

COSTIERA AMALFITANA, D'AUTUNNO 2019 AL MONASTERO SANTA ROSA HOTEL&SPA PER VIVERE UNO SCORCIO D'ESTATE



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#), [News](#)

Autunno in **Costiera Amalfitana**, per prolungare l'estate e godere a pieno di questa straordinario luogo quando sciamano la ressa dei turisti, il clima si fa più dolce ed i paesaggi si ammantano di colori più vividi.

Per questo, il **Monastero Santa Rosa Hotel & Spa** di **Conca dei Marini**, che domina il golfo di **Amalfi**



dall'alto di un'alta scogliera ed è stato proclamato a Londra "Luxury Independent Hotel of the Year 2018", accoglie gli ospiti proponendo nuotate, bagni di sole, passeggiate, buona tavola, massaggi e trattamenti benessere, ma soprattutto silenzio e relax in un luogo che sa di storia e ha fatto dell'accoglienza più raffinata il suo tratto distintivo. E proprio per permettere loro di godere quanto più possibile della bellezza dell'autunno in Costiera, ha posticipato al 10 novembre la chiusura di fine stagione.

L'infinity pool e la Spa - ricavata dall'ultimo terrazzamento dei giardini degradanti e sospesa sul mare, invita a lunghe nuotate e rilassanti idromassaggi, possibili anche quando la temperatura si abbassa, dato che in questo caso l'acqua viene riscaldata. Con una palestra all'aperto e la Spa con la Thermal Suite, che riprende la tradizione romana delle terme nonché atmosfere orientalesche, e

il Giardino del Benessere, un angolo riservato con una stupenda vista sul Golfo di Salerno.

Il resort è stato ricavato dall'attenta e rispettosa ristrutturazione di un Convento seicentesco di Monache Domenicane. Angoli appartati per il relax, i dehor elegantemente attrezzati, il ristorante all'aperto a servizio della piscina, l'orto stracolmo di verdure e di erbe aromatiche: tutto, al Santa Rosa, invita ad approfittare delle ultime giornate di bel tempo, immergendosi nella salutare e lussureggiante natura mediterranea.

Passeggiate alla scoperta del volto nascosto della Costiera - Per gli ospiti vengono organizzate escursioni con guida lungo sentieri che toccano gli angoli più suggestivi della zona e si aprono su panorami straordinari. In programma anche visite alle antiche limonaie di Conca dei Marini, in cui è



coltivato, tra l'altro anche il pregiato Sfusato Amalfitano, ricco di succo e di profumi: il tour si conclude con la degustazione di varie tipologie di limoni e di prodotti da essi derivati, come il famoso Limoncello.

Al ristorante stellato Il Refettorio, il gioco dei sapori di fine estate e dell'autunno - E' un omaggio ai prodotti di fine estate e dell'autunno il nuovo menu che lo chef **Christoph Bob** ha studiato per la tavola del ristorante Il Refettorio, che dal 2018 si fregia della Stella Michelin.

Tutto giocato fra tradizione e creatività, propone quanto di meglio offrono la stagione e il territorio, nell'esecuzione personalissima dello chef (grande e noto interprete della cucina mediterranea), affiancato dalla validissima spalla **Pasquale Paolillo**, autentico e verace interprete dei sapori di questa terra, e da una brigata di livello internazionale. Si può scegliere di cenare nell'antica e intima sala del ristorante oppure sulla terrazza panoramica. Ed a pranzo, si possono gustare, in un'atmosfera informale e rilassata, veloci e gustosi piatti mediterranei, serviti sotto il pergolato, accanto alla piscina a sfioro.

Mentre la colazione del mattino, che viene servita nella terrazza panoramica col sottofondo di suono dell'arpa, sono proposte anche, tra l'altro, le famose sfogliatelle di Santa Rosa, ideate oltre tre secoli orsono nelle cucine del monastero, vanto delle suore Domenicane ed adesso golosità del Resort.

www.monasterosantarosa.com

(Pg.F.)

