

**IL POSTO
GIUSTO**



A cura di
**Santa
Di Salvo**

CORA BISTROT SORRENTO

Lusso e tradizione nei piatti "glocal" dell'hotel Ara Maris

Il suo nome è Cora Bistrot, ma viene da chiamarlo Ara Maris come il raffinato hotel che lo ospita. Novità assoluta, cinque stelle lusso al centro di Sorrento, il resort della famiglia Manniello punta a servizi su misura per una clientela internazionale. Così tra la Spa e lo Sky Lounge dove gustare cocktail artigianali con tapas, ecco il bistrot "glocal" governato da Alfonso Pepe, già alla Buca di Bacco e al Tritone. La tradizione locale convive con il contesto luxury nei piatti eleganti, dove sveltano i primi come la Nerano style (bottoni doppio tuorlo con

ricotta, zucchine e provolone del Monaco), il Risotto all'Amalfitana (con scampo, fiordilatte sabbiano e polvere d'aglio nero alla liquirizia), i Tarallucci e Cozze. Raffinata la capasanta al ciliegio con mela verde, gustosa la ricciola con arancia, barbabietola e pane al carbone. Dessert particolari, a pranzo piccolo menu di tradizione.

Buona la carta dei vini.



ARA MARIS - CORA
BISTROT
SORRENTO (Napoli)
Via Correale, 15
Tel. 081-8781681
Chiusura: mai
Prezzo medio
100 euro vini esclusi

