



Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae  
Direttore Responsabile  
Angelo Concas

## EAT IN THE HOTEL

### ISTANBUL : GASTRONOMIA AL LUME DI CANDELA NEL CONVENTO FRANCESCANO

di Leonardo Felician

02/05/2014



Due edifici contigui congiunti da un vano ascensore in vetro, un ex convento francescano ultracentenario dalla facciata austera proprio di fronte al Consolato d'Italia, costituiscono un indirizzo da conoscere a Istanbul per soggiornare nel quartiere di Pera dove si trovano rappresentanze diplomatiche, case liberty e naturalmente i negozi grandi firme della Istiklal Caddesi, la via pedonale percorsa da un pittoresco tram rosso che si diparte da piazza Taksim. I proprietari posseggono una fabbrica di tappeti in Cappadocia e dopo un'amorevole e costosa ristrutturazione 5 anni fa hanno inaugurato questa loro prima esperienza alberghiera a Istanbul, mentre un'altra è in preparazione a Urgüp, principale centro della Cappadocia.

Viste le piccole dimensioni spesso esaurito, soprattutto in primavera e autunno che sono le stagioni di punta del turismo a Istanbul, in quanto l'estate è molto calda e umida, l'albergo dispone solo di 20 grandi suite. E' comodo anche per il collegamento internet wi-fi gratuito dappertutto, il business centre del piano terra disponibile 24h/24, la piccola Spa aperta fino alle 8 di sera, la colazione con orario prolungato sulla terrazza al quarto piano, con vista spettacolare sulla città e sul mare e l'happy hour in terrazza a metà pomeriggio con offerta gratuita di dolci fatti in casa.

Il ristorante Nicole ospitato appunto in terrazza è il luogo ideale per una cena romantica a lume di candela. I menù proposti sono due, entrambi con piatti della cucina turca rivisitata e proposta con un pizzico di innovazione: il menù "corto" da cinque portate si apre con l'insalata di rape rosse accompagnata da formaggio, miele, limone e timo, segue il pesce del giorno su un letto di sedano rapa e ibisco, a seguire lo spezzatino di polipo con patate e zafferano e l'assaggio di agnello con cavolfiore e menta, chiudono la degustazione naturalmente i dolcissimi dolci turchi. Il menù "lungo" propone invece sette portate; le prime due coincidono con il precedente, poi seguono calamari sul pane con verdura, spezzatino di seppia nel suo inchiostro con rape e cardamome, l'agnello con cavolfiore e menta e la bistecca di manzo con funghi; si termina sempre con un trionfo di dolci. .

## TOMTOM SUITES

TomTom Kaptan Sokak 18, Beyoglu, Istanbul

Tel. 0090 212 292 4949

Email [info@tomtomsuites.com](mailto:info@tomtomsuites.com)

Sito [www.tomtomsuites.com](http://www.tomtomsuites.com)

