

Augustus Hotel & Resort inaugura l'estate 2024

EVENTI E FIERE DI SETTORE

OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

Redazione

22/07/2024



L'Augustus Hotel & Resort inaugura l'estate 2024 al ristorante Bambaissa con un calendario ricco di serate all'insegna dell'alta gastronomia

L'Augustus Hotel & Resort di Forte dei Marmi è lieto di annunciare un'estate dedicata alla cucina d'eccellenza, con una serie di esclusivi eventi in programma per il mese di agosto presso il ristorante Bambaissa dell'Augustus Beach Club.

Il Bambaissa, tra i più rinomati ristoranti sul mare della costa versiliese, accompagnerà i suoi ospiti attraverso un susseguirsi di serate gourmet di altissimo livello che celebreranno le eccellenze del mondo food & beverage. Le cene, proposte con formula à la carte e musica dal vivo, avranno come protagoniste rinomate cantine e distillerie, oltre a prelibatezze culinarie come caviale, ostriche e tartufo.



Il programma dell'estate 2024 all'Augustus Beach Club prenderà il via il primo sabato di agosto con una prestigiosa serata dedicata alla degustazione di caviale, realizzata in collaborazione con **N25 Caviar** e con la cantina vinicola **MINUTY**.

Fondata da Hermes Gehnen e simbolo di eccellenza nel mondo dell'alta cucina, N25 Caviar sarà protagonista indiscussa della **Caviar Week**, la settimana che dal 3 al 10 agosto vedrà al Bambaissa uno speciale menù a la carte arricchito dalle migliori selezioni di caviale. A completare l'esclusiva offerta un carrello gelati personalizzato N25 Caviar che offrirà gusti inediti: il gelato champagne e il gelato vodka e bergamotto, finemente accostati al caviale.

Domenica **4 agosto** si terrà una delle serate più prestigiose della stagione: il dinner party **Club Sandwich Mania** organizzato da Davide Paolini, uno dei critici enogastronomici più importanti d'Italia, da Gianni Mercatali, guru della comunicazione esperto della Versilia e da Gruppo Editoriale, casa editrice specializzata in lifestyle publishing.

L'evento gastronomico vedrà competere, in una sfida a porte chiuse presso l'Augustus Hotel & Resort, i più importanti chef del territorio nella preparazione del tramezzino farcito più amato e rivisitato al mondo, il Club Sandwich. Una giuria presieduta da Davide Paolini decreterà il miglior Club Sandwich. Alla premiazione seguirà poi una cena esclusiva aperta al pubblico, con la speciale partecipazione della maison di champagne **Pierrer Jouet**, del panettone artigianale firmato dallo chef stellato **Igles Corelli** e prodotto da **Fiore 1827** e del gelato con caviale di **N25 Caviar**.

Le esclusive serate al Bambaissa proseguono con partner d'eccezione come **Cantine Fina**, la cui degustazione di etichette siciliane accompagnerà la cena del 9 agosto. La seconda domenica del mese sarà invece a tema Oysters & Champagne, con la maison **Lallier** e le ostriche **Amelie**. Gli allestimenti e le decorazioni saranno curati da **Merabilia**.

Il Ferragosto all'Augustus verrà celebrato con uno speciale menù a la carte curato da **Savini Tartufi**, punto di riferimento assoluto per la qualità nel mondo del tartufo, in abbinamento ai vini toscani di **Cantina Dainelli**. I festeggiamenti continueranno dopo la mezzanotte con il gusto rinfrescante dei cocktail **No.3 Gin**.

Fattoria Sardi sarà ospite d'onore con una prestigiosa degustazione durante la cena di sabato 16 agosto. Domenica 17 agosto, invece, l'iconica casa **Tassoni** sarà protagonista con una selezione di raffinati cocktail, espressione dell'arte mixology.

L'ultimo weekend del mese sarà un'ode all'estate 2024 con degustazioni di vini di due rinomate cantine: **Cantina Tramin**, leader mondiale nel Gewürztraminer, e **Moët & Chandon**, eccellenza indiscussa tra le maison Champagne.

La stagione si concluderà con la serata di mercoledì 28 agosto, dedicata al **Birrificio del Forte** e **No.3 Gin**.

L'estate all'Augustus Beach Club si prospetta come un viaggio indimenticabile tra sapori raffinati ed esperienze culinarie esclusive, offrendo momenti di puro piacere e un'ospitalità senza eguali.

[Leggi altre opportunità di business](#)