

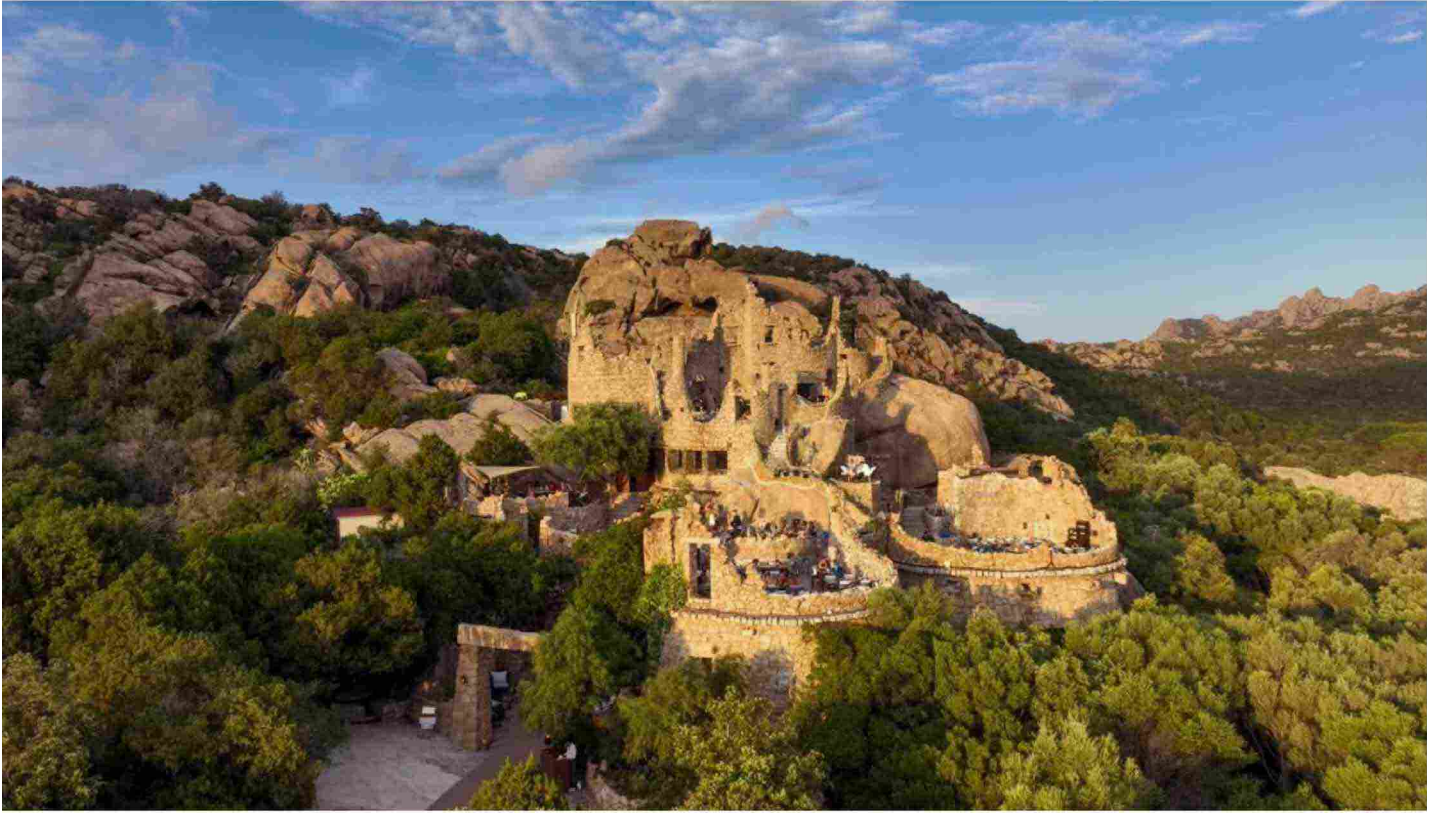


AD

ABBONAMENTI



NEWS CASE DESIGN & ARCHITETTURA LIFESTYLE TRAVEL ARTE VIDEO AD LOVES



A Baja Sardinia Le Terrazze del Ritual, ristorante con vista spettacolare. Courtesy Le Terrazze del Ritual

LIFESTYLE

6 ristoranti con vista spettacolare sulle meraviglie del mondo

Dal Colosseo alle Piramidi di Giza, fino alla Sardegna più panoramica: 6 ristoranti con vista su iconici monumenti o su punti dove assaporare una buona cucina e lasciarsi stupire dal paesaggio. Immenso.



di Marilena Pitino

27 giugno 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

166551

6 ristoranti con vista spettacolare da provare almeno una volta nella vita

L'estate è appena iniziata e alcuni di voi andranno in giro per il mondo alla scoperta di mete ancora inesplorate. Desiderate anche vivere un'esperienza culinaria esclusiva con uno scenario da sogno? Abbiamo individuato sei **ristoranti con vista spettacolare** dove potrete ammirare monumenti storici o lo skyline della città. Luoghi dal grande fascino che vi stupiranno. Dall'Egitto a Roma, da Baja Sardinia a Parigi, da New York fino a Sidney, c'è l'imbarazzo della scelta per lasciarvi trasportare in un viaggio culinario unico da gustare e soprattutto ammirare.

