



**Il bello e il buono**  
Edoardo Raspelli

**A Villa Agnelli  
il menu da cani  
è una leccornia**



a zuppa (riso, verdure, carne) costa 15 euro; stesso prezzo per la terrina con pasta tonno e verdure; 16 euro per agnello e riso, 18 per manzo pollo e verdure. Questo alla carta. Il menu con due portate a scelta costa 28 euro. Peccato che non sappia leggere perché, al di là della ghiottoneria dei piatti, il cartoncino

bilingue (italiano e inglese) è proprio bellissimo, con un bel musetto dalla buffa espressione fotografato in ogni pagina.

Perché «non sa leggere»? Perché è un cane! Il «menu del vostro fedele amico» o «Doggy Menu» nella lingua di Albione, è la ciliegina sulla torta di questo posto che unisce (non a buon mercato) la storia al sogno. Il menu che Fido potrà papparsi comodamente in camera è l'ultima ma non ultima curiosità e nota positiva della piccola ma grande holding alberghiera dell'architetto Titti Maschietto e della sua famiglia. L'ho trovato in uno dei salotti di questo posto da fiaba, di questo posto di indicibile bellezza che è la Villa Agnelli, la più celebre delle costruzioni che formano il Resort. Qui è nato il *Vestivamo alla marinara* di Susanna Agnelli; qui, nel 1950, si costruì il passaggio che cammina sotto l'arteria stradale e che vi porta alla spiaggia.

Qui sorge il Bambaissa, il ristorante gastronomico: alle vostre spalle, attorno a Villa Agnelli, un enorme antico verde fiabesco; qua, sul mare, i grandi immacolati (e costosini) gazebo coperti da un mare di candide vele scosse dal vento.

A un passo dal mare, seduti a sedie di stoffa stile regia, a tavoli coperti da tovaglette all'americana, sotto il volo rapido e vorace dei passerotti che reclamano le briciole del vostro pane, 20 vini a bicchiere di una discreta cantina terranno compagnia a buoni piatti, classici e saporosi: la selezione di sushi e sashimi, i tortelli alla parmigiana di melanzane con astice e salsa al basilico, i pici della tradizione toscana con cacio pepe e ricci di mare, i calamari e gamberi scottati su crema all'arrabbiata e chips al nero di seppia, la bomba rosata di Ruby (una sfera di yogurt greco con zucchero filato).

Un locale marino da grandi occasioni per un menu medio completo (5 euro sono di coperto) sui 140-150 euro. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

**Augustus Lido Resort- Bambaissa**  
Forte dei Marmi (Lucca), viale Morin 169  
Tel.0584.787200, www.augustushotelresort.com  
Provato l'11-6-2019

**VOTO** 14/20

POSIZIONE	★★★★★
AMBIENTE	★★★★★
SERVIZIO	★★★★★
VINI	★★★★★

