

MARCOPOLO

BIMESTRALE • ANNO VI • N° 2 • € 5,90

NINA SENICAR

A CACCIA DEL SOLE

Le mete migliori per trovare già caldo e belle giornate: indirizzi, novità, dritte

COSTIERA AMALFITANA • SICILIA • SALENTO
SARDEGNA • CANNES • VALENCIA
TUNISIA • FILIPPINE • MAURITIUS • CARAIBI

IN ALLEGATO
UNA GUIDA
BEST 100

**PARMA
E PIACENZA**

Ritmi slow e bontà
da gustare

**PRENOTARE
SUBITO**

Settimana bianca, offerte
di primavera e Pasqua

IMMOBILIARE FUGA ESOTICA

Mollo tutto e vivo da re: i Paesi
con prezzi-affare. Case e ville
sul mare da 84.000 euro



FOUR SEASONS HOTELS & RESORTS

Il nuovo jet

Il primo **Private Jet** del **Four Seasons Hotels & Resorts** prende il volo da **febbraio**. Sono già aperte le prenotazioni per il **2016**: dopo **Around the World** e **Backstage with the Arts**, i nuovi itinerari saranno **Timeless Discoveries** e **International Intrigue**, in partenza da **Los Angeles** e **Seattle** verso **Bora Bora**, **Sydney**, **Bali**, **Mumbai**, **Londra**, **Tokyo**, **Istanbul**, **San Pietroburgo** e **Maldiva**. A questi si aggiungono, poi, due proposte inedite: **Extraordinary Adventures** e **Cultural Landscape**.

www.fourseasons.com



© Four Seasons



© Eden Viaggi

EGITTO E CUBA
Novità Eden

Una in **Egitto**, l'altra a **Cuba**. Hanno da poco aperto al pubblico due nuove strutture firmate **Eden Viaggi**, sono l'**Eden Village Aloha** di **Sharm el-Sheikh** e l'**Eden Village Cayo Guillermo**. Il primo si trova a 3 km dal centro di Sharm e sorge davanti a una delle più belle barriere coralline del mondo, l'altro si trova su una spiaggia di sabbia bianca, nell'omonima località, a soli 35 km dall'aeroporto di **Cayo Coco**. Alloggiando nei bungalow in legno di queste due nuove realtà alberghiere potrete usufruire di un servizio all-inclusive, lasciarvi coccolare da uno staff altamente qualificato e gustare le specialità locali nei ristoranti dei villaggi.

www.edenviaggi.it



© Jerome Mondiane

ALSAZIA
Spa con vista

L'hotel di lusso **Hostellerie La Cheneaudière** accoglie gli ospiti nella sua nuova **Nature-Spa**. Immersa nel verde, ai confini dell'**Alsazia** e dei **Vosgi**, questo spazio di **2.000 mq** dedicato al benessere e al relax è un vero angolo di paradiso. Qui, tra le numerose installazioni, trovano posto un grande hammam, un bagno nordico in legno, tre piscine, quattro saune – di cui una dalle pareti vetrate –, a cui si aggiungono docce sensoriali, bagno nordico in legno, **il più grande Flotarium d'Europa** con ben quattro tonnellate di **sale di Epsom** e, per finire, un'eccezionale vista panoramica.

www.cheneaudiere.com



SALENTO
Benessere nel verde

La **Tenuta Le Franite "Villa Zaira"** è immersa nel cuore del **Salento**, su un'area di 17 ettari, un **Parco Nazionale** dove trovano posto alberi, fiori e piante rare, ma anche un antico frantoio, una carbonaia e un galoppatoio. Location ideale per i matrimoni, **da marzo** riserva agli ospiti una novità: un **area benessere** pensata per una o due coppie al massimo che, oltre ai tradizionali trattamenti, propone massaggi con miele e vino di produzione locale, il **Negroamaro**.

