

sapori e atmosfere alle origini del mito

in quella che un tempo fu la spiaggia degli Agnelli un ristorante pieds dans l'eau dal fascino unico

QUANDO GLI AGNELLI “vestivano alla marinara” e a Forte dei Marmi i turisti dovevano ancora arrivare, questa era la spiaggia privata di una delle famiglie che più hanno contribuito allo sviluppo economico italiano. Dove oggi c'è la grande sala con la copertura in legno loro riponevano l'idrovolante e si concedevano bagni di sole. Alla magica atmosfera di quell'epoca si sono affiancate oggi maggiori comodità e la cucina moderna in cui lo chef Gianluca Grosso prepara ricette creative di terra e di mare: tagliolini trafilati al bronzo con ragù di branzino e zucchine dolci; risotto al nero con seppie, medaglione d'astice e zafferano; ravioli neri con baccalà mantecato, gamberi rossi su crema di zucchine e pomodori confit. Inoltre il giovedì sera c'è il barbecue di carne e di pesce, allestito in spiaggia, dove si pranza e si cena ogni giorno a lume di candela o riparati dal sole da immense vele bianche. Un enorme tappeto in cocco protegge sandali e piedi, mentre i divanetti accolgono l'aperitivo in attesa che la serata prenda il largo, il giovedì e il sabato sera accompagnata da musica dal vivo. *(Irene Arquint)*

MYTHICAL FLAVORS AND ATMOSPHERES | AT WHAT WAS ONCE THE AGNELLI FAMILY'S BEACH, A PIEDS-DANS-L'EAU RESTAURANT WITH A UNIQUE CHARM | When the Agnelli children “*vestivano alla marinara*” and the tourists had yet to arrive in Forte dei Marmi, this was the private beach of one of the families that most contributed to Italian economic development.

Where today there's the large dining-room with its wooden roof, they berthed their seaplane and went out sunbathing. The magic of those times still pervades the air, though now with many more amenities and the state-of-the-art kitchen where Chef Gianluca Grosso works his own creative magic: bronze-drawn tagliolini noodles with a branzino sauce and sweet zucchini; a lobster “burger” on saffron-scented black risotto with squid; black squid-ink ravioli with a creamy codfish filling, served with giant red shrimp and tomato confit on a zucchini velluté. Thursday is barbecue night, with choice meats and fish grilled on the beach – where lunch under billowing white sunshades and the evening meal by candle-light are served every day. An enormous coconut-fiber mat protects sandals and feet; comfortable sofas set the mood for aperitifs before the evening gets underway, with live music on Thursdays and Saturdays.

ВКУСЫ И АТМОСФЕРА ЛЕГЕНДАРНОЙ ДИНАСТИИ | ТАМ, ГДЕ КОГДА-ТО БЫЛ ПЛЯЖ СЕМЕЙСТВА АНЬЕЛЛИ, СЕГОДНЯ РЕСТОРАН В СТИЛЕ PIEDS DANS L'EAU ВСТРЕЧАЕТ ГОСТЕЙ НАСТРОЕНИЕМ АРИСТОКРАТИЧЕСКОГО ОБАЯНИЯ | Когда Аньелли “одевались по-морячки” и Форте дей Марми только собирался открыться туристам, это был частный пляж династии, которая сделала много для развития итальянской экономики. Там, где сегодня стоит большой зал, покрытый деревом, Аньелли ставили на ме-

сто гидросамолёт и мирно загорали на солнышке. В настоящее время к волшебной атмосфере той эпохи добавился комфорт и современная кухня, мясные и рыбные блюда которой выполнены с творческим подходом шефа ресторана Джанлуки Гроссо: это паста тальюлини, заправленная соусом из мяса сиба-са и сладких цуккини; ризотто с чернилами каракатицы; медальон из мяса омара, ароматизированный шафраном; черные ravioli с треской; красные креветки в соусе из цуккини и маринованных в сахаре помидор. Кроме того, по четвергам, во время ужина, гостей ресторана ожидает барбекю из мяса и рыбы, установленный на пляже. На белоснежном песке побережья можно обедать каждый день, укрывшись от солнца белыми необъятными навесами или ужинать в романтической атмосфере пламени высоких свечей. Огромный ковер из кокоса послужит защитой для сандалий и босых ног, в то время как мягкие диваны сделают еще более комфортным время аперитива в ожидании приятного вечера. По четвергам и субботам в ресторане гостей ждет приятный вечер в сопровождении живой музыки.

RISTORANTE BAMBAISSA

VIA ARENILE 3, FORTE DEI MARMI | +39 0584 787239
www.augustushotelresort.com

Tre buone ragioni

- ★ IL PIACERE DELLA BREZZA MARINA
- ★ CENA IN SPIAGGIA A LUME DI CANDELA
- ★ LOCATION IDEALE PER RICEVIMENTI DA SOGNO



★ Risotto al nero con seppie, medaglione d'astice e giallo zafferano

