

IL NUOVO CONCEPT DI ALFONSO PEPE AL LUMI SKY LOUNGE DELL'ARA MARIS

Pubblicato il 28 Maggio 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Una terrazza sospesa nel cielo di Sorrento, dove il gusto diventa emozione

Una terrazza sospesa tra cielo e mare, che offre una vista mozzafiato sulla Penisola Sorrentina e sull'incantevole Golfo di Napoli, dove l'esperienza culinaria si trasforma in un viaggio sensoriale unico, capace di emozionare e stupire. Nasce così il nuovo concept di Lumi Sky Lounge, il ristorante esclusivo dell'Hotel Ara Maris 5*L di Sorrento, un luogo dove la tradizione gastronomica del territorio incontra l'innovazione, creando piatti che raccontano storie di passione, creatività e ricerca. Ogni cena si trasforma in un vero e proprio spettacolo a 360 gradi, dove i sapori, il panorama e l'ambiente si fondono per regalare un'esperienza indimenticabile.

Curato dall'Executive Chef **Alfonso Pepe**, il Lumi Sky Lounge propone una cucina tradizionale rivisitata, con un tocco di creatività e forte interazione con l'ospite: **alcuni piatti verranno ultimati direttamente al tavolo, rendendo ogni cena un momento unico e personale .**

"I menù del Lumi Sky Lounge nascono dal desiderio di far rivivere i sapori autentici della memoria, reinterpretandoli con tecnica ed emozione – racconta lo Chef Alfonso Pepe – Ogni piatto è un viaggio, un esercizio di stile che punta al cuore."

SILVA – Un omaggio alla terra e ai suoi profumi: Un percorso che celebra l'anima della terra, dove ogni piatto racconta una storia di tradizione e passione. La *Tartare di bufalo con il suo gelato al latte* è un incontro perfetto tra freschezza e cremosità, mentre il *Tataki di wagyu alla Genovese* porta in tavola la profondità dei **sapori napoletani** con una marcia in più. I *Cannelloni al ragù napoletano* sono un abbraccio di pasta fresca, perfettamente bilanciato dal ricco ragù, mentre il *Royale di coniglio con bavarese alla carota* sorprende con un mix di delicatezza e forza. E per chiudere in dolcezza, *Cioccolato, arancia e lampone* è un'esplosione di sapori che seduce il palato.

NEREIS – Un viaggio tra le meraviglie del mare: Il mare arriva direttamente sulla tua tavola con piatti che sembrano un'ode alla freschezza del mare. Il *Carpaccio di baccalà e pannacotta di barbabietola* è un **incontro armonico tra la delicatezza del pesce e la cremosità della barbabietola**. Il *Tonno alla pizzaiola* reinterpreta un classico con un **twist moderno**, mentre i *Tubetti alla luciana e Provolone del Monaco* uniscono la tradizione partenopea alla potenza del formaggio locale. La *Triglia in tempura alla parmigiana* è un connubio di croccantezza e morbidezza, mentre *Deliziosa* (Pan di Spagna al limoncello e crema al limone) conclude il viaggio con un'esplosione di freschezza e **dolcezza agrumata**.

FLORA – Una celebrazione del mondo vegetale: Un percorso che porta in scena **la freschezza e la varietà della natura**. *L'Uovo alla Nerano*, a bassa temperatura su crema di zucchine, è un piatto che sprigiona tutta la delicatezza del territorio. Il *Carciofo alla brace con salsa al prezzemolo* è un incontro di rusticità e raffinatezza, mentre il *Risotto con piselli e fior di latte* è un abbraccio cremoso e profumato che sa di primavera. Il *Peperone ripieno con parmigiano, olive e capperi* è un'esplosione di sapori mediterranei, mentre il *Carosello tradizionale* (babà al limone, pastiera napoletana, torta ricotta e pera) conclude l'esperienza con **un trionfo di dolci tipici**, che richiamano la tradizione in ogni boccone.

LUDUS – Un gioco di sapori senza limiti: Per chi desidera vivere l'esperienza in maniera personale e unica, *Ludus* permette di creare il proprio menù, **scegliendo due piatti e un dessert da uno qualsiasi dei tre percorsi**. Un invito a esplorare liberamente il mondo di Lumi Sky Lounge, dove ogni scelta diventa un'esperienza su misura, come un viaggio gastronomico disegnato appositamente per l'ospite.

Tre percorsi di degustazione guidano l'esperienza, ciascuno ispirato a un diverso mondo sensoriale:

Menù Silva

- *Tartare di bufalo con il suo gelato al latte*
- *Tataki di wagyu alla Genovese*
- *Cannelloni al ragù napoletano*
- *Royale di coniglio con bavarese alla carota*
- *Cioccolato, arancia e lampone*

Menù Nereis

- *Carpaccio di baccalà e pannacotta di barbabietola*

- *Tonno alla pizzaiola*
- *Tubetti alla luciana e Provolone del Monaco*
- *Triglia in tempura alla parmigiana*
- *Deliziosa (Pan di Spagna al limoncello e crema al limone)*

Menù Flora

- *Uovo alla Nerano (uovo a bassa temperatura su crema di zucchine)*
- *Carciofo alla brace con salsa al prezzemolo*
- *Risotto con piselli e fior di latte*
- *Peperone ripieno con parmigiano, olive e capperi*
- *Carosello tradizionale (babà al limone, pastiera napoletana, torta ricotta e pera)*

In ogni piatto, **l'eleganza della cucina di Alfonso Pepe si fonde con la bellezza senza tempo di Sorrento**, dando vita a un'esperienza sensoriale unica che lascia senza parole. **Il ristorante è aperto anche agli ospiti esterni.**

