

SALEBLU



IN PRIMO PIANO

Pugliese, classe 1978, Vito Casulli comincia a lavorare in cucina a 11 anni nel laboratorio artigianale del padre. La sua cucina è innovativa, creativa, legata al territorio, dice lo chef personalizzato con materie prime di qualità e metodi di cottura appresi dai maestri con cui ha collaborato.

Di grande impatto il ristorante 'pieds dans l'eau' **Saleblu**, nella cornice esclusiva del boutique hotel La Peschiera, in un'atmosfera intima e riservata, con un'esclusiva terrazza sul mare. Sotto la direzione dell'executive chef Vito Casulli, propone una cucina à la carte raffinata e sontuosa, a base di fresco pescato del Mar Adriatico. In un'invidiabile quanto emozionante posizione fronte mare in località Losciale, a Monopoli, La Peschiera è un cinque stelle lusso ricavato da un'antica riserva di pesca borbonica, con solo 13 camere. Il ristorante è protetto da vetrate che non interrompono la visuale del mare, cui si giunge con una pedana in legno ombreggiata da candide vele di tela. Un luogo magico, dove contemplare il blu e cenare con menu a base di sofisticati piatti pugliesi preparati con generosità d'animo. Il lounge bar con affaccio sulla spiaggia privata della Peschiera è un luogo dove sorseggiare e brindare con champagne o assaggiare ostriche del sushi pugliese, accompagnate da un Oyster Martini ghiacciato.



IL PUNTO FORTE

Da non perdere il suo piatto: paghetto integrale con mousse di ricci, gambero marinato al coriandolo, cagliata di latte timo e aglio e profumo di limone.