www.villazaira.it

SICILIA
Paradiso sudorientale



Con otto città dichiarate dall'**UNESCO Patrimonio dell'Umanità**, alcune delle spiagge più belle d'Italia e l'**Oasi di Vendicari**, il territorio della **Sicilia** compreso tra **Siracusa** e **Capo Passero**, è uno dei più ricchi di bellezze. Tra queste, il borgo di **Marzamemi (Sr)**, celebre per il porticciolo, l'**antica tonnara** e le **case dei pescatori** con vista mare, nelle quali si può soggiornare grazie a **Paolo Bartolo**, pachinese doc, che affitta ai turisti, anche in questo periodo dell'anno, i nuovi prezzi oscillano tra i **700** e i **950 euro** a settimana.

tel. 329 18 10 195 | paolobartolo63@gmail.com

FIRENZE
Da leccarsi i baffi

È da poco alla guida del **Caffè dell'Oro** del **Portrait Firenze** **Peter Brunel**, lo chef trentino che ha preso le redini delle cucine della **Lungarno Collection** – per chi non lo sapesse, anche il ristorante gourmet **Borgo San Jacopo** lo vede ai fornelli. Per il bistrò con vista su **Ponte Vecchio**, lo chef realizza un menu variegato, creativo e personalizzato. Grazie a un servizio **"all day dining"** la proposta gastronomica firmata Brunel va dalla colazione alla cena gourmet, passando per il pranzo, a base di sandwich e insalate "su misura".

www.portraitfirenze.com



top
ten

Business lunch

Milano, Roma, Torino e Firenze, tutte città dove un pranzo può trasformarsi in una "riunione d'ufficio". Ecco 10 indirizzi gourmet che valgono più di un affare...

di *Cristina Grifoni*



Roma | Ristorante Rossini

Un giardino **in centro**

Situato in una delle zone nevralgiche di **Roma**, il **Ristorante Rossini** dell'**Hotel Quirinale** è perfetto per un break lontano dal caos cittadino. Un'oasi di pace e tranquillità aperta 365 giorni l'anno che offre, sotto la regia dello chef **Diego Colladon**, deliziosi piatti nazionali a base di prodotti di stagione in magnifici saloni, impreziositi da specchi, cornici e lampadari. Con l'arrivo della bella stagione, poi, si può mangiare all'ombra del giardino privato, caratterizzato da un imponente cedro del Libano. Il ristorante propone quattro menu per **business lunch al tavolo** (38 euro), oppure il **buffet** (35 euro).

Via Nazionale 7 | tel. 06 47 07 71 | www.hotelquirinale.it



Milano | Caffè Parigi

Pausa dal **ritmo meneghino**

Il **Caffè Parigi** di **Milano** è una meta d'elezione per piacevoli colazioni di lavoro in un bistrot affacciato sul giardino privato del cinque stelle **Palazzo Parigi**. Il pranzo è firmato dallo chef **Luigi Taglienti**, **1 Stella Michelin** e **3 Forchette Gambero Rosso**, con una raffinata carta accessibile a tutti (da 35 euro). Tra le proposte invernali: crema di zucca potimarron alle spezie dolci e galletto alla piastra con peperonata alla curcuma. Dulcis in fundo, un dolce rinfrescante: cioccolato croccante o crema cotta caramellata, curry e limone.

Corso di Porta Nuova 1 | tel. 02 62 56 25 55

www.palazzoparigi.com



Torino | Casa Vicina

Business lunch **piemontese**

Al piano inferiore di **Eataly** si trova il raffinato ristorante **Casa Vicina**, che propone una cucina della tradizione piemontese. All'interno del locale, ricavato nel cuore dell'enoteca, si può scegliere la "**Proposta del Mezzogiorno**", con antipasti, primi e secondi. Tra i piatti: polpette di mamma Bruna al profumo di carpione, agnolotti di Casa Vicina pizzicati a mano al sugo d'arrosto e filetto di maiale al lardo di Arnad e nocciole. Due piatti a scelta a 45 euro (dessert omaggio, bevande escluse); tre piatti a scelta a 60 euro (dessert omaggio, bevande escluse); oppure antipasti misti e dolce a 38 euro.

