

NEGRI FIRMAN

PR & COMMUNICATION

PRINT EDITORIAL
SUMMER FORTE DEI MARMI 2024
22/7/24



Above: L'Olivo Restaurant, Grand Hotel Impiana
Below: Villa Agnelli is the Hotel Augustus Lido,
one of the main buildings in Augustus Hotel & Resort

PRINT EDITORIAL
SUMMER FORTE DEI MARMI 2024
22/7/24

TASTE ITINERARY

OASIS OF HOSPITALITY

BREAKFAST, LUNCH, AND DINNER IN THE MOST BEAUTIFUL HOTELS IN VERSILIA
COLAZIONE, PRANZO E CENA ALL'INTERNO DEGLI HOTEL PIÙ BELLI DELLA VERSILIA

text Martina Olivieri

Versilia has a charm all its own, a charisma nurtured over more than a century of *dolce vita* lived among its beaches and pine-clad villas. Artists, writers, actors, and some of Italy's most prominent figures have met on this coastal gem, enjoying beachside lunches and pool parties. Songs have been written, poems composed, and paintings created in this idyllic setting. While arriving in Versilia, you will embrace a lifestyle where time slows down and social interactions are marked by simple pleasures: hotel breakfasts, dinners with friends and aperitifs at sunset. Many hotels open their doors also to non-guests, offering them these small moments of relaxation and wonder. Let's explore together where to go and at what time of day.

L'OLIVO RESTAURANT GRAND HOTEL IMPERIALE

Embraced by the Apuan Alps and overlooking the Versilia coast, the Grand Hotel Imperiale is an elegant retreat for those who appreciate the synergy between prestige and tradition. An oasis in the heart of Forte dei Marmi, it guarantees an unforgettable experience, including a culinary one. The restaurant is divided between the splendid veranda and the intimate and private poolside terrace, ideal for both private and business lunches or dinners, with the possibility of also booking private spaces. Chef Mario Cucchiara's cuisine, rooted in the Mediterranean tradition, primarily features seafood: from raw seafood to the iconic reinterpretation of "spaghetto alle arselle" (spaghetti with clams) from traditional dishes to new offerings. Completing the experience is a wine list with carefully selected fine labels (Via Giuseppe Mazzini, 20 - Forte dei Marmi).

LUX LUCIS - PRINCIPE FORTE DEI MARMI

With its, modern, bright, and elegant structure, the Principe Forte dei Marmi is a landmark in the cultural, traditional and tourist crossroads that has always defined Versilia. If the hospitality and service are studied to perfection, the catering is no less so. An aperitif in the garden or on the terrace with a view can be followed by dinner at the 1-Michelin-starred restaurant Lux Lucis. Chef Valentino

La Versilia ha un fascino tutto suo, un carisma che si accompagna a più di un secolo di dolce vita vissuta fra spiagge e ville in pineta. Artisti, scrittori, attori e alcune delle più importanti personalità italiane si sono incontrati in questo angolo di costa, tra pranzi sulla sabbia e feste in piscina. Quando si arriva in Versilia, si abbraccia uno stile di vita in cui i tempi rallentano e la socialità è fatta di piccole cose, come colazioni in albergo, cene in compagnia e aperitivi al tramonto. Molti degli hotel più eleganti aprono le loro porte anche agli esterni, permettendo di vivere questi piccoli momenti di relax e meraviglia anche a chi non soggiorna nell'hotel. Vediamo insieme dove andare e in quale momento della giornata.

RISTORANTE L'OLIVO - GRAND HOTEL IMPERIALE
Abbracciato dalle Alpi Apuane e affacciato sulla riviera della Versilia, il Grand Hotel Imperiale è un rifugio elegante per gli amanti della sinergia tra prestigio e tradizione. Un'oasi nel cuore di Forte dei Marmi che vi garantisce un'esperienza, anche culinaria, da ricordare. Il ristorante si divide tra la splendida veranda e l'intimo e privato dehors a bordo piscina, per un pranzo o una cena sia privata sia business, con la possibilità di riservare anche spazi privati. La cucina dello Chef Mario Cucchiara, che affonda le sue radici nella tradizione mediterranea, è prevalentemente a base di pesce: dal crudo di mare all'iconico spaghetti alle arselle reinterpretato, dai piatti della tradizione alle nuove proposte. Per completare l'esperienza, una carta dei vini con pregiate etichette accuratamente selezionate (via Giuseppe Mazzini, 20 - Forte dei Marmi).

LUX LUCIS - PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Con la sua struttura moderna, luminosa ed elegante, il Principe Forte dei Marmi si inserisce nell'incredibile crocevia di cultura, tradizione e turismo che caratterizza da sempre la Versilia. Se l'accoglienza e i servizi del soggiorno sono studiati a regola d'arte, non è da meno la ristorazione. A un aperitivo in giardino o sulla terrazza con vista può seguire una cena al ristorante 1 stella Michelin Lux Lucis. I piatti ideati dallo chef Valentino Cassanelli e dalla sua brigata sono una libera espressione della cucina italiana, con una creatività sfrenata.

