

WEEKEND NAUTICO NEL PRINCIPATO DI MONACO

Un fine settimana all'insegna del mare con eventi, ristoranti di pesce e piatti tipici monegaschi in occasione del Monaco Yacht Show.

Milano, Luglio 2017 – E' in arrivo nel Principato uno degli eventi più importanti per gli appassionati di nautica: il **Monaco Yacht Show** (27-30 settembre 2017), la manifestazione che ogni anno ospita all'interno della splendida cornice di Port Hercule, il meglio del panorama nautico internazionale con circa 580 espositori e 125 mega yacht tra i 25 e i 100 metri, di cui alcuni in anteprima mondiale.



Numerosi eventi collaterali arricchiranno la programmazione della kermesse, come la seconda edizione di **Car Deck**, il salone dove trovare gli ultimi modelli delle case automobilistiche più prestigiose come Lamborghini e Rolls Royce, disponibili per la vendita e, in alcuni casi, anche per un test drive; e il **Tenders & Toys Show**, dove trovare gli accessori nautici più di tendenza sul mercato. E poi ancora conferenze e panel guidati da esperti del settore sul tema dello yachting di lusso.

Per godere della vista spettacolare delle imbarcazioni durante la manifestazione, l'**Hotel Miramar** è l'indirizzo ideale. Questo boutique hotel dalle stanze panoramiche, si trova in posizione dominante sul porto e consente di raggiungere facilmente le maggiori attrazioni della città, come il Casino, il Palazzo del Principe e il Museo Oceanografico.

Un fine settimana nautico non può non prevedere anche un itinerario all'insegna del mare; ecco perché una tappa nel Principato vale soprattutto per la sua incredibile scelta di ristoranti di pesce. Il più rinomato è sicuramente **La Marée**, affacciato su Port Hercule e situato al sesto piano del Port Palace Hotel. Si tratta di un fish boutique di origine russa che offre pesce fresco proveniente da tutto il mondo e cucinato con rispetto e precisione. La proposta culinaria non prevede solo piatti *à la carte* ma anche la possibilità di scegliere personalmente il pesce all'interno della *boutique* e richiedere il tipo di cottura che si preferisce: alla plancha, al vapore, alla tunisina, alla thermidor o al cartoccio con verdure, accompagnato da vari tipi di salse

come vuole la tradizione francese.



Di recente inaugurazione è invece il **Crazy Fish/Caviar Kaspia**, aperto lo scorso giugno dall'imprenditore Flavio Briatore sulla terrazza del Grimaldi Forum e già diventato uno degli indirizzi più glam del Principato. Il ristorante offre un menù pregiato a base di pesce e frutti di mare provenienti esclusivamente dalla Terracina, una delle regioni italiane più note per la freschezza e la qualità del pesce pescato.

Per un lunch vista mare a base di plateaux royales di crudité e vino biologico, tappa d'obbligo a **Les Perles di Monte-Carlo**, luogo inedito affacciato sul porto di Fontvieille che combina affinazione di prodotti ittici, tra cui le ostriche, e degustazione di crudi all'interno di un ambiente rustico e informale.

Non tutti lo sanno ma una delle specialità gastronomiche monegasche viene proprio dal mare ed è lo *stocafi à la monegasque*, piatto a base di baccalà cotto nel vino e condito con una salsa di pomodoro aromatizzata con olive nere, aglio ed erbe di vario tipo. Numerosi ristoranti propongono questo piatto prelibato ma i migliori si trovano a Monaco Ville, come il **Castelroc**, uno degli indirizzi storici del Principato.

Per concludere il weekend marino non può di certo mancare una visita al **Museo Navale** situato alle Terrazze di Fontvieille. Qui è possibile ammirare circa duecentocinquanta modellini di navi, i dipinti e gli oggetti legati alla mondo nautico che ripercorrono il corso della storia della marina dall'epoca antica fino ai nostri giorni.

Per maggiori informazioni: www.visitmonaco.it



UFFICIO STAMPA | P.R. & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Francesca Giustiniani | francesca.giustiniani@prgoup.it | +39 335 7323996