

Verso l'estate

Il Principe, a tavola, si fa in due In terrazza arriva Maitò Viareggio

Dopo il trasferimento a piano terra del Piccolo Principe, nasce un secondo ristorante più informale

VIAREGGIO. Freschissimo 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 bistrot il Piccolo Principe, spostatosi al piano terra nella veranda affacciata sul lungomare. Il Maitò Viareggio è caratterizzato da un'atmosfera più informale e da una cucina tradizionale, dove spiccano ricette di mare e della tradizione versiliese. E questa volta delle novità sostanziali della ristrutturazione appena conclusa al Grand Hotel Principe di Piemonte.

Il nuovo 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 comune.

Lo chef bistrot Giuseppe 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, pizza e focaccia, 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



La splendida location di Maitò Viareggio, che sostituisce "Il Piccolo Principe" sulla terrazza dell'hotel

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'aroma valorizzato con Fritto misto con verdure, maionese agli agrumifera in casa, e Grigliata, oppure piatti sontuosi come la Catalana Maitò (aragosta, scampi, gamberoni, verdura e frutta stagionale), 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 Emasco, 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 e dalle 20 alle 23. È riservato agli ospiti che pernottano in hotel e, previa disponibilità, anche agli ospiti esterni. —

di FEDERICA BILUPATA