PRINT EDITORIAL
SUMMER FORTE DEI MARMI 2024
22/7/24



Cassanelli and his team create dishes that freely express Italian cuisine, with boundless creativity. The menus always follow the seasonality, favouring local products and honouring the surrounding environment, striving for sustainability. All menus include gluten-free, dairy-free, vegetarian, and vegan options (*Viale Ammiraglio Morin, 67 - Forte dei Marmi*).

LA MAGNOLIA - HOTEL BYRON

Facing the sea and immersed in a private garden with a majestic view of the Apuan Alps, the Hotel Byron with its striking beauty and elegance offers a heartwarming and visually stunning experience, enhanced by a fine dining at the La Magnolia restaurant. Here, Chef Marco Bernardo from Benevento combines the fresh natural local products with his deep-rooted Campanian heritage, without ever losing a contemporary and international vision. The result is a mix of recipes that blend tradition with innovative treatments of raw materials, offering a gustatory experience filled with nuances, accents, memories, and surprises (*Viale della Repubblica, 55A - Forte dei Marmi*).

PARCO VILLA GREY

The true flavour of Villa Grey lies in the impeccable contemporary simplicity that imbues every part of the venue. The elegance of the architecture does not detract from the homely charm that underpins the Larini family's approach

I menu seguono sempre la stagionalità e prediligono la scelta di prodotti locali e la valorizzazione del territorio, cercando di diventare sempre più sostenibili e rendendo omaggio a realtà minori che rispettano l'ambiente. In tutti i menu sono sempre presenti proposte gluten free, dairy free, vegetariane e vegane (*viale Ammiraglio Morin, 67 - Forte dei Marmi*).

LA MAGNOLIA - HOTEL BYRON

Davanti al mare, immersi in un giardino privato da cui godere anche del maestoso panorama delle Alpi Apuane, l'Hotel Byron, con la sua spiccata bellezza ed eleganza, è una coccola che scalda il cuore e la vista, anche grazie all'esperienza di fine dining che si può vivere al ristorante La Magnolia. Qui, la cucina dello chef beneventano Marco Bernardo unisce la fresca naturalità dei prodotti del territorio alla cultura di chi affonda la sua esperienza nelle radici campane, senza mai perdere una visione contemporanea e internazionale. Un mix di ricette che continuano la tradizione e particolari trattamenti delle

materie prime regalano al palato un'esperienza gustativa fatta di sfumature e accenti, ricordi e stupore (*viale della Repubblica, 55A - Forte dei Marmi*).

IL PARCO DI VILLA GREY

Il vero sapore di Villa Grey risiede in quella semplicità contemporanea che anima ogni parte della struttura. Le scelte architettoniche lasciano che l'eleganza non tolga quell'allo-

**MANY HOTELS OPEN
THEIR DOORS ALSO
TO NON-GUESTS,
OFFERING THEM
THESE SMALL
MOMENTS
OF RELAXATION AND
WONDER**

PRINT EDITORIAL
SUMMER FORTE DEI MARMI 2024
22/7/24



Il Parco di Villa Grey

to hospitality. Every home worthy of the name has a kitchen into which guests can be invited and regaled with endless culinary treats. At the helm of the **Il Parco** restaurant at Villa Grey we find the talented **Giovanni Cerroni**, whose dishes are highly conceptual yet recognisable. Always in the interests of the experiential exclusivity that has become his leitmotif, Cerroni presents a limited à la carte range and two tasting menus, *Catarsi* (6 courses) and *Mimesi* (8 courses). **Seafood and vegetables** are the cornerstones of an impressive menu based on local ingredients, ethical choices and sustainability (*Viale Italica, 81 - Forte dei Marmi*).

VILLA ROMA IMPERIALE

A charming boutique hotel for those who do not want to miss the authentic Versilia experience, characterized by discreet elegance that celebrates the pleasure of Italian summers, where lifelong friends meet again. One of Villa Roma Imperiale's unmissable highlight is breakfast, open to non-guests too, for a delightful moment of peace and tranquillity that gets you off on the right foot. It is the perfect place to linger over a second cappuccino in the breakfast room and cuddle up with a book in one of the many lounges and reading rooms, before heading to the sea (*Via Corsica, 9 - Forte dei Marmi*).

AUGUSTUS HOTEL & RESORT

The Augustus Hotel & Resort, with its villas, park, and his-

re casalinga che la famiglia Larini desidera come imprinting della propria ospitalità. Ogni casa che si definisce tale ha una cucina, in cui poter invitare ospiti da deliziare con infinite coccole culinarie. Alla guida del ristorante **Il Parco** di Villa Grey troviamo il talentuoso **Giovanni Cerroni**, che propone piatti concettuali ma ben riconoscibili. Sempre nell'ottica di un'esclusività esperienziale che diventa leitmotif, Cerroni pensa a

una carta ristretta e a due menu degustazione, *Catarsi* (da 6 portate) e *Mimesi* (da 8 portate). Mare e vegetale sono i punti cardine di una carta che sa stupire, tra territorialità, etica e sostenibilità (*viale Italica, 81 - Forte dei Marmi*).

