

<https://vogliadisalute.it/appuntamento-da-6/>

## APPUNTAMENTO DA.....

Colazione, pranzo, spuntino, happy hour, cena, drink..... a ciascuno il suo. L'importante è scegliere l'indirizzo giusto.

L'Augustus Hotel & Resort si prepara ad una nuova stagione con una rinnovata proposta Food & Beverage dello **Chef Giovanni Giammarino**, da febbraio Executive Chef del Ristorante Bambaissa e Bamba Chill.

Lo Chef intende raccontare la sua visione di cucina Italiana moderna attraverso un fine dining fatto di piatti ricercati, una proposta creativa nelle soluzioni e negli abbinamenti, senza essere troppo sperimentale, regalando ai commensali anche il piacere dell'aspetto dei suoi piatti. La stessa filosofia di ritrova nel menù in versione snack offerto sotto le tende del Beach Club e nel daily menù in chiave bistrot del Bamba Chill, sempre più oasi nel verde. Una speciale carta sushi sarà proposta sia al lunch che all'aperitivo per soddisfare tutti i palati e offrire un'alternativa fresca e molto adatta alla location sulla spiaggia.



*"Ho voluto associare ogni portata ad una reazione gustativa basata su contrasti e abbinamenti anche cromaticamente inaspettati."* racconta lo **Chef Giovanni Giammarino**. *"Tutte le cotture avranno la caratteristica di mantenere preservate le qualità organolettiche dei prodotti e ogni associazione gusto-olfattiva degli elementi correlanti è stata pensata per esaltare al meglio le caratteristiche della materia prima impiegata".*

Nella cucina dell'Augustus Beach Club non mancano i grandi classici resi contemporanei, per non trascurare antichi sapori italiani conosciuti anche dalla clientela straniera; *"Monti e Mari"* un percorso gustativo cromatico che evoca i contrasti del mare della Versilia con le sue Apuane, *"Il negativo di amatriciana"*, un raviolo che contiene la tipica salsa italiana come scoperta e esplosione di gusti, *"Ricciola alla marinara con cipolle di Tropea croccanti"* e infine *"Crêpes Alaska alla lampada"* un flambè con gelato alla vaniglia preparato espresso al tavolo sono dall'antipasto al dolce alcuni dei piatti signature della nuova proposta gastronomica, che ogni quindici giorni proporrà novità.



**Augustus Hotel & Resort**  
Viale Morin 169  
55042 Forte dei Marmi  
Tel: +39 0584 787200