

RISTORANTE MAITÒ VIAREGGIO: LA NOVITÀ DELL'ESTATE VERSILIESE
Nuovo ristorante panoramico per il Grand Hotel Principe di Piemonte



*Fresco 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 **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.*

Una delle novità sostanziali della ristrutturazione appena realizzata al Grand Hotel Principe di Piemonte, è l'**apertura di un nuovo ristorante sulla scenografica terrazza panoramica**. Prima sede del Ristorante Il Piccolo Principe, due stelle Michelin con lo Chef Giuseppe Mancino, spostatosi al piano terra fronte mare; ora il roof al quinto piano ospita il nuovo **Ristorante Maitò Viareggio**.

Maitò Viareggio fa parte del gruppo MyMaitò che include il Ristorante Maitò dal 1960 situato a Forte dei Marmi, 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 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 *Catalana 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.

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, che fonde edificio e orizzonte agli occhi dello spettatore.

Il 2021 regala all'albergo una importante ristrutturazione degli interni, che rispetta e valorizza la sua identità di edificio storico. Il ristorante stellato "Il Piccolo Principe" viene spostato nella veranda al piano terra, completamente rinnovato stilisticamente; mentre nella terrazza sul roof, da cui si può ammirare lo splendido panorama delle Alpi Apuane e del Lungomare di Viareggio, nasce il più informale Ristorante Maitò Viareggio. La cucina de Il Piccolo Principe, curata dallo **chef Giuseppe Mancino e premiata con 2 stelle Michelin e tre forchette del Gambero Rosso**, propone un menu in cui si fondono creatività, raffinatezza, buona tecnica e ottime presentazioni. La **cucina del Ristorante Maitò Viareggio è invece più semplice e tradizionale, principalmente a base di pesce**, ma che include anche carne, pizze e focacce.



Grand Hotel Principe di Piemonte
Piazza Giacomo Puccini, 1, 55049 Viareggio (LU)

Telefono:0584 4011 – Fax 0584 401803
info@principedipiemonte.com – www.principedipiemonte.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 