

## COMUNICATO STAMPA

### ELEGANZA, MARE E SAPORI AUTENTICI: IL FERRAGOSTO PERFETTO È AL PARK HOTEL MARINETTA Una festa del gusto tra eleganza, tradizione e suggestioni mediterranee



*Il **Park Hotel Marinetta** è un'elegante oasi immersa nella pineta di Marina di Bibbona, dove comfort e natura si fondono per offrire un'esperienza di autentico relax. La struttura dispone di una spiaggia privata, quattro ristoranti in cui assaporare il meglio della cucina toscana di terra e di mare, e un moderno centro benessere completo di bagno turco, biosauna, idromassaggi e trattamenti esclusivi che combinano tradizione e tecnologie all'avanguardia.*

Immerso in un parco di tre ettari di maestosi pini marittimi, il Park Hotel Marinetta si prepara a rendere indimenticabile il Ferragosto, coccolando ogni ospite con esperienze su misura.

Per l'occasione, la proposta gastronomica si articola nei tre ristoranti della struttura, offrendo un ventaglio di sapori pensato per soddisfare ogni palato.

Chi desidera vivere una serata romantica ed elegante può lasciarsi conquistare dalla terrazza esclusiva del ristorante fine dining **Crudo di Mare a bordo piscina**, dove l'**Executive Chef Daniele Arzilli** firma un raffinato menù degustazione esclusivamente di mare. Il tutto accompagnato da una selezione di vini curata dal Sommelier, per esaltare ogni sapore con abbinamenti pensati ad arte.

Per chi cerca un'esperienza raffinata e sensoriale, il ristorante **Ombra della Sera** propone un menù degustazione che celebra il mare e la terra con eleganza, tra accostamenti creativi e sapori autentici, in un'atmosfera accogliente e panoramica.

Chi invece preferisce un'atmosfera più vivace e conviviale troverà nell'**Anfora di Baratti** il perfetto equilibrio tra varietà e gusto: un **Gran Buffet di Ferragosto** sontuoso e colorato, dove ogni piatto è un invito alla scoperta.

### **Degustazione Crudo si Mare: 89,00 Euro a persona**

*Amouse Bouche:*

*Tagliatelle di calamaro del tirreno su pappa al pomodoro*

*Ceviche di spigola, peperoncino, insalatine e latte di cocco*

*Gramigna alla crema di cacciucco e salsa all'aglione dell'orto*

*Tortelli con ricotta di pecora, polpa di granchio reale e la sua salsa*

*Filetto di rombo in cartoccio di bietoline, zucchine saltate e salsa alla mandorla e sedano*

*Dessert della serata*

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

### **Degustazione Ombra della Sera, a scelta tra:**

#### **Antipasti**

*Tartare di gambero rosso, latte di mandorle, ravanello e sedano*

*Scampi al vapore alla catalana con salsa agrumata*

*Girello di chianina marinato, quenelle di ricotta, senape e mandorle*

*taggiasche e polvere di cipolla e alici*

*Cous cous estivo CON PERLE DI MELONE AL PORTO*

#### **Primi Piatti**

*Strigoli al ragu di coniglio*

*Risotto alle vongole e polvere di bottarga*

*Lasagna scomposta all'orata e filetti di zucchine*

*Pappa al pomodoro con sgusciato di frutti del mare*

*Raviolini di ricotta e ortica al burro nocciola e noci*

#### **Secondi Piatti**

*Lombata di Chianina arrosto*

*Porchetta di maialino di cinta senese*

*Pescato del giorno alla griglia con pomodoro fresco*

*Cacciuccino alla toscana*

*Verdure in gabbia di sfoglia croccante VEG*

#### **Contorni**

*Patate al rosmarino*

*Mirepoix di verdure al forno*

#### **Dessert**

*Lingotto al cioccolato con salsa alla liquirizia*

*Tagliata di frutta fresca di stagione*

*Semifreddo al torroncino*

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

### **Menù Gran Buffet Ferragosto Anfora di Baratti: 69,00 Euro a persona**

#### **Antipasti**

*Piccola panna cotta al salmone*

*Vol au vent ai gamberetti*

*Code di gamberone in panure speziata e piccante*

*Alici fritte saporite*

*Taglieri di salumi misti Toscani*

*tartare di tonno e mango*

*salmone marinato,*

*artare di gamberi*

*sashimi di ricciola*

*Finger food di gamberi con avocado*

*Tartare di manzo Limousine*

*Carpacci misti di pesce (spada, tonno e salmone)*

*Polpo lessa piccante con cialde di pane agliato*

*Verdure miste fritte*

*Verdure miste ripiene (funghi, pomodori e zucchine)*  
*Insalate miste*  
*Zizzona e treccine di mozzarella*  
*Parmigiano Reggiano*

### **Bellavista**

*Aragoste al vapore con salse*  
*Ostriche fresche e lime*  
*Ostriche cbt aromatizzate*  
*Lombata di Chianina "Mecherini" arrosto*  
*Porchetta di maialino di cinta senese*  
*Pescato del giorno alla griglia con pomodoro fresco*

### **Primi Piatti**

*Strigoli al ragù di coniglio*  
*Risotto alle vongole e polvere di bottarga*  
*Lasagnette all'orata e filetti di zucchine*  
*Pappa al pomodoro con sgusciato di frutti del mare*

### **La nostra proposta vegetariana**

*Sformatino di carotine con pecorino toscano*  
*Raviolini di ricotta e ortica al burro nocciola e noci*  
*Perle di soia con verdure saltate*  
*Patate al rosmarino*  
*Mirepoix di verdure al forno*  
*Spiedini di mozzarella e pomodorini*

### **Dessert**

*Torta della serata*  
*Assortimento di bignoline*  
*Tagliata di frutta fresca di stagione*  
*Selezione di gelati*

Il Ferragosto al Park Hotel Marinetta non è solo una cena, ma **un'esperienza immersiva tra sapori, profumi e scenari unici** dove ogni ospite troverà il proprio modo di festeggiare.

### **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 Km0, cucinati dagli chef secondo la tradizione toscana, rivisitata con un pizzico di creatività. A questi si è aggiunto **Crudo di Mare** il nuovo ristorante a bordo piscina 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 Ficanterri, 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.hotelmarinetta.it](http://www.hotelmarinetta.it)  
E-mail [booking@hotelmarinetta.it](mailto:booking@hotelmarinetta.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)*