VIAGGI DI GUSTO

Ristoranti con piscina: 9 indirizzi in Toscana

di Veronica Russo

23 luglio 2022

©Francesca Moscheni

Per chi vuole coccolarsi e combattere l'afa estiva, ecco i ristoranti in Toscana dove mangiare bene e fare un tuffo in piscina

Avete mai pensato alla combo ristoranti con piscina? Pensateci bene. Un ottimo pasto e poi «un tuffo dove l'acqua e più blu». Sono parecchi i **ristoranti** in **Toscana** in cui

VIDEO

poter abbinare al pranzo (o alla cena) un bel bagno in **piscina**.

Alcuni hanno dei veri e propri pacchetti «**mangia e poi ti tuffi**», altri – di solito all'interno degli stabilimenti balneari – danno la possibilità di usufruire della piscina (sempre vista mare) affittando ombrellone e lettini.

Minimo comune denominatore: hanno tutti fantastici menù di pesce o di carne, leggeri e gustosi, per passare giornate a godersela combattendo la calura estiva.

Per i più avventurosi ci sono anche le **piscine naturali**, come quelle a due passi dall'Osteria Candalla di Camaiore (Lu).

Barolo Story

9 indirizzi di ristoranti con piscina in Toscana

1/9

Il Merlo

Il bagno **Ariston di Lido di Camaiore** (Lu) è il più grande di tutta la Versilia ed è uno dei più antichi: era il buen retiro di Gabriele D'Annunzio quando veniva a fare il bagno da queste parti. Qui si può godere di ogni comfort possibile, compresa una bella piscina di acqua di mare (a disposizione di chi prende i lettini). E si può anche mangiare benissimo sedendosi alla tavola di **Il Merlo**, regno dello chef Angelo Torcigliani. «Facciamo tante cose», ci dice, «il protagonista assoluto però è il pescato del Tirreno: pesci interi, cotti al forno, in padella o all'acqua pazza». Tra i suoi primi noi vi consigliamo Il meglio del Tirreno, uno spaghettino con il pesce sfilettato, e poi il risotto gratinato al forno con scampi e curry, davvero notevole.

PUBBLICITÀ

2/9

Bambaissa

A Forte dei Marmi il **Bambaissa**, il ristorante dell'**Augustus Beach Club**, è una vera e propria istituzione. Qui è passata (e passa ancora) il meglio della dolce vita versiliana. Da quest'anno ai fornelli c'è lo chef romano Giovanni Giammarino, prima direttore d'orchestra poi *direttore* in cucina (con esperienze, nella Capitale, alla Pergola di Heinz Beck). «Con i miei piatti voglio esaltare le materie prime che utilizzo», racconta. «Con quelle creo ricette legate alla tradizione mediterranea, declinata però in chiave moderna». Tra i must dello chef ci sono, da provare, il calamaro alla trapanese, farcito con un pesto di pomodori secchi, la ceviche di ricciola con arancia e aceto tosazu e Omaggio a Marchesi: «È lo spaghetto freddo al limone con caviale di Gualtiero, ma con in più un assoluto di mandorla che è stata ventiquattro ore in acqua frizzante, poi congelata, asciugata e passata nel Pacojet». Prima e dopo il pranzo, prenotando una delle tende, c'è il pomeriggio da passare tra club, piscina e mare.

3/9

Osteria Candalla

Qui le piscine ci sono, ma sono assolutamente naturali. Siamo in Versilia, a 10 chilometri da Lido di Camaiore, all'**Ostria Candalla**. L'osteria è ricavata da un vecchio mulino appoggiato al rio Lombricese che scorre nel ristorante e divide in due la zona in cui si mangia da quella dell'aperitivo (unite da un piccolo ponte). A cinquanta metri ci sono delle piccole polle (indipendenti dal ristorante), generate da cascatelle, in cui si può fare liberamente il bagno. Non prima però di aver consumato un pasto eccellente in questo posto da favola. Ce lo racconta Giulio Luccio, uno dei titolari: «La nostra è una cucina toscana, a base esclusivamente di terra. Per esempio prepariamo i tordelli camaioresi (è una pasta ripiena, ndr) con ragù di cinta e chianina, poi i testaroli biologici (tipica pasta della Lunigiana, ndr) con un pesto solo nostro a base di pistacchio, sedano basilico e agrumi; e poi la buttera di cinta senese caramellata a bassa temperatura e l'uovo del Parisi con tartufo e fonduta di parmigiana». Il menù può cambiare giornalmente e in base alla stagionalità, ma non vanno dimenticati i dolci: per esempio i mignon di pasticceria fatti in casa. Dopo un pranzo così meglio bagnarsi piano piano...

