

Con le magie dello Chef internazionale Massimiliano Gennari  
un'inaugurazione speciale per il raffinato

Ristorante wine bar Galika a Villasimius in località Su Fraili

# L'alta cucina approda al "Galika"

Massimiliano Gennari, è nome noto agli appassionati di alta cucina. Pensando alla Notte Rosa, affascinante evento che in questi anni ha creato quasi un gemellaggio tra la Riviera Romagnola e la Milano dinamica e propositiva dei salotti culturali, resta impresso nella memoria e "nel palato", il prezioso contributo di quello che a buon merito è considerato uno dei più quotati chef a livello internazionale. Le diverse portate, proposte dallo chef Massimiliano Gennari in occasione della Notte Rosa, rappresentano un autentico modello al quale ispirarsi nell'ambito della ristorazione d'alto profilo. Basti pensare al salmone Loch Duart, preparato secondo ricette moderne ed antiche in un mix perfetto che pur mantenendo fede ai dettami della tradizione, non rinuncia all'innovazione sia dal punto di vista dei sapori e degli aromi che sotto il profilo scenografico della presentazione a tavola. È interessante a tal proposito esplorare la nuova scommessa di un Massimiliano Gennari più che mai proiettato nella dimensione di chef, ma anche e soprattutto Art Director nel suo nuovo raffinato Ristorante wine Bar: "Galika" a Villasimius. Il primo maggio, l'inaugurazione del Ga-

lika, ha mostrato al grande pubblico un locale completamente rinnovato nel "concept" e nell'organizzazione degli spazi.

Elegante e confortevole negli arredi, studiati per offrire momenti di piacevole relax, ristorante d'alto profilo, ma anche night food e lounge bar con musica dal vivo fino a tarda notte. Tutto questo è il Galika a Villasimius. Un locale certamente estivo, ma nato per offrire un servizio d'alto livello tutto l'anno, con serate a tema, appuntamenti culturali, musicali ed enogastronomici ad ampio respiro. Gli oltre 5000 mq. di giardino fanno da splendida cornice ad uno spazio creato per vivere a pieno le calde serate estive a Villasimius. Magari al tramonto, sorseggiando un aperitivo con gli amici, rilassati nel morbido abbraccio dei grandi divani della terrazza all'aperto.

Nato per una clientela selettiva ed esigente, il Galika vuole essere un luogo di incontro e di svago aperto a tutte le esigenze. Per questo nel grande giardino è stato allestito uno spazio dedicato ai più piccini che qui possono trascorrere piacevoli momenti ludici in compagnia del personale preposto.

Così, se i bimbi sono sereni e coccolati, anche



i genitori potranno godersi la loro serata in perfetta tranquillità. Il fiore all'occhiello di quello che riteniamo diventerà uno dei luoghi più frequentati e apprezzati dalla movida estiva, resta comunque il Ristorante con le sue raffinate ricette d'alta cucina. L'esperienza internazionale di Massimiliano Gennari, in questo senso è un'autentica garanzia. Il menù dell'inaugurazione, ha offerto un ottimo esempio di quella che sarà la proposta estiva del Galika in fatto di ristorazione. L'appetitoso risotto al nero di seppia, decorato finemente, la deliziosa sogliola agli agrumi, la freschissima tartare di Tonno carlofortino profumato all'erba cipollina, il

delicatissimo semifreddo alla grappa arricchito da una speciale crema d'amarene, sono solo alcune delle "delizie" preparate sapientemente dalle mani esperte di Massimiliano Gennari per il Menù del 1° maggio. Un trionfo di sapori e un piacere per la vista ed il palato. Il preludio ad un'estate all'insegna del "gusto". La passione per la Sardegna e per quest'angolo di paradiso che è la splendida costa di Villasimius, hanno condotto il carismatico Gennari in quest'avventura che si chiama Galika. Un'avventura che è anche un'occasione unica per gli appassionati d'alta cucina.