

ELLE

ITALIA

elle.it

Weekly

Sì, viaggiare!
MEDITERRANEO
COSTE & ISOLE
TUTTI AL MARE!

FEMMINISTE
ISLAMICHE
LA NOSTRA VERITÀ

Moda
CROCHET,
FRANGE,
STAMPE
LIBERTY:
il BOHO-CHIC
VA IN
VACANZA

Eco-turismo
UN TUFFO
DOVE l'ACQUA
è PIÙ BLU

TINA
TURNER
COME
il BUDDISMO
MI HA SALVATO
DAGLI
UOMINI

Sailworking
LAVORARE
PRENDENDO
IL LARGO

Beauty

ANNABELLE BELMONDO

Vita da SPIAGGIA

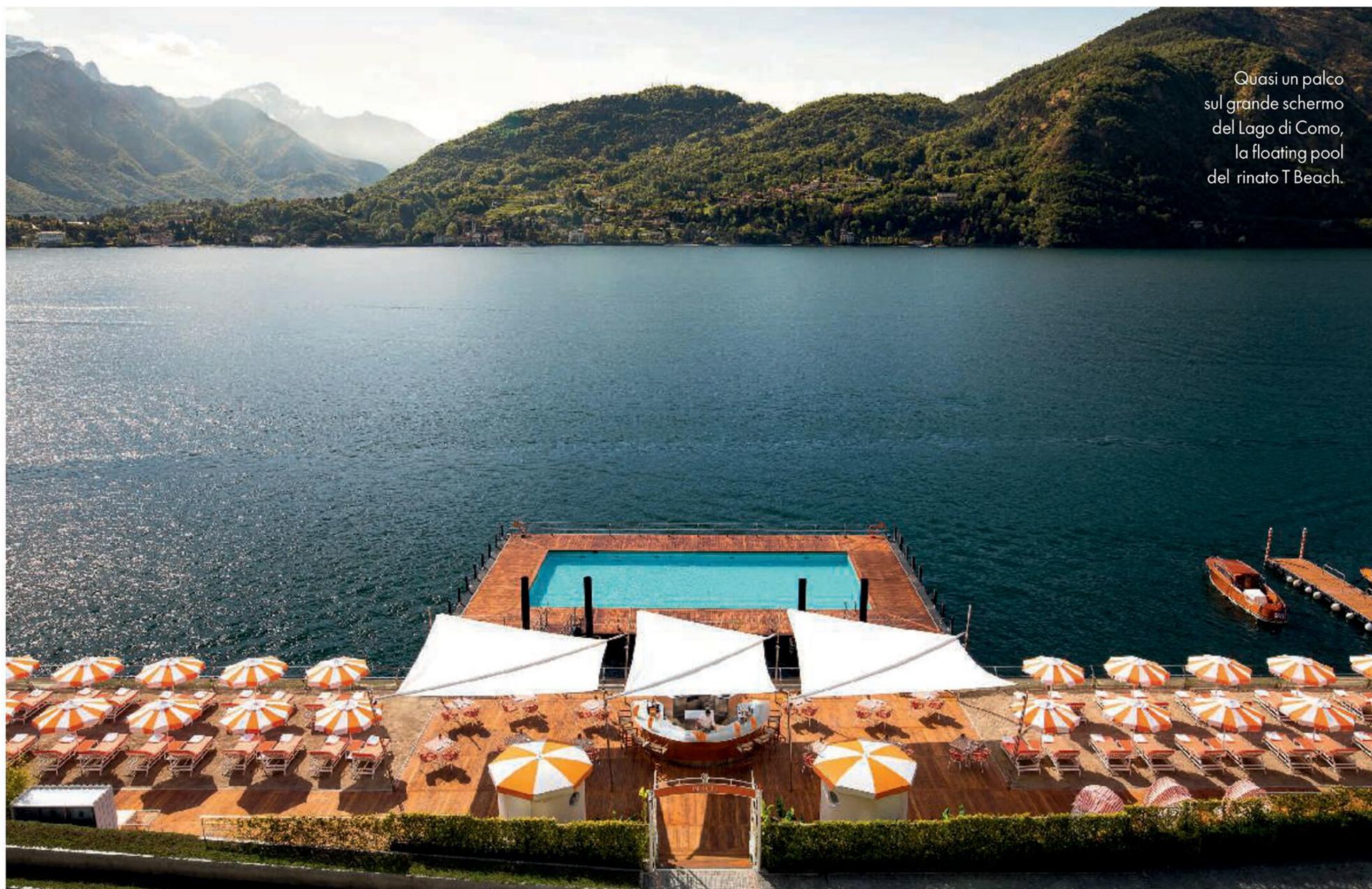
PRIMA, DURANTE *e* DOPO *il* SOLE



Happy & beach HOUR

L'appuntamento è qui, ma senza orario. Avete tutta l'estate davanti a voi per scoprire il nuovo, irrestitibile mix servito ai **bar pieds-dans-l'eau**

di ALESSANDRA PON



Quasi un palco sul grande schermo del Lago di Como, la floating pool del rinato T Beach.

T BEACH CLUB *Lago di Como*

Un tuffo nelle atmosfere glam della Dolce Vita di riviera degli anni Cinquanta, prima ancora che nelle acque del Lago di Como. Appena riaperto e totalmente rinnovato nell'inconfondibile match bianco/arancione di ombrelloni e lettini su misura, il T Beach è il lido privato dello storico Grand Hotel Tremezzo, a Tremezzina, esattamente di fronte a Bellagio. La nuova piscina galleggiante ha come maestoso sfondo le Grigne, che si specchiano nelle acque del lago proprio dove i due rami elegantemente si biforcano. Hot spot per il tramonto sulle vette e i giochi di luce sul lago, si è viziati dalla sontuosa carta dei vini e dai piatti di pesce – gran crudi, sauté, king crab – griffati Giacomo Milano, che ha deciso di battezzare qui la sua nuova vetrina. Senza frenesie, in puro stile tradi-chic. grandhoteltremezzo.com



GRAN MISTO DI PESCE CRUDO

INGREDIENTI PER 1 PERSONA:

2 scampi, 2 gamberi, 1 gambero gobbetto, tartare di tonno, tartare di ricciola, tartare di salmone, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone, 1 ostrica.

PREPARAZIONE: condite i crostacei con olio, sale, limone e scorza di limone grattugiata. I carpacci vanno tutti conditi con un preparato a base di olio, sale e limone, eccetto il carpaccio di branzino che ha l'aggiunta del trito Perù (ovvero brunoise di sedano, gambi di coriandolo, Jalapeño, mignonette di cipolla rossa e sale). La tartare di ricciola si condisce invece con olio, sale, limone e mango. Lasciate tutti gli altri ingredienti al naturale, aggiungendo solo un filo di citronette (emulsione di olio e limone). L'ostrica deve essere solo aperta e subito servita insieme al gran crudo preparato.