogo in cui alta cucina, tecnologia e relazioni si fondono in un'unica esperienza.

Qui la gastronomia non è solo eccellenza tecnica, ma un linguaggio emozionale capace di coinvolgere tutti i sensi.

Ogni dettaglio – luci, suoni, spazi, materie prime – è progettato per costruire un viaggio memorabile.

Imagina è:

- un ristorante fine dining aperto a chi cerca qualità autentica
- un luogo di incontro tra imprenditori, professionisti e visionari
- un'esperienza immersiva unica nel panorama italiano
- un nuovo riferimento per la clientela business e leisure di alto profilo

Non è un ristorante

È un nuovo modo di vivere la ristorazione.

Imagina nasce per ridefinire il concetto di alta cucina contemporanea.

Non solo piatti eccellenti, ma:

- relazioni autentiche
- tempo di qualità
- dialogo tra persone di valore
- esperienze sensoriali profonde

Crediamo che il futuro della ristorazione sia un ecosistema: gastronomia, ospitalità, cultura e connessioni.

Per questo Imagina è progettato come un luogo in cui il Cliente non è spettatore, ma protagonista.

Quando il cibo diventa spettacolo

La sala di Imagina è dotata di un sistema di videoproiezione immersiva che coinvolge le volte della struttura storica, creando scenari visivi e sonori sincronizzati con il percorso gastronomico.

Un progetto unico:

- proiezioni su tutta la parte superiore della sala
- sound design dinamico
- audio spaziale sincronizzato
- narrazione sensoriale coordinata con i menu

La musica accompagna la serata con eleganza e discrezione.

Durante i momenti immersivi, il suono prende vita e si muove nello spazio.

Ogni serata è diversa.

Ogni esperienza è irripetibile.

Gli spazi

Imagina.Restaurant è progettato come una boutique fine dining.

- 28 posti in sala
- 2 posti allo Chef's Table
- 30 posti nel dehors estivo
- cucina completamente a vista
- show cooking trasparente
- pasticceria interna
- parcheggio privato videosorvegliato

La capacità limitata è una scelta strategica: qualità, relazione e attenzione al Cliente.

La cucina

Guidata dall'Executive Chef Daniel Facen, stella Michelin dal 2009 e chef Consulente MasterChef Italia, la proposta gastronomica unisce:

- tradizione italiana e francese
- tecnica contemporanea
- ricerca sul gusto
- rispetto assoluto della materia prima

La cucina è:

- elegante
- rigorosa
- emozionale
- in continua evoluzione

Ogni piatto nasce per sorprendere senza mai perdere equilibrio e profondità.

Chef Daniel Facen

I percorsi

Imagina propone:

- Menu degustazione
- Chef's Table per due persone
- Gran Carte
- Business lunch raffinato
- Esperienze personalizzate

Un'offerta pensata per:

- clientela privata
- business
- turismo internazionale
- occasioni speciali

Il luogo

Villa Moroni è da oltre 39 anni un riferimento per eventi e ospitalità.

Il ristorante nasce all'interno di un ecosistema già consolidato:

- 70 posti letto in 16 suite
- oltre 130 eventi all'anno
- clientela corporate internazionale
- ospiti business e leisure di fascia alta

Un contesto unico che favorisce relazioni e networking.

Un nuovo club contemporaneo

Imagina è anche una community.

Un luogo in cui:

- incontrare persone di valore
- costruire relazioni
- condividere visioni
- dialogare in un contesto raffinato

Il ristorante diventa un punto di riferimento per imprenditori, professionisti e decision maker.

La cantina

Oltre 250 etichette selezionate da tutto il mondo.

Tra queste:

- grandi classici
- bottiglie rare
- produzioni di nicchia

Una parte della carta è dedicata ai vini della famiglia Conti Moroni, proprietaria della Villa:

- rosso
- bianco
- metodo classico
- metodo champenoise

Prodotti nei vigneti storici situati nel Parco dei Colli di Bergamo, riconosciuti IGT della Bergamasca.

Un esempio di eccellenza territoriale.

I fondatori

ImaginaCard TOP300 è un programma esclusivo dedicato a 300 imprenditori e professionisti selezionati.

Non è un privilegio ostentato, ma una relazione profonda con il progetto.

I titolari diventano parte attiva della crescita del ristorante e accedono a vantaggi riservati:

- prenotazioni last minute garantite
- car valet
- listino bloccato
- beverage incluso
- attenzioni personalizzate
- accesso a eventi esclusivi

Imagina è aperta a tutti.

Ma alcuni diventano protagonisti.



Target

Il ristorante si rivolge a:

- imprenditori
- manager
- professionisti
- clientela internazionale
- appassionati di alta cucina
- ospiti business

L'area industriale e tecnologica circostante rappresenta un bacino altospeso e poco presidiato dall'alta ristorazione.

Il posizionamento

Imagina è:

- ✓ Élite
- ✓ Alta cucina
- ✓ Relazioni
- ✓ Esperienza immersiva

Un nuovo punto di riferimento per chi cerca: qualità, visione e connessioni.

Design e innovazione

Il progetto architettonico è firmato Gambirasio Interni.

L'innovazione tecnologica e la strategia marketing sono sviluppate internamente da Wannabooking Italia. La tecnologia immersiva è realizzata da Epson.

Un approccio integrato che unisce:

- ospitalità
- design
- tecnologia
- marketing evoluto



Imagina non è un luogo.
E' un'esperienza.



Imagina.Restaurant Villa Moroni
Piazza Libertà 26 – Stezzano (BG)
+39 035 066 7500

Responsabile della comunicazione:
Gabriele Caliandro - press@imagina.restaurant

Imagina.Restaurant è un marchio
della WannaBooking Italia