

€ 5,00

BARtù

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

Amor, pizza & cocktail
Alajmo apre a Milano

L'INTERVISTA

Riccardo Camanini,
la precisione e il talento

PROTAGONISTE

La rivoluzione
delle donne chef

COCKTAIL BAR

Al Carnaval di Lima
si impara la mixology

TRADIZIONE

Clemy e Gianni Bolzoni
Format inossidabile

Maggio 2019

99



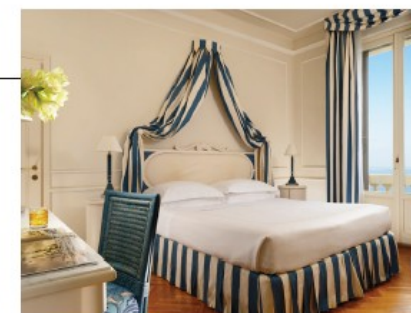
Focus Food

Il Piccolo Principe: una carta e 7 menù

Sia a cena sia a pranzo, di mare, di terra o vegetariani, tutti ispirati dal territorio e dall'estro dello Chef Giuseppe Mancino: ecco la ricca offerta di questo ristorante di Viareggio

Le due stelle Michelin dello Chef Giuseppe Mancino brillano dall'alto della sala panoramica al quinto piano dello storico Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, dove si trova il Ristorante Il Piccolo Principe. Le portate sono sofisticate e creative, le proposte in equilibrio fra pesce ottimo e preziosi ingredienti di

terra, e fra tradizione e sperimentazione. Già dagli antipasti emerge tutta la complessità dello stile di Mancino: la triglia di scoglio croccante è accompagnata da scarola, mozzarella affumicata, essenza di pomodoro, olive e capperi; la mazzancolla nostrale è sublimata da fegato d'oca, miele di spiaggia, pastinaca e tuberi croccanti; le capesante sono rese intriganti da crema di crescione, caviale, limone candito e così via. Fra i primi piatti, un cavallo di battaglia dello Chef, proposto spesso anche nei menù dei ricevimenti di matrimonio: la calamarata di Gragnano con frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi; e ancora pasta ripiena con



i tortelli fatti a mano con cime di rapa, mozzarella di bufala e pomodoro datterino confit e con i superbi agnolotti ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino, tartufo di stagione selezione Savini e sedano croccante. Tra i secondi piatti trionfa sicuramente il pesce, data la zona a vocazione marina: dallo scorfano, crema di bietole, farro della Garfagnana, salsa al cacciucco e intingolo di molluschi e crostacei fino all'aragosta, valorizzata da topinambur, carciofi e salsa bernese affumicata, solo per fare alcuni esempi. La carta dei dessert è a parte, e comprende una selezione di formaggi italiani accompagnati da composte varie e pan





Lo chef Giuseppe Mancino

brioche, una bella scelta di sorbetti fatti in casa dai gusti non scontati (lampone, mela verde, pera, mandarino, mango) e 5 dolci tutti meravigliosamente complessi ed equilibrati, nei quali l'elemento fresco o aspro e in molti l'aggiunta di una spezia o aroma spezzano la sontuosità e cremosità della componente principale. I menù degustazione sono 5: quello di



Il Grand Hotel Principe di Piemonte

Sorto nei primissimi anni Venti, si dimostra subito dimora favorita di aristocratici, intellettuali e artisti. La sua eleganza seduce la fantasia di numerosi registi diventando teatro di prestigiose produzioni cinematografiche. Tornato all'apice del suo incanto nel 2004, dopo 19 mesi di restauro, oggi il Principe si pone indiscutibilmente tra gli Hotel storici più esclusivi e raffinati esistenti al mondo. I cinque piani, arredati in stili differenti, compiono un percorso ideale attraverso l'elegante ospitalità di ogni epoca, fino alla luminosità contemporanea della piscina sul tetto con jacuzzi e solarium, uno spazio azzurro proteso sul mare. I ristoranti "Il Piccolo Principe" e "Regina" hanno certamente reso celebre nel tempo il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. Gli ambienti intimi e accoglienti, dai quali ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, attraggono durante tutto l'anno turisti e amanti della buona cucina. La cucina de Il Piccolo Principe, curata dallo chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza e buona tecnica.



mare, quello di terra, il vegetariano e due a scelta dello chef, da 10 o da 5 portate. Quest'anno ha inaugurato il lunch con due menù degustazione disponibili solo a pranzo a prezzi appetibili: il menù Carte Blanche da quattro portate (mise en bouche, antipasto, primo piatto e dessert) e il menù Territorio da cinque portate (con l'aggiunta del secondo piatto), entrambi proposte di piatti di mare o di terra selezionati dallo Chef Giuseppe Mancino, come in un percorso di profumi, sapori e sensazioni suddiviso fra tradizione e innovazione. Il Piccolo Principe è aperto dall'8 marzo al 31 ottobre 2019. •