4/9

Diadema Restaurant

Qui hanno il pacchetto Eat & Swim: a partire da 65 euro a persona si può abbinare l'ingresso in piscina al pranzo o alla cena al ristorante Diadema. Siamo al Relais **Villa Olmo**, delizioso boutique hotel nel bel mezzo della campagna Toscana a Impruneta (Fi). Nella cucina del **Diadema** c'è lo chef Alessio Leporatti che dà una sua interpretazione di un bistrot alla toscana prendendo la materia prima dall'orto biologico del relais e, in generale, utilizzando quasi tutti prodotto a chilometro zero. «Prima di un bel bagno rinfrescante ci vuole un primo altrettanto fresco» dice, «per esempio la pasta ai tre pomodori del nostro orto: San Marzano, datterini gialli e rossi, e pomodoro secco campano». La sera la carte ha un vestito più elegante: ci sono i bottoncini all'uovo con ripieno di pernice e salsa burro e rosmarino, e il piccione al cioccolato e frutti di bosco.

Marco Solari

5/9

Le Forbici

Un posto incantevole a **Rosignano Marittimo** (Li) non lontano dalla bella Castiglioncello. Un'oasi di benessere (a partire da 60 euro a persona) con la piscina d'acqua di mare (a picco sul Tirreno), il solarium sul prato, le vasche

ARTICOLI PIÙ LETTI

Il pranzo di Natale intelligente

di Angela Odone

Antipasti di Natale per stupire (senza spendere troppo)

di Giorgia Di Sabatino

Menù della Vigilia di Natale: 50 ricette per il Cenone

di Redazione

SPONSORED

Il sapore del Giappone

Di Roku Gin

idromassaggio, i trattamenti benessere e la possibilità di prenotare «isole» personalizzate (piccoli spazi privati con cabina) dotate di ogni comfort. E poi, ovviamente, c'è il pranzo, curato dallo chef Giuseppe Rizzuto: «Abbiamo una carta con la pasta fresca, per esempio i ravioli ripieni di pesce spada e lime, e poi i fusilloni all'uovo con polpo, olive taggiasche e capperi» ,racconta lui, siciliano di Agrigento. «Non mancano la frittura, la ricciola e il tataki di tonno fresco». E per chi vuole esagerare (e poi bagnarsi piano piano)? «C'è la cheesecake con il gelato alla crema».

6/9

Mariva Dune

Una bella piscina immersa nella macchia mediterranea, a un passo dal mare. È quella del **Mariva Dune**, resort che fa parte del complesso **Riva degli Etruschi a San Vincenzo** (Li). Mariva è anche un ottimo ristorante. Funziona così: prendi una delle oasi (angoli privati, fra le dune, con lettini e ombrellone, a partire da 80 euro), pranzi, e poi (o prima) fai il bagno in piscina (o nel Tirreno). «Il tema portante del ristorante del Mariva è "racconto del territorio"», spiega Vieri Mantelli marketing manager per l'offerta food & beverages di Riva degli Etruschi. «Abbiamo il nostro orto, per il resto i fornitori sono esclusivamente locali». Tra i piatti da scegliere ci sono gli Spaghetti biologici vongole, cozze, aglio, olio e peperoncino; Le linguine Mariva con polpo, calamari, seppie, scambi, gamberoni e cozze. «Coltiviamo il nostro farro», spiega ancora Mantelli, «e lo proponiamo al profumo di limone con i gamberi rosa, la mela verde e la ricotta. E poi abbiamo il nostro olio e il nostro vino, il Marittimo, sia bianco che rosso», conclude.