Via Nizza 224 | tel. 011 19 50 68 40 | www.casavicina.it



Roma | La Terrasse Cuisine & Lounge

A pranzo con **il Cupolone**

Si trova al settimo e ultimo piano del **Sofitel Rome Villa Borghese** e regala un affaccio privilegiato sulla **Città Eterna**: qui potrete pranzare in compagnia della cupola della **Basilica di San Pietro**. Lo chef **Giuseppe d'Alessio** propone menu stagionali, con tante possibilità per un **business lunch leggero**: bruschette (da 8 euro), antipasti di mare e di terra (da 19 euro), insalate (da 16 euro), sandwich (da 18 euro), zuppe (16-18 euro), paste e risotti (da 19 euro), secondi (da 23 euro). Perfetto il "**Menu Smart Lunch**" a 28 euro: bruschetta o insalata, antipasto, primo o secondo, acqua e caffè.

Via Lombardia 47 | tel. 06 47 80 22 999 | www.laterrasseroma.com

Milano | Jigger Food & Cocktail Bar
Buffet **“su misura”**

Meliá Milano, da 13 anni punto di riferimento dell'ospitalità milanese, ha aperto due grandi spazi per business men: il **The Level** e il **Jigger Food & Cocktail Bar**. Se il primo è un salotto privato di 300 mq – la lounge più grande d'Europa – dove rilassarsi con un libro, fare meeting privati e rigenerarsi nel Wellness Center, il secondo è un vero e proprio ristorante “tailor-made”, dove una ricca carta propone un'esperienza unica, combinando i freschi sapori della cucina mediterranea con un'esclusiva selezione di premium drink. Il **“Tailor Dressing Room”** ne è un esempio, con tre proposte outfit cucite su misura: **“The Italian Cut”**, un buffet di insalate, macedonia di frutta, acqua, caffè (13 euro); **“The Slim Fit”**, tutta l'offerta di **“The Italian Cut”** con l'aggiunta di un piatto freddo (18 euro) e **“The Tuxedo”** che, invece, vede in più un piatto caldo (23 euro). Le proposte sono disponibili dal lunedì al venerdì, dalle 12.30 alle 14.30.

Via Masaccio 19 | tel. 02 444 06
www.melia.com



Firenze | Caffè dell'Oro

Oro **sul Lungarno**

È l'oro l'elemento simbolo all'interno di questo nuovo bistro di Firenze. Si perché lo si ritrova nel suo nome, **Caffè dell'Oro**, nel suo menu e nella sua storia, che inizia nel '300 sul **Lungarno degli Acciaiuoli**, dove si insediarono le prime botteghe orafe che diedero vita a una delle tradizioni fiorentine più note. Con affaccio privilegiato su **Ponte Vecchio**, questo caffè della **Lungarno Collection** rende omaggio al nobile metallo, con proposte gourmet perfette per tutte le ore del giorno: dalla colazione alla cena. Se poi la mano è quella esperta del giovane chef stellato **Peter Brunel**, tutto diventa più prezioso, business lunch compreso. Per una pausa leggera si trovano due grandi classici del “comfort food”, le insalate e i sandwich, da ordinare “su misura” scegliendo tra una ricca lista di ingredienti. Da provare: l’**“Insalata Oro”**, insalata riccia con patate tiepide, fichi, anacardi e astice (23 euro), o l’**“Atlantic Sandwich”** con salmone affumicato (16 euro).
Lungarno degli Acciaiuoli 2/P | tel. 055 27 26 89 12 | www.lungarnocollection.com



Roma | Aroma

Il Colosseo a tavola

Questo è uno di quei ristoranti che vale anche solo per la vista, unica ed eccezionale e, in questo caso, ravvicinata con il Colosseo. Ad aggiungere prestigio alla sua posizione la bravura dello chef **Giuseppe Di Ioro**, appena premiato con **1 Stella Michelin**. Per conoscere **Aroma** si deve entrare all'interno di **Palazzo Manfredi** e salire fino all'ultimo piano. Quassù, tra velluti e opere d'arte, si trova un rifugio gourmet. Il business lunch prevede piatti à la carte o un menu degustazione con proposte di abbinamento di vini al bicchiere suggeriti dal sommelier. Tra i piatti, ravioli ripieni con riso al tartufo bianco su crema di radicchio e clorofilla al prezzemolo (42 euro).

