

In evidenza Ristoranti

# Le Calette a 6 stelle, una cena con Giuseppe Costa e i vini di Tasca d'Almerita

di: Redazione

25 luglio 2018



Lungo la costa, tra la Rocca di Cefalù, il porticciolo turistico e i faraglioni della Calura, **Le Calette Garden & Bay** è da alcuni decenni uno dei *Sea Resort* di riferimento della Costa Tirrenica e della Sicilia Occidentale. Condotto da *Angelo Micciché* e *Francesca Cacciola*, con *Keswan Monien* alla direzione, è una struttura dallo stile mediterraneo che combina comfort, vacanza di mare e servizi di alta hotellerie in maniera unica. La posizione è panoramica, inedita: terrazzamenti a giardino con palme e ulivi scendono gradualmente verso mare trasformando il percorso in una piacevole passeggiata.

L'ultima nuova ristrutturazione ha aggiunto all'area "Garden" e all'area "Bay", già esistenti con 24 camere in tutto, una nuova area lusso in categoria *cinque stelle* denominata "**Calette nr. 5**" con accorgimenti e dettagli unici. Oltre le nuove camere, si compone di una elegante lobby, una bella piscina panoramica con vasca idromassaggio, due ristoranti, delle terrazze panoramiche e discoteca sul mare.

L'offerta mare non è da poco. Gli ospiti possono scegliere tra quattro soluzioni: la prima è la *Caletta Loungee* si dispone oltre una pineta tra ghiaia e scogli; è attrezzata nei minimi dettagli con docce, sdraio, ombrelloni, bar. La seconda è *Caletta Selvaggia*: in posizione più ritirata, tra i faraglioni, offre poche sdraio e una cornice unica; la terza è la *Caletta Presidiana*: il taglio è minimale, non è attrezzata, con fondo di ciottoli e ghiaia. Chi non dovesse accontentarsi, può infine optare per *Le Calette Beach*: si tratta di una classica spiaggia, comodamente collegata dall'hotel con servizio navetta, a circa due chilometri di distanza; qui troverete sabbia fine e chiara.

### *I Ristoranti*



lo chef Nunzio Tomasello

Due i ristoranti della casa, il *Rizz'i Mare* e il *Cala Luna*. Il primo è situato al primo piano della struttura centrale, sopra la lobby, con vista panoramica, mentre il *Cala Luna* è il ristorante estivo del *Calette Garden & Bay*, un set stagionale che gode di un magnifico prato, della vista mare e di una cucina a vista visibile dal pubblico.

Anche qui il rinnovamento è stato importante. L'Executive Chef è oggi **Nunzio Tomasello**, classe 1979, già braccio destro di Crescenzo Scotti durante il periodo eoliano al cinque stelle *Therasia Resort & SPA* e con esperienze presso *Villa Igia* di Palermo e il *Timeo* di Taormina, assistito in sala da *Rosario La Rosa*. I piatti di Nunzio hanno personalità, nel totale rispetto della sicilianità e delle materie prime, ma dei suoi piatti parleremo in separato articolo.

Tornando all'evento di **mercoledì 25 luglio**, si tratta una *cena gourmet* di mezza estate, tra il mare e le stelle, a cui verranno abbinati i vini della cantina *Tasca d'Almerita*. Sul fronte fornelli, lo chef di casa ospiterà **Giuseppe Costa** del ristorante *Bavaglino* di Terrasini, una stella Michelin.

Info e prenotazioni al tel. **0921.424144**. Di seguito il menù:

#### ***APERITIVO by the Pool***

##### ***Hamburger di ricciola, Nunzio Tomasello***

Ricciola, panino, patata fritta, cipolla cotta nel succo di mirtillo, crudo di pomodoro, maionese vegetariana, ricotta di prima infornata

##### ***Arancina di Cous Cous al ragoût di pesce, Giuseppe Costa***

##### ***Tonno rosso, Nunzio Tomasello***

Tonno, sesamo nero, sesamo al wasabi, pane panko, yogurt magro ravanelli, sambuca soia

##### ***Sfincione cremoso, Giuseppe Costa***

salsa di pomodoro, cipolla, caciocavallo e pane  
vino: **Almerita Brut Metodo Classico 2015**

***A tavola ... a CALA LUNA***

**Insalata Pantasca, Giuseppe Costa**  
fagiolini, pomodoro, patate e alici  
vino: **Cavallo delle fate – Grillo 2017**



lo chef Giuseppe Costa del  
Bavaglino di Terrasini

**Gambero rosso di Mazara del Vallo, Nunzio Tomasello**  
Gel di anguria, insalatina di quinoa avocado e cetriolo, gambero crudo, caviale di rapa rossa  
vino: **Cavallo delle fate – Grillo 2017**

**La Norma, Nunzio Tomasello**  
Melanzane fritte, parmigiano, basilico, pomodorino in salsa, ricotta salata  
vino: **Nozze d'Oro 2016**

**Falsomagro di rana pescatrice, Giuseppe Costa**  
con carote, cipolla bruciata, sedano e caciocavallo  
vino: **Ghiaia Nera, Nerello Mascalese 2015**

**Composta di frutta aromatizzata ai fiori d'arancio, fava tonka e biscotto di mandorla, Giuseppe Costa**  
vino: **Diamante, Moscato e Traminer 2017**

**Tegola di pistacchio, Nunzio Tomasello**  
Pistacchio, zucchero, gelato a limone, zenzero, lime e mandorle  
vino: **Diamante, Moscato e Traminer 2017**

Info e prenotazioni

**Le Calette Garden & Bay**  
Via Vincenzo Cavallaro, 12  
90015 Cefalù, PA  
tel. 0921 424144  
ricevimento@lecalette.it  
www.lecalette.it

---