7/9

Paspalum

È il ristorante del **Mira Riva Toscana Golf Resort & Spa**, ma è aperto anche ai non clienti della struttura che possono godere, dopo un buon pranzo, della splendida piscina. Si chiama **Paspalum**, come l'erba che ricopre il campo da golf 18 buche proprio lì accanto. In cucina c'è lo chef Marco Capra, origini piacentine e una lunga esperienza ai fornelli. «Faccio questo lavoro da quando avevo 15 anni», chiosa. Alla sua tavola, affacciata sul golfo di Follonica (Gr), solo materie prime eccezionali e a chilometro zero: «Abbiamo quattro diversi menù», spiega. «Sostenibile, Mare, Carne e Territorio». Prima di un tuffo, per tenersi leggeri, noi vi consigliamo la sua insalata nizzarda con tonno cotto a bassa temperatura, «ma abbiamo anche uno spaghetto alle vongole fatto come si deve, un risotto al nero di seppia con una julienne di seppie scottate, e il tonno fresco con guazzetto di cozze e pane al prezzemolo», conclude.

8/9

La Tana del Pirata

La pineta alle spalle, il mare davanti. In mezzo, a Marina di Castagneto Carducci (Li), non lontano dalle colline bolgheresi dei vini super tuscan, **La Tana del Pirata**, stabilimento balneare dotato di piscina scenografica e ottimo ristorante. Qui si viene anche solo per mangiare, ma chi vuole può fare un bagno in piscina prendendo ombrellone e lettini a partire da 60 euro. E poi, per i veri epicurei (su prenotazione) ci sono molte coccole extra disponibili in puro stile spa: per esempio ottimi massaggi rilassanti. Tornando al ristorante, ai suoi fornelli c'è Stefania Gilardelli: «La mia cucina si basa semplicemente sulla qualità delle materie prime», dice. «Gli intrugli strani li lascio agli altri, io non voglio coprire il gusto dei prodotti». Tra i piatti da provare ci sono le linguine scampi, gambero rosso, fiore di zucca e bottarga di muggine («rigorosamente quella di Cabras»), la catalana («senza frutta, quella vera») e il trancio di ricciola con crema di carote e porro alla piastra. Per finire, il dessert: «Tutti fanno il flan al cioccolato con il cuore morbido, ma il mio è speciale», conclude con un sorriso.

9/9

Le Tegole Resort

Sembra di essere in un piccolo borgo toscano al resort **Le Tegole**, appoggiato sulle morbide colline di Riparbella (Pi) in Alta Maremma. Qui, prenotando in anticipo, è possibile anche solo pranzare e fare il bagno nella scenografica piscina a due vasche (a 10 euro a persona) per una fresca pausa dall'estate caciarona della costa. La cucina, nelle mani dello chef cosentino Giuseppe Malvati, è semplice e genuina: «Abbiamo piatti sia a base di carne sia di pesce», racconta, «un piatto forte è il risotto con calamaretti e gamberi, ma abbiamo anche le pappardelle al cinghiale visto che, qui accanto, c'è una riserva di caccia». Tra i secondi di pesce noi vi consigliamo il Branzino all'isolana: con patate, pomodorini e olive.

TAGS #EstateItalianaLCI Ristoranti Toscana Estate

LEGGI ANCHE

RISTORANTI

Antiche osterie toscane: dove trovarle

NEWS

Toscana, regina del cocktail all'italiana

SPONSORED

Il Natale con il cuore

Di Iper

NEWS

Il Gourmet Festival 2015 fa tappa in Toscan...

di Veronica Russo di Filippo Piva di Sabina Montevergine

LA CUCINA ITALIANA

SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE

CUCINA REGIONALE
RICETTE
NEWS
DOVE
TUTORIAL
GREEN
VIDEO
LA SCUOLA
CORSI DIGITALI

CONDÉ NAST ITALIA

AD
GQ
Vanity Fair
Vogue
Wired

Pubblicità | Abbonamenti | Redazione | Condizioni d'utilizzo | Privacy | Codice Etico | Gestisci i cookies

©: EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20123 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESE TRIB. MILANO N. 00834980153
SOCIETÀ CON SOCIO UNICO