1. Baja Sardinia, Le Terrazze del Ritual



Le Terrazze del Ritual ospitano un mixology club e offrono la possibilità di sorseggiare un cocktail all'ora dell'aperitivo, ammirando la vista panoramica.

Courtesy Le Terrazze del Ritual

ARTICOLI PIÙ LETTI



CASE

Un piccolo appartamento futuristico di 42m2 co...
di Anouk Sarfati



CASE

Una villa a Sydney
insolita e moderna

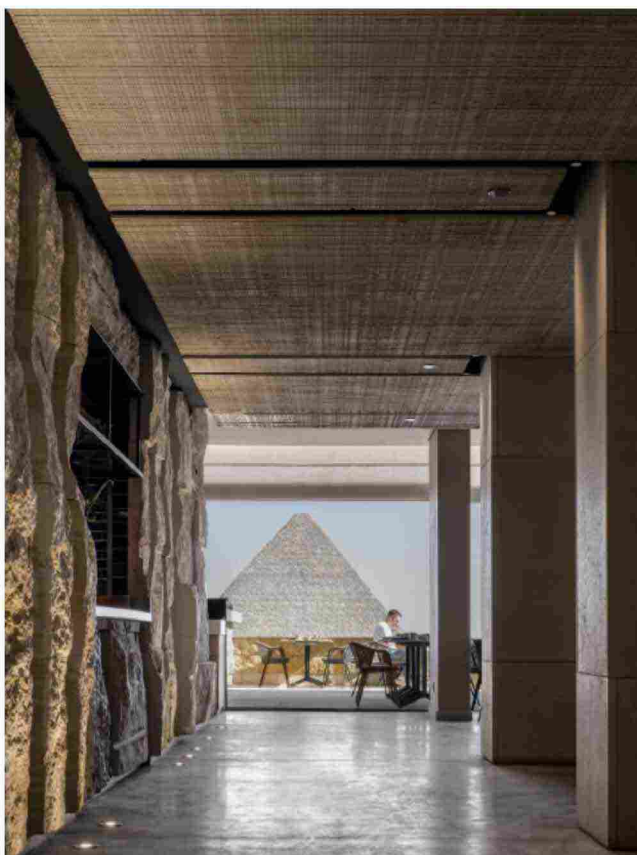
Incastonato tra le rocce granitiche di **Baja Sardinia**, in perfetta armonia con il territorio circostante, si erge uno dei luoghi simbolo della Costa Smeralda, un vero monumento dell'ospitalità sarda. **Le Terrazze del Ritual** è un capolavoro che fonde natura, architettura, cultura, ristorazione, mixology e intrattenimento. Una meta di pellegrinaggio di migliaia di turisti che ogni anno raggiungono questo angolo di Sardegna, noto in tutto il mondo per la sua bellezza mozzafiato. A guidare la brigata in cucina quest'anno sarà lo **chef Alessandro Cabona**, di origini liguri, che propone un menu che combina tradizione, nazionale e regionale, e modernità, con un approccio cosmopolita.

2. Piramidi di Giza, Khufu's



Ristorante Khufu's con vista sulle maestose piramidi di Giza. Nour El Refai

Immerso nel deserto in Egitto, tra le maestose **piramidi di Giza** si staglia **Khufu's**, trovate il ristorante progettato dall'architetto egiziano **Hisham Ghorab** dello studio **Style Design** che contempla uno dei più straordinari monumenti. L'architettura contemporanea, realizzata in pietra arenaria, si integra armoniosamente con il suggestivo contesto.



Il ristorante Khufu's situato di fronte le Piramidi di Giza in Egitto. Nour El Refai

Una palette cromatica neutra caratterizza e definisce gli spazi che scandiscono la struttura per convogliare l'attenzione sulle maestose piramidi di Giza, che si possono ammirare da una prospettiva unica e ravvicinata mentre si gusta un piatto tipico della tradizione locale. Il menu, esclusivamente egiziano, porta la firma dello chef **Mostafa Seif** e propone un'esperienza culinaria alla scoperta di queste terre, percorrendo l'evoluzione dei sapori dall'antica civiltà fino ai giorni nostri.

