

# CONDÉ NAST johansens

LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

## COMUNICATO STAMPA

### **I RISTORANTI IN HOTEL PIÙ ROMANTICI D'ITALIA (E NON SOLO): ESPERIENZE DA VIVERE A DUE**

**Dalla laguna di Venezia ai panorami mediterranei: romanticismo senza confini**



*Gabbiano Azzurro Hotel & Suites*

***Cenare in una cornice da sogno è molto più di un semplice pasto: è un ricordo che resta inciso per sempre. Che si tratti di una proposta di matrimonio, di un anniversario speciale o semplicemente della voglia di sorprendere la propria metà, ecco una selezione di [Condé Nast Johansens](#) dei ristoranti più romantici d'Italia, con un paio di gemme internazionali che valgono il viaggio.***

#### **[L'Alcova – Ca' Sagredo Hotel, Venezia](#)**

Affacciato direttamente sul Canal Grande, questo palazzo del XV secolo è un autentico scrigno di storia e bellezza che custodisce il romanticismo più puro e senza tempo di Venezia. Ogni dettaglio, dagli affreschi originali alle atmosfere d'epoca, contribuisce a creare un'esperienza immersiva, capace di far rivivere l'incanto della Serenissima. La terrazza sospesa sull'acqua, con le gondole che scivolano silenziose e le luci dei palazzi riflessi nei canali, è il palcoscenico ideale per una cena a lume di candela, tra intimità e magia. In cucina, lo chef Remo Marchiori reinterpreta con raffinatezza i sapori della tradizione veneziana, fondendo creatività e leggerezza, con una particolare attenzione al benessere e alla qualità degli ingredienti. Un viaggio sensoriale che celebra la città lagunare in ogni piatto, trasformando ogni portata in un ricordo indimenticabile.

#### **[Accumandugi Hall – Castello di Petroia, Umbria](#)**

Un castello medievale che sembra uscito da una fiaba, immerso nella quiete delle colline umbre: qui le cene si svolgono in una sala calda e accogliente, illuminata dalla luce soffusa delle candele e dal crepitio rilassante del camino. L'atmosfera intima e suggestiva rende ogni pasto un'esperienza unica, ideale per momenti speciali a due. Il menu celebra con maestria la cucina umbra, spaziando dalle ricette medievali alle interpretazioni più contemporanee, con ingredienti biologici, tartufi locali e prodotti genuini provenienti direttamente dalle terre circostanti. Ogni piatto è un incontro tra tradizione e creatività, capace di raccontare i sapori autentici della regione.

### **Gabbiano Azzurro Hotel & Suites, Sardegna**

Una cena **pieds dans l'eau**, sotto un gazebo privato sulla spiaggia di Golfo Aranci, dove il bianco della sabbia si fonde con il blu intenso del Mediterraneo. Tra candele tremolanti, delicati fiori profumati e musica soffusa, ogni momento diventa un'esperienza sensoriale unica. Il mare che lambisce dolcemente la riva, il tramonto che tinge il cielo di sfumature calde e la brezza marina rendono la scenografia naturale di questa serata semplicemente indimenticabile, perfetta per celebrare l'amore e la magia del momento.

### **Espirima – Athina Luxury Suites, Santorini**

Sospeso sulla celebre caldera di Santorini, questo ristorante regala una delle viste più spettacolari dell'intero Mediterraneo, dove le acque turchesi si fondono con il cielo all'orizzonte. La cucina mediterranea e greca dello chef Andreas Maras celebra sapori autentici e ingredienti locali, esaltando ogni piatto con creatività e raffinatezza. Al tramonto, la luce del sole trasforma il panorama in uno spettacolo di colori caldi e sfumature dorate, rendendo ogni cena un'esperienza romantica e indimenticabile, perfetta per chi cerca emozioni genuine e atmosfere da sogno.

### **Amphitryon – Château Louise de La Vallière, Valle della Loira**

Un castello del XVII secolo dove storia, arte e alta cucina si fondono in un'esperienza senza tempo. Tra arazzi sontuosi, stoffe preziose e ambienti che respirano atmosfere d'epoca, il ristorante **Amphitryon** propone menu di cucina francese classica, curati nei minimi dettagli, e un'eleganza che sembra riportare gli ospiti direttamente alla corte del Re Sole. Ogni piatto diventa un piccolo capolavoro, capace di coniugare tradizione, raffinatezza e creatività, mentre l'ambientazione regale trasforma ogni cena in un viaggio tra storia e gusto.

### **Dona Maria Restaurant – Forte de Gaia, Porto (Portogallo)**

Una terrazza panoramica che domina il maestoso fiume Douro, dove ogni tavolo gode di una vista mozzafiato sulle acque scintillanti e sulle colline circostanti. Gli interni, eleganti e sensuali, sono immersi in una luce soffusa che crea un'atmosfera intima e raffinata, ideale per una cena a due. Il menu celebra i sapori autentici del nord del Portogallo, tra piatti tradizionali e creazioni contemporanee, sempre accompagnati da una selezione di vini Porto d'eccellenza. Un luogo dove gastronomia e romanticismo si incontrano, trasformando ogni pasto in un'esperienza indimenticabile.

### **Château Eza – Costa Azzurra (Francia)**

Un vero e proprio nido romantico, arroccato nel suggestivo borgo medievale di Èze, con una terrazza che si affaccia direttamente sullo scintillante Mediterraneo. Al calar del sole, le luci delle barche che solcano il mare e lo scenario pittoresco della Costa Azzurra trasformano il panorama in una cornice da sogno, ideale per cene intime e indimenticabili. La cucina francese-mediterranea dello chef **Justin Schmitt** esalta i prodotti locali e di stagione, combinando eleganza e creatività in ogni piatto. Ogni dettaglio, dalla vista mozzafiato alla cura gastronomica, contribuisce a creare un'esperienza sensoriale unica, dove gusto e romanticismo si fondono in perfetta armonia.

**Per conoscere tutti ristoranti più romantici selezionati da Condé Nast Johansens: <https://www.johansens.com/inspiration/best-romantic-restaurants-in-romantic-hotels/>**

### **Condé Nast Johansens**

*Condé Nast Johansens, degli stessi editori di Vogue, GQ, Tatler, Condé Nast Traveller e Vanity Fair, è la principale guida di riferimento per chi viaggia. Con più di 40 anni di esperienza nell'ispezione e nella consulenza di strutture in tutto il mondo, il team di Condé Nast Johansens di Local Experts dedicati,*

ispeziona ogni proprietà anno dopo anno. Se consigliano una struttura, ci si può fidare sul fatto che si vivrà un'esperienza eccezionale. Con un pubblico di circa 3.6 milioni di lettori (3,3 milioni della Luxury Hotel Guide e 300.000 della Luxury Spas Guide), la distribuzione delle Guide è di 16.100 copie in tutto il mondo.

[Follow us on Facebook : Conde Nast Johansens](#)

[Follow us on X: @CNJohansens](#)

[Follow us on Instagram:@condenastjohansens](#)

[Follow us on LinkedIn: Conde Nast Johansens](#)

[Follow us on Pinterest: @CNJohansens](#)

[Follow us on YouTube: @CondeNastJohansens](#)

*Condé Nast Johansens*

*1-11 John Adam Street, London, WC2N 6HT*

*[E-mail info@johansens.com](mailto:info@johansens.com) – [Internet www.condenastjohansens.com](http://www.condenastjohansens.com)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma*

*Alessandra Amati 335/8111049*

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

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