

DAL 1948 DALLA PARTE DELLE DONNE

LUGLIO

# BETTA

€ 1,50

**MEGHAN MARKLE**

*È nata Libbet Diana!*

**EVA LONGORIA**

*"Sono ambiziosa e determinata"*

**KAIA GERBER**

*"Divento attrice"*

**SESSO**  
*Strumento di guarigione*

**VACANZE**  
*Trattamenti di bellezza last minute*

**COPPIE**  
*Un figlio è per sempre?*

**VIAGGI**  
*Alla scoperta delle Bandiere Blu*

**MODA**  
*Costumi per tutte!*

*Gigi Hadid  
Rachel Hilbert*

*uno speciale*  
**OMAGGIO**  
*per te!*

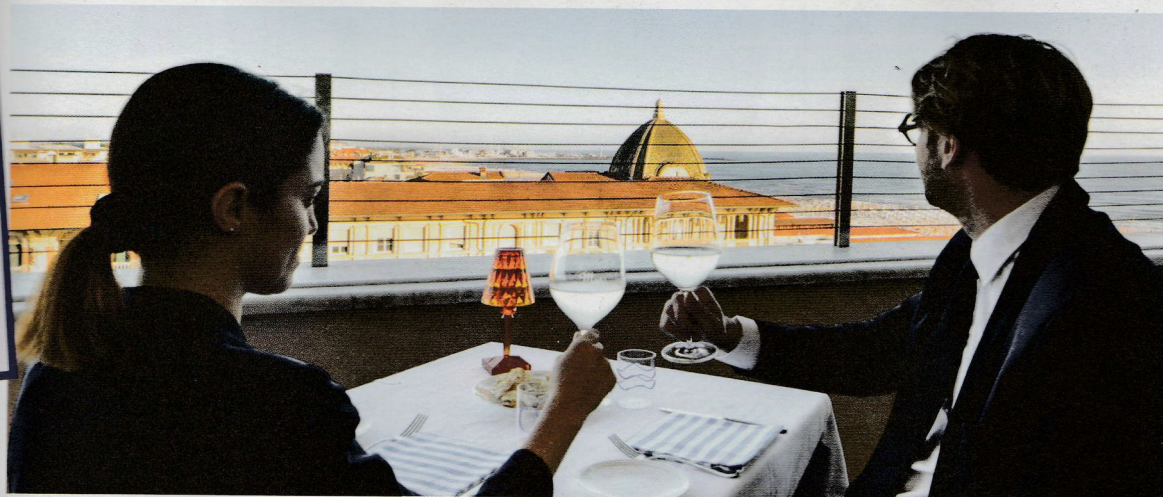
# Estate ESPLOSIVA



***BELLA***  
***Luglio 2021***



## *La novità dell'estate versiliese:* **IL RISTORANTE MAITÒ**



LUGLIO 2021

**L**iresco di riapertura (il 17 maggio), il Grand Hotel Principe di Piemonte ha un nuovo indirizzo gourmet: il Ristorante Maitò Viareggio, sulla terrazza panoramica del quinto piano dell'albergo con vista mozzafiato sulla costa e sulle Alpi Apuane. Nasce al posto del bistellato con lo Chef Giuseppe Mancino "Il Piccolo Principe", spostatosi al piano terra nella Veranda affacciata sul lungomare. Il Maitò è caratterizzato da un'atmosfera più informale e da una cucina tradizionale, dove spiccano ricette di mare e della tradizione Versiliese. Maitò Viareggio fa parte del gruppo MyMaitò che include il Ristorante Maitò dal 1960 situato a Forte dei Marmi,

Antipasti via libera ai crudi: il Gran Crudo di mare (scampi, sparnocchi, gambero rosso, tartare, carpaccio e ostriche), la Tartare del giorno con capperi, olive ed arance e i Gamberoni e maionese fatta in casa sono solo alcuni. Svariate le prelibatezze cotte come il Mare caldo Maitò (calamari, polpo, frutti di mare, sogliola e crostacei), Calamaretti spillo e carciofi saltati o Sauté di cozze e vongole con crostini. Grandi classici fra i primi di pesce: Risotto Champagne e Scampi; Spaghetti alle vongole; Linguine, gambero cotto e crudo, bottarga di muggine; Penne agli scampi vecchia maniera. Fra i secondi il meglio del Pescato del giorno all'amo valorizzato con Fritto misto con verdure, maionese agli agrumi fatta in casa, e Grigliata, oppure piatti sontuosi come la Ca-

**BELLA**

### Lo **Chef Mancino** e la sua squadra propongono una **cucina** semplice con piatti della autentica **tradizione versiliese**, con qualche **rivisitazione**

locale storico della Dolce Vita sulla costa toscana. Condivide gli spazi con La Terrazza Rooftop Bar e presenta le caratteristiche di un locale tipico versiliese: un'atmosfera rilassante con tavoli all'aperto sulla terrazza panoramica e a bordo piscina con il lusso di un servizio fuori dal consueto. Lo Chef Mancino e la sua squadra propongono una cucina semplice con piatti della autentica tradizione versiliese, con qualche rivisitazione. Ingredienti e materie prime sono selezionati fra produttori di zona e di ottima qualità. Oltre a piatti di carne, pizze e focacce, trionfa sicuramente il pesce, coerentemente con il luogo. Fra gli

talana Maitò (aragosta, scampi, gamberoni, verdura e frutta di stagione), o gli Scampi Maitò al forno con pomodorini, o gli Scamponi Imperiali (al vapore, al forno, alla griglia). Per la carne, il fornitore di fiducia è la Macelleria Cecchini: Tartare di manzo alla francese, Bistecca alla Fiorentina, Costata ed Etrusco, taglio perfetto per grigliate. Mentre le verdure sono a Km Zero e provengono dall'Azienda Agricola "L'Orto di Francesca". Il Ristorante Maitò Viareggio è aperto tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00 e dalle 20.00 alle 23.00. È riservato agli ospiti che pernottano in hotel e, previa disponibilità, anche agli ospiti esterni.

VIAGGI & TURISMO