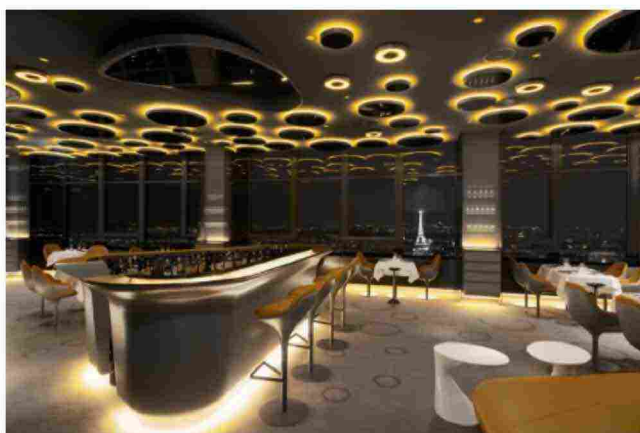
3. Roma, Palazzo Manfredi



Palazzo Manfredi è il posto perfetto per ammirare il Colosseo. Courtesy Palazzo Manfredi

Se vi trovate nella capitale tappa obbligata è Palazzo Manfredi, dove potrete ammirare il Colosseo davanti ai vostri occhi, che vi sembrerà quasi di toccarlo con mano. Lo charme di una location ricca di storia vi svelerà tutta la magia di Roma e le sue meraviglie. Sulla **terrazza Aroma**, all'ultimo piano, affacciata sulla magnificenza del Colosseo, vi attende un viaggio nella cucina d'autore dello **Chef Giuseppe Di Iorio**, accompagnata da una selezione di vini pregiati. Le ricette gourmet elaborano i sapori e i gusti della tradizione italiana, mentre la cantina ha un'impronta molto internazionale con una particolare attenzione agli champagne e una selezione di vini con oltre 600 etichette.

4. Parigi, Le Ciel de Paris



A Parigi Le Ciel de Paris, in cima alla torre di Montparnasse. Photo credit V.Leroux

Nella romantica **Parigi** potete ammirare la **Tour Eiffel** da **Le Ciel de Paris**, in cima alla **torre di Montparnasse**, al cinquantaseiesimo piano, dove le luci si accendono al tramonto, e a ogni cambio d'ora la luce cambia colore e inizia a lampeggiare. Qui, avrete la sensazione di avere la magica città sotto i vostri piedi. Lo scenografico spazio è stato progettato dall'architetto e interior designer **Noé Duchaufour-Lawrance**, che ha studiato con cura ogni elemento per regalare agli ospiti un'esperienza memorabile. L'ambiente si caratterizza per l'illuminazione e le sedute ambra caramello che, combinate a materiali materici dai toni tenui, creano un'atmosfera davvero magica. Il menù è curato dallo chef **Christophe Marchais**, che elabora piatti tradizionali francesi con influenze internazionali.

5. New York, Manahatta



A New York, al sessantesimo piano di un grattacielo iconico il suggestivo ristorante Manhatta con vista sullo skyline di Manhattan. Courtesy Manhatta

A **New York**, al sessantesimo piano di un grattacielo iconico - 28 Liberty St 60th floor - vi attende il suggestivo **ristorante Manhatta** con una vista panoramica che spazia da Downtown Manhattan al Manhattan Bridge. Uno scenario unico per scoprire la bellezza di una città cosmopolita e ricca di fascino. L'ambiente è elegante e moderno, con un'atmosfera intima ideale per un'occasione speciale. Oltre al ristorante è anche presente un'area cocktail dove gustare ricercati drink. La cucina è guidata dallo **chef Justin Bogle**, che ha lavorato con importanti chef di fama mondiale come Thomas Keller, Jonathan Benno e René Redzepi, e propone un menu che rievoca la cucina francese, elaborando pietanze creative e ambiziose. Qualche esempio? Le ostriche Manhatta con zabaione allo champagne si rivelano un inizio lussuoso, mentre l'anatra con la pelle, scottata e invecchiata a secco con cachi, indivia e un contorno di purea di patate dolci giapponese bianca è un piatto vi sorprenderà.

6. Sidney, Bennelong



All'interno del Sydney Opera House il ristorante Bennelong. Courtesy Bennelong

Nell'iconica **Sydney Opera House** il ristorante **Bennelong** è un luogo davvero unico, dove le architettura di The House, Circular Quay e Royal Botanic Gardens offrono uno sfondo spettacolare, stimolando le menti più curiose. Lo spazio si sviluppa su tre livelli, scandito da tre differenti mood gastronomici: "Il Ristorante" al livello inferiore, il Bar "Cured, and Cultured" al livello intermedio, e il "The Circle" al livello superiore. Di grande impatto è l'illuminazione che è stata interpretata come costellazioni luminose, con le lampade in vetro "Melt" di Tom Dixon per creare una connessione visiva con le luci notturne della città. Il ristorante celebra la sua straordinaria architettura offrendo un menu culturalmente stimolante, grazie all'executive chef **Peter Gilmore**, che mette in scena un'eccezionale proposta di piatti, accompagnati da una interessante selezione di vini.

Topics

Ristoranti

Viaggi

AD CONSIGLIA