Il Viaggiatore Magazine — Marina Grande — Capri, Napoli

Questa primavera un re-opening ricco di sorprese attende gli ospiti del *Monzù* di *Capri*, il ristorante del *Punta Tragara* affacciato sulla baia di Marina Piccola. L'executive chef *Luigi Lionetti* presenta un *menù à la carte* fresco e fantasioso, dove non mancano piatti che hanno fatto la storia della tradizione mediterranea reinterpretati in chiave creativa. Alle creazioni di Lionetti si potranno abbinare i preziosi vini custoditi nella *suggestiva 'wine cave'*, e per un drink all'aperitivo o dopocena il nuovo *Monzù Gin Club & American Bar*.

In carta non mancano alcuni must della tradizione campana rivisitati da Chef Lionetti con un guizzo d'inventiva. Si parte con una ricca proposta di antipasti con protagonista il pesce, dalle seppie con ceci, friarielli e pizzico di n'duja, alla zuppetta di arancia, scampi, ricotta di bufala, crema di finocchietto e bottarga di muggine, alla tartar di branzino all'erba cipollina accompagnata da un gazpachio di pomodoro.

×

Il Viaggiatore Magazine — Ristorante Monzù — Capri, Napoli

Seguono i primi con alcuni piatti signature dello Chef come il Risotto con scampi, burrata, capperi al profumo di limone, Pasta e patate con **astice** e provola affumicata, Spaghettone di gragnano con broccoli, **vongole** e cotto e crudo di **tonno**. Per i secondi lo chef lascia spazio a ricette a base del miglior pescato del giorno e di pregiate carni come il maialino nero casertano.

E per terminare in dolcezza, gli squisiti e originali dolci della chef pasticcera Cristina Passini, tra i quali l'Assoluto di limone o il Tiramisù a modo mio che viene composto direttamente al tavolo.

Oltre 200 rinomate etichette che rappresentano il meglio della tradizione enologica campana e nazionale sono custodite nella

nuova 'Tragara Wine Cave', ricavata nella tipica grotta caprese.

×

Il Viaggiatore Magazine - Hotel Punta Tragara - Capri, Napoli

Qui, in un ambiente ricercato in cui dominano le pietre a vista e i pavimenti in legno, si potrà partecipare a degustazioni guidate per andare alla scoperta dei migliori classici della Campania, dei raffinati organic wines regionali e italiani o di una prestigiosa selezione di 'bollicine' nostrane.

Completano la proposta sfiziosi assaggi di gustosi formaggi, scelti accuratamente da Chef Lionetti per esaltare il sapore dei vini. Altra novità della stagione è l'inaugurazione del Monzù Gin Club & American Bar a bordo piscina. Gli ospiti potranno approfittare dei primi tepori della primavera caprese per gustare un pregiato gin tonic servito sulla terrazzabelvedere. Affidandosi all'esperienza del barman Chirico, si potrà gustare un drink a base di gin scegliendo tra 70 etichette, 13 di tonic water e un'ampia selezione di botanicals, gli aromi e le spezie che conferiscono ai cocktail quel tocco di originalità. In lista alcuni grandi classici come il London dry, il Compound, l'Old Tom e vere 'perle' per intenditori, come il norvegese Kimmerud, il superbo Gil, con essenze di limoni di Rocca Imperiale e bergamotti calabresi, lo svizzero Nginious!, e il Bootleger 21, così ribattezzato in memoria dell'emendamento che ha segnato la fine del proibizionismo.

×

Il Viaggiatore Magazine - Capri, Napoli

MONZU' è il ristorante del Punta Tragara, 5 stelle lusso di Capri che presenta una splendida vista Marina Piccola e sui Faraglioni, a pochi minuti dalla storica Piazzetta. L'hotel dispone di 44 camere e suite dal design elegante e sofisticato; ogni ambiente è ricco di storia e la presenza di reperti archeologici, arazzi e mobili antichi è in perfetta armonia con lo stile contemporaneo della struttura. Il Punta Tragara è di proprietà dei conti Goffredo e Leonardo Ceglia Manfredi e fa parte della **Manfredi Fine Hotel Collection**; l'albergo è affiliato a Small Luxury Hotels of the World.

Per informazioni: Ristorante Monzù c/o Hotel Punta Tragara – Via Tragara, 57 – 80073 Capri -Tel. +39 081 8370844 – info@hoteltragara.it – www.hoteltragara.com