

# Atahotel Capotaormina

Cene romantiche, di gala, pranzi d'affari e banchetti di nozze. Nell'esclusivo resort che domina la Baia di Naxos, la cucina è un'arte che si declina in una rosa di ambienti e proposte raffinate



Immerso tra profumati pini secolari, scenograficamente situato a strapiombo sulla scogliera che domina la Baia di Naxos, ai piedi di Taormina, e con, all'orizzonte, l'Etna, l'Atahotel Capotaormina (190 camere) sa bene come regalare emozioni indimenticabili ai suoi ospiti. A cominciare dall'accoglienza, in puro italian style. E dalla cucina, qui, un'arte che attinge saperi e sapori dalle antiche tra-



dizioni dell'isola di Sicilia. Che si tratti di un banchetto di nozze, di un business lunch o di una romantica cena a lume di candela, le proposte gourmet del resort non pongono limiti all'estro creativo della brava brigata di chef, diretta dal maestro Giovanni Scimone. Si può scegliere tra diversi ambienti, in e outdoor: per esempio, la *Scogliera*, ristorante con ampie terrazze a bordo mare, per il lunch, propone ricchi buffet dai sapori siciliani e specialità di pesce appena pescato, mentre, la sera, apre anche alla clientela esterna, proponendo menu à la carte con i migliori piatti del territorio e delicati suggerimenti dello chef. Da provare: sformatino di alici in tartara di pomodorini di Pachino, tentacoli di polpo alle Eoliane con panelle di ceci, pasta reginette padellata con carciofi di Ramacca e laccettini di cernia gialla, millefoglie di pesce spada con melanzane e pomodori secchi al salmoriglio di capperi in terra di Sicilia, caponatina modicana, bianco mangiare agli agrumi di Ribera. Per chi ama le proposte culinarie territoriali con richiamo alla Tradizione Italiana, c'è il *Ristorante Naxos*, con vista panoramica sul Golfo ed Etna, mentre gli aperitivi e dopoce-

na trovano ideale collocazione sulla terrazza panoramica del bar *Svevo* dove, la sera, si è anche accompagnati da musica live. Non mancano infine i corner food outdoor, come il Salad bar a bordo piscina, in cui gustare fresche e salutari light menu. **LSB**



## Ristorante Naxos

Pranzo 13.00-15.00  
Cena 20.00-22.00

## La Scogliera

Cena: 20.00-23.00 dal 7 giugno 2014  
Business lunch: sì  
Possibilità di riservare una sala per eventi o per società: sì

Via Nazionale 105  
98039 Taormina (Messina)  
Centralino: tel. 0942572111  
Prenotazioni: tel. 0942572800/02  
[www.atahotels.it/capotaormina/](http://www.atahotels.it/capotaormina/)  
[info.capotaormina@atahotels.it](mailto:info.capotaormina@atahotels.it)