

## COMUNICATO STAMPA

### APRE “CRUDO DI MARE”

**Il nuovo ristorante sulla spiaggia del Park Hotel Marinetta è un tributo al mare**



***Crudo di Mare***: una specialità culinaria, uno stile di vita, un vero credo su come degustare il pesce. Da giugno 2022 questo nome è anche quello del ristorante gourmet del [Park Hotel Marinetta](#), a Marina di Bibbona sulla Bolgheri Coast. Si trova direttamente sulla spiaggia, sofisticato e romantico, e lo Chef Daniele Arzilli vi presenta una vera celebrazione del mare e dei suoi prodotti migliori.

Da giugno l'offerta del Park Hotel Marinetta a Marina di Bibbona è completata da un nuovo ristorante sulla spiaggia: **Crudo di Mare**. Lo charme della location abbinato alla semplicità e qualità delle proposte enogastronomiche, creano l'atmosfera perfetta per una cena romantica cullati dal rumore delle onde e al chiaro di luna.

**Il menù dello Chef Daniele Arzilli è un tributo al mare, all'incredibile varietà di specie del Mar Tirreno**: la tracina, il dentice, la ricciola, il gambero biondo sono solo alcuni dei protagonisti dei piatti.

La materia prima è rispettata valorizzandola, creando degli **abbinamenti delicati, aromatici e freschi**.

**Il fil rouge di tutto il menù è la semplicità: trionfano i crudi, che hanno la sezione più cospicua della carta**. Presentati semplicemente come “Crudo” sei proposte fresche e intriganti: *Tris di tartare di pesce con frutta fresca (tonno, ricciola e tracina; due Piattoni con 6 o 12 ostriche, lime, pane nero ai grani antichi con burro al limone e menta; Alici del Tirreno marinate con burrata, cipollotto e lattughino*. Infine due proposte più esotiche negli abbinamenti, il *Piatto del naufrago: gambero rosso, sarago, tracina con cocco, mango e salsa guacamole* e il *Sachimi del Tirreno (dentice e ricciola) con germogli di soia, lime e peperoncino fresco*.

Segue **“Il piatto caldo”**: *Paccheri ripieni di scampi e burrata su coulis di pomodori datterini* e una proposta chiamata **“La nuova tradizione”**: *Pappa al pomodoro della tradizione toscana con tagliatelle di seppie nere del Tirreno e olio al basilico*.

E infine due piatti intitolati “**Golosità**”: *Jumbo Shrimps Cocktail* e *Calamaro farcito su coulis di pomodoro costoluto*.

**Fra i dessert trionfa la frutta**, in coerenza con la freschezza dei crudi di mare: *Tagliata di frutta fresca*; *Sorbetto al frutto della passione*; *Crema di mascarpone con fragole fresche e cantuccini del nostro pasticciere*; *Tortino caldo al cioccolato, coulis alle pesche e scaglie di mandorle tostate*.

**Il Ristorante è aperto dal 1° giugno dalle 20:00 alle 22:30 ed è disponibile su prenotazione.**

Un viaggio nella Bolgheri Coast lascia sempre tantissime suggestioni e sensazioni negli occhi e nel cuore dei turisti, è un viaggio sensazionale che fa riflettere, meditare ed emozionare. Per esplorare le meravigliose distese di colori e di profumi l'ideale è soggiornare al **Park Hotel Marinetta**, immerso in un'infinita pineta con camere e suite vista mare dotate di tutti i comfort dove ci si sentirà avvolti e coccolati in un caldo abbraccio della natura. Inoltre, grazie alla [Spa Marinetta Wellness](#), sarà possibile rilassarsi in un'oasi di felicità e tranquillità dove in aggiunta al percorso benessere, gli ospiti potranno scegliere tra massaggi, trattamenti di bellezza e trattamenti estetici.

### **Il Park Hotel Marinetta**

Il Park Hotel Marinetta si affaccia sul mare toscano di Marina di Bibbona nella splendida **Costa degli Etruschi**, un susseguirsi di spiagge incontaminate, oasi protette e antiche città medievali.

Il resort offre una vasta scelta di camere e suite con vista mare, ma anche villette indipendenti circondate dal verde in cui gli ospiti potranno soggiornare, vivendo un'esperienza sensoriale unica e irripetibile. Il punto di partenza perfetto per partire alla scoperta della costa e delle colline toscane in mountain bike o a cavallo, provando a fare diving o passeggiando nei luoghi cari al poeta Giosuè Carducci.

A soli 100 metri dalla struttura, al di là della pineta, si trova la bellissima spiaggia privata e attrezzata con lettini e ombrelloni con annesso bar: un gioiello incastonato nel verde della macchia mediterranea, premiato con la **Bandiera Blu della Comunità Europea**. Il relax continua all'interno della nuova [Spa Marinetta Wellness](#), il centro benessere all'interno dell'hotel dotato di una piscina idromassaggio riscaldata, biosauna, caldarium, tepidarium, docce cromo-aromatiche e un'ampia scelta di massaggi rigeneranti e trattamenti di bellezza. Inoltre gli ospiti potranno concedersi una pausa in una delle due piscine situate nel parco di fronte all'hotel, una delle quali è pensata per i più piccoli che potranno divertirsi anche nell'area giochi e nel miniclub.

L'esperienza alla scoperta della natura e delle bellezze della Toscana che offre il Park Hotel Marinetta non può che includere anche un innovativo viaggio fra i sapori: gli ospiti potranno gustare piatti gourmet a colazione, pranzo o cena in uno dei tre ristoranti dell'hotel ([Ombra della Sera](#), [Anfora di Baratti](#), [Granace](#)) dove assaporare la magica combinazione di prodotti a Km zero, cucinati dagli chef secondo la tradizione toscana, rivisitata con un pizzico di creatività. A questi si è aggiunto nel 2022 [Crudo di Mare](#) il nuovo ristorante direttamente sulla spiaggia con menù a base di pesce che è un vero e proprio tributo al mare. Completano l'offerta un caffè e un cocktail bar che ogni sera organizza eventi musicali per un soggiorno piacevole, rilassante, ma anche indimenticabile.

### **Icon Collection**

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficcanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture [The Sense Experience Resort](#), [Park Hotel Marinetta](#), [Antico Podere San Francesco](#), [Borgo Verde](#) e [Hotel Botticelli](#). Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie.



*Via dei Cavalleggeri Nord, 3,  
57020 - Marina di Bibbona (LI)  
Tel. .0586/600598 - 800.944.767*

*[www.hotelmарinetta.it](http://www.hotelmарinetta.it)*

*E-mail [booking@hotelmарinetta.it](mailto:booking@hotelmарinetta.it)*

*Travel Marketing 2*

Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*