



COMUNICATO STAMPA

## ***RADISSON ST MARTIN RESORT, MARINA & SPA: I SAPORI DEI CARAIBI*** *Il nuovo hotel ad Anse Marcel presenta l'offerta gastronomica franco-creola dei suoi ristoranti*

Milano, 15 gennaio 2009 – Il **Radisson St Martin Resort, Marina & Spa**, inaugurato ufficialmente il 16 dicembre 2008, è il nuovo indirizzo gastronomico dell'isola nelle Antille rinomata in tutto il mondo come capitale culinaria dei Caraibi grazie alla sua ottima cucina di ispirazione franco-creola.

Un soggiorno al Radisson St Martin Resort, Marina & Spa è un'occasione imperdibile per sperimentare la ricca varietà di piatti locali proposti dal Resort, scegliendo tra i piatti di alta cucina di **C Le Restaurant**, i menù del ristorante casual **Le Marché** e le prelibate tapas del **Lobby Bar**.

**C Le Restaurant**, elegante struttura open-air con vista sull'oceano e raffinato arredamento interno, è il luogo ideale dove incontrarsi a pranzo e a cena per gustare le delicate pietanze preparate dallo chef francese Bruno Brazier. Il menu di C Le Restaurant offre un eccezionale mix tra la tradizione locale e la cucina francese, tra cui: *gamberoni alla griglia in latte di cocco e salsa ginger serviti con contorno di riso basmati e riso selvatico, filetto di spigola aromatizzato al sesamo e caramello, costolette di agnello in crosta, medaglioni di astice al mohito e salmone affumicato con vellutata di cetrioli e pomodorini*. E' disponibile anche una ricca lista di vini provenienti dalle migliori regioni di produzione, comprese eccellenti etichette californiane e in prevalenza francesi.

Più 'casual' **Le Marché**, delizioso ristorante market-style con forno a legna, che offre cucina 'europea in salsa caraibica' a colazione, pranzo e cena. In particolare, a colazione, gli ospiti possono richiedere ai cuochi di Le Marché, crêpes e omelettes preparate in base ai gusti personali, mentre a pranzo e a cena sono le squisite specialità di rosticceria a farla da padrone.

Per chi, infine, vuole vivere fino a tarda notte le magiche atmosfere di St Martin, il resort propone il **Lobby Bar**, confortevole area lounge con musica dal vivo, perfetta per rilassarsi e ritrovarsi con gli amici. Ottimi i cocktail a base di frutti tropicali e di rum locali - reperibili soltanto a St Martin e nell'area delle Indie Occidentali Francesi. Particolarissimi anche gli snack tra cui gustose *quiche Lorraine, antipasti a base di prosciutto e formaggi francesi accompagnati da un ottimo taboulet*, e per concludere in dolcezza *tarte tatin* da gustare in compagnia.

\*\*\*

### **Radisson St Martin Resort, Marina & Spa**

Radisson St Martin Resort, Marina & Spa situato nell'incontaminata località francese di Anse Marcel sull'isola di St Martin, aprirà il prossimo 16 dicembre 2008 a seguito di un investimento di 80 milioni di dollari. La struttura, caratterizzata da una splendida vista sull'oceano, dispone di 189 camere e 63 suite, una stupenda spiaggia, un ristorante gourmet e un altro più casual, un lobby bar, un'infinity pool, una Spa all'avanguardia e un centro fitness attrezzatissimo, uno spazio meeting e una marina con 150 punti di attracco. Il Radisson St Martin Resort, Marina & Spa fa parte della catena Radisson Hotels & Resorts, in fase di espansione nell'area caraibica, e presto sarà la seconda struttura di punta dei Caraibi, dopo il famosissimo Radisson Aruba Resort, Casino & Spa. Per ulteriori informazioni e prenotazioni, si prega di fare riferimento a Radisson Reservation Center 800.877.446, o direttamente online sul sito Internet del resort [www.radisson.com/stmartin](http://www.radisson.com/stmartin).

**Per ulteriori informazioni e prenotazioni:**

Radisson St Martin Resort, Marina & Spa

Tel: 800.877.446

E-mail [stmartinreservations@radisson.com](mailto:stmartinreservations@radisson.com)

Website [www.radisson.com/stmartin](http://www.radisson.com/stmartin)

**Per informazioni stampa:**

AIGO, Ufficio Stampa

Debora Agostini, Giordana Sapienza

Tel. +39 02 669927.1

Fax. +39 02 6692648

E-mail: [d.agostini@aigo.it](mailto:d.agostini@aigo.it), [g.sapienza@aigo.it](mailto:g.sapienza@aigo.it)

Web Site [www.aigo.it](http://www.aigo.it)