Via Labicana 125 | tel. 06 97 61 51 09
www.aromarestaurant.it



Milano | La Veranda

Un omaggio all'Expo

Punto di riferimento per gli amanti del gusto, il ristorante **La Veranda del Four Seasons** è una gemma verde che si affaccia sul chiostro più segreto di **Milano**. Le proposte soddisfano ogni esigenza, dai sapori locali a quelli internazionali. Oltre al **"Piatto benessere"** (26 euro), ai menu fissi (carne 75 euro; pesce 85 euro) e al piatto unico (45 euro), si può ordinare il nuovo club sandwich **"Healthy"**. Ma la vera novità è il **"Piatto Expo"** a 34 euro, che cambia ogni settimana e si propone come un'anticipazione del tema ispiratore del grande evento che la città vivrà nel 2015: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Poi, volendo, potete proseguire al **Foyer Bar**, sorseggiando un cocktail a tema, un'altra novità dell'anno: il drink **"Expo Martini"**, a base di Vodka e Bitter, Gin e Vermouth.

Via Gesù 6-8 | tel. 02 77 088 | www.fourseasons.com



Roma | J.K. Café

Capitale stile NYC

Il **J.K. Place Roma** – cinque stelle di lusso che fa parte della collezione dei **The Leading Hotels of the World** – vi aspetta per un business lunch in stile bistrot. All'interno dell'hotel si trova un locale raffinato ma al tempo stesso informale, che, aperto tutti i giorni dal lunedì al venerdì, permette a business men (e non solo) di organizzare colazioni di lavoro o "staccare" per una piacevole pausa pranzo. Al **J.K. Café** vi aspetta un break veloce ma ricercato, caratterizzato da un'attenta selezione di primi, secondi, insalate e soprattutto hamburger in puro stile newyorkese – avete presente **The Spotted Pig** (www.thespottedpig.com)? Allora ricordatevi di provare il **J.K. Burger!**

Via Monte d'Oro 30 | tel. 800 822 005
www.LHW.com/jkplacroma



© Davide Levati

Milano | Armani/Ristorante, Armani/Bamboo Bar, Armani/Nobu
Armani style & japanese design

Nel cuore di **Milano**, nello straordinario palazzo di **via Manzoni 31**, stile razionalista e linee austere nascondono l'universo **Armani**, un unicum in **Italia** e nel mondo (l'altro si trova a **Dubai**). Qui, re **Giorgio** ha pensato a tutto: dal rilassamento in Spa all'ospitalità in hotel, dagli acquisti griffati ai pasti gourmet. Al settimo piano si trova l'**Armani/Ristorante**, dedicato alla ricca tradizione gastronomica italiana, con un'enoteca e una sala da pranzo privata, perfetta per business lunch esclusivi (l'**Armani Lunch** prevede oltre a un menu dedicato anche uno à la carte). Per uno spuntino ancora più veloce e meno formale, c'è l'**Armani/Bamboo Bar** – sul lato opposto al ristorante – un ambiente di grande impatto visivo, con il soffitto a doppia altezza (6 metri e mezzo) e la parete realizzata con un'immensa vetrata dotata di louveres. Per una pausa pranzo in puro stile giapponese, invece, si può pensare all'**Armani/Nobu**, appena rinnovato con un tavolo che può essere privatizzato tramite dei pannelli scorrevoli, quindi particolarmente adatto a pranzi di lavoro in chiave orientale. Sul menu: manzo in salsa teriyaki, tempura, sashimi, capesante in salsa al pepe con wasabi, zuppa di miso, merluzzo nero in salsa den miso, e tanto altro ancora.

Via Manzoni 31 | tel. 02 88 83 88 88 | www.armanihotels.com
Via Pisoni 1 | tel. 02 72 31 86 45 | www.armaniristorante.com

