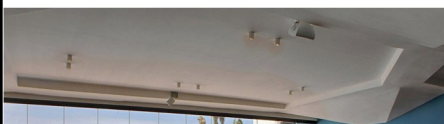


Labelon, fronte mare top sulla spiaggia di Bacoli

Pubblicato il 27 Giugno 2019 | 19:05

Alle porte di Napoli è nato Labelon Experience Beach Club, non solo un lido balneare ma un luogo che combina premium services, eventi, alta cucina e buon bere. In continuo divenire con il passare delle ore. Una struttura architettonica di ispirazione razionalista, 28mila metri quadrati di superficie, 200 metri lineari di fronte mare. Questi gli spazi del progetto che propone una coinvolgente esperienza di lusso, relax e benessere, dallo Champagne&Cocktail bar all'area beauty. Tra i servizi di Labelon sulla spiaggia di Bacoli, anche un eliporto e un attracco per chi arriva via mare.



ITALIA A TAVOLA

Italia a Tavola

Labelon, fronte mare top sulla spiaggia di Bacoli

Pubblicato il 27 Giugno 2019 | 19:05

Alle porte di Napoli è nato Labelon Experience Beach Club, non solo un lido balneare ma un luogo che combina premium services, eventi, alta cucina e buon bere. In continuo divenire con il passare delle ore. Una struttura architettonica di ispirazione razionalista, 28mila metri quadrati di superficie, 200 metri lineari di fronte mare. Questi gli spazi del progetto che propone una coinvolgente esperienza di lusso, relax e benessere, dallo Champagne&Cocktail bar all'area beauty. Tra i servizi di Labelon sulla spiaggia di Bacoli, anche un eliporto e un attracco per chi arriva via mare.



La sala del ristorante Mediterraneo

Due i ristoranti d'alta gamma - Mediterraneo e Oceanico - per un'offerta gastronomica che va dalla cucina mediterranea a una carta di crudités di pesce e molluschi provenienti da tutto il mondo. Il menu à la carte di Mediterraneo è firmato da Fenesta Verde, lo storico ristorante di Giugliano in Campania. A Labelon, Fenesta Verde porta una cucina che sa di casa, fatta di orti e di mare, profumata di agrumi, di pomodoro fresco. In menu piatti semplici della tradizione napoletana come il sauté di vongole, la fresella con lo stoccafisso, i polpi alla Luciana, la parmigiana di melanzane, la frittura di pesce. Ma anche proposte più contemporanee come gli gnocchi freschi con astice e frutti di mare, il risotto ai gamberi rossi con asparagi crudi e cotti, la pasta con le cozze e i peperoncini verdi.