

A Città Sant'Angelo l'hotel Giardino dei Principi punta anche sulla ristorazione: apre Le Plaisir

2 Marzo 2026



CITTÀ SANT'ANGELO - Chi lo dice che per mangiare bene negli hotel bisogna trovarsi in una grande città? Parte da qui la scommessa dell'hotel Giardino dei Principi, a Città Sant'Angelo (Pescara), di aprire un ristorante di ricerca dentro la struttura alberghiera, proprio come accade nelle grandi città europee.

Il nuovo ristorante che ha aperto i battenti in questi giorni si chiama Le Plaisir, il nome rimanda al romanzo *Il Piacere* di Gabriele D'annunzio. A credere in questo pensiero sono i due titolari dell'hotel **Domenico Cavaliero** e **Stefano Rasino** che hanno coinvolto alla guida della cucina il giovane chef **Achille Esposito** che da subito ha sposato il progetto dei due albergatori creando insieme l'identità del nuovo ristorante di ricerca all'interno dell'hotel.

Classe 1993, ischitano, Achille Esposito si diploma all'alberghiero di Ischia nel 2012, da qui seguono diverse esperienze in Italia e all'estero. Tra quelle più rilevanti in Italia ci sono Il Mosaico di **Nino Di Costanzo**, 2 stelle Michelin a Ischia, il ristorante Orma Bruna Bottega&Cucina e God save the food a Milano, per concludere con Palazzo Cordusio a Milano,

Gran Melià Hotel 5 stelle. Diventato da poco papà, decide di trasferirsi in Abruzzo, terra della sua compagna e diventa chef della struttura alberghiera Giardino dei Principi.

Quella di Achille Esposito è una cucina diretta, senza fronzoli, dove al centro c'è il gusto. Attenzione al dettaglio estetico, ingredienti territoriali e tecnica contemporanea sono le caratteristiche della sua cucina.

Tre sono i menù degustazione per i clienti: Identità, Dialogo con il territorio e Sintesi, con la possibilità di scegliere anche alla carta ordinando due o tre piatti dai menù degustazione. Nel menù ci sono anche due primi che fanno parte del percorso professionale dello chef.



Lumachine e ceci di

Navelli alla pescatora

“Le lumachine – spiega lo chef – con vari pesci e ceci di Navelli e il Risotto Milano Abruzzo, un risotto milanese con ingredienti tutti abruzzesi come lo zafferano dell’Aquila e la liquirizia di Atri, sono piatti che metto sempre in carta. Fanno parte del mio bagaglio professionale e gastronomico”.

“I piatti che propongo attingono alla tradizione abruzzese – continua lo chef Esposito – ma sono realizzati in chiave contemporanea. A Le Plisir si trova una cucina contaminata dalle mie origini ischitane, dalle mie esperienze ma che vede protagonisti gli ingredienti e i prodotti locali. L’obiettivo che ci siamo posti è chiaro, far stare bene il cliente e fargli vivere una bella esperienza gastronomica”.

E infatti proprio la cura e il benessere del cliente e una proposta gastronomica territoriale ma contemporanea sono gli elementi che contraddistinguono il nuovo ristorante Le Plisir.

Il ristorante è aperto tutte le sere a cena e ha circa 36 coperti, l’ambiente è elegante ma informale. La sala completamente rinnovata nel design, ad accompagnare i menù una carta di vini provenienti dall’Abruzzo, dall’Italia e dalla Francia.

“Con Le Plisir – concludono i due soci – vogliamo lanciare la scommessa che si può fare una ristorazione di qualità anche negli hotel in borghi come Città Sant’Angelo. Crediamo molto in questo progetto di qualità dell’accoglienza e del cibo e ci auguriamo che venga apprezzato”.