VILLA ROMA IMPERIALE

Un boutique hotel di charme per chi non vuole rinunciare all'autenticità della Versilia, fatta di un'eleganza discreta che celebra il piacere delle estati italiane, dove si ritrovano gli amici di una vita. Uno dei momenti imperdibili di Villa Roma Imperiale è quello della colazione, aperta anche agli esterni per un momento goloso di pace e tranquillità che ti fa partire con il piede

giusto. È il posto perfetto in cui ci si sofferma a bere un secondo cappuccino nella sala colazione e ci si accoccola con un libro in uno dei tanti salotti e sale lettura, prima di spostarsi verso il mare (*Via Corsica, 9 - Forte dei Marmi*).

AUGUSTUS HOTEL & RESORT

L'Augustus Hotel & Resort, con le sue ville, il suo parco e la

**PLACES WITH
OLD-WORLD CHARM
AND TAILOR-MADE
EXPERIENCES READY
TO STEAL
YOUR HEART
AWAY**

PRINT EDITORIAL
SUMMER FORTE DEI MARMI 2024
22/7/24



Villa Roma Imperiale

tory, has been the undisputed star of Forte dei Marmi and Versilia for over 70 years. Here, waking up is a magical moment, offering a regenerating start to the day, with breakfast set on the terrace amidst the scents and sounds of nature, shaded by centuries-old pine trees. The food proposal boasts a wide selection of artisanal, fresh, and seasonal products, catering to every guest's need with vegetarian, vegan, gluten-free, lactose-free and fitness options. For the little ones, a kid's corner with delicious treats is available. Every detail is masterfully curated to provide a tailor-made experience, where wellness is an integral part of the luxury and *joie de vivre* of the Augustus (Viale Morin, 169 - Forte dei Marmi).

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

Embark on a journey between classicism and contemporaneity at the Grand Hotel Principe di Piemonte. On the fifth and top floor, **La Terrazza Rooftop Bar and Bistrot Viareggio** offers an enchanting space suspended between sky and sea. It is a vibrant and suggestive place for *en plein air* tastings of the finest traditional seafood dishes, but also a lounge bar where to enjoy the highest expression of mixing. The menu blends Tuscan flavours with contemporary aesthetics, while baked goods offer a more informal alternative. On the ground floor, **Il Piccolo Principe** restaurant awaits with Chef **Giuseppe Mancino's** three tasting experiences, each a journey into the chef's universe, accompanied by wines chosen with care and passion by **Davide Macaluso**, F&B Director and Sommelier of the Grand Hotel Principe di Piemonte (Piazza Puccini, 1 - Viareggio).

sua storia, è da oltre 70 anni protagonista indiscusso di Forte dei Marmi e della Versilia. Qui il risveglio è un momento magico, che offre un inizio di giornata rigenerante a partire dalla colazione, allestita nella terrazza all'ombra dei pini secolari e immersa tra i profumi e i suoni della natura. La proposta food vanta un'ampia selezione di prodotti artigianali, freschi e stagionali, rispondendo alle esigenze di ogni ospite con selezioni vegetariane, vegane, gluten-free, lactose-free e fitness. Per soddisfare i palati dei più piccoli, c'è un kids corner con golosissime proposte. Ogni dettaglio è curato con maestria per offrire un'esperienza tailor-made, dove il benessere è parte integrante del lusso e della *joie de vivre* dell'Augustus (Viale Morin, 169 - Forte dei Marmi).

GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

Un viaggio tra classicità e contemporaneità quello che intraprendiamo al Grand Hotel Principe di Piemonte, che al quinto e ultimo piano del grand Hotel Principe di Piemonte ospita **La Terrazza Rooftop Bar e Bistrot Viareggio** sospeso tra cielo e mare. Un luogo suggestivo e vivace, per degustazioni *en plein air* dei migliori piatti della tradizione di mare, ma anche un lounge bar dove godere della più alta espressione della miscelazione. Nel menu, l'imprinting toscano sposa l'estetica contemporanea, mentre le incursioni del mondo dei lievitati offrono un'alternativa più informale. Al piano terra, potete prenotare il ristorante **Il Piccolo Principe**, dove lo chef **Giuseppe Mancino** ha pensato a tre esperienze di degustazione che sono viaggi alla scoperta del suo universo, accompagnati dai vini scelti con cura e passione da **Davide Macaluso**, direttore F&B del Grand Hotel Principe di Piemonte e Sommelier *piazza Puccini, 1 - Viareggio*.