

ATTITUDE

INTERIOR DESIGN MAGAZINE

soul

RITMOS CATIVANTES
CAPTIVATING RHYTHMS

PORTUGAL CONT. 10,00 € - BE/FR/IT/ESP 14 € - NL/GR 15 € - DE 16 € - UK £14 - Suisse 16 CHF - Morocco 110 MAD - USA 28,95 \$ - Canada 26,95 CAD / Bimestral



No idílico subúrbio veranil de Sydney, o Cibaria Manly é um pedaço de Itália voltado para as águas cristalinas do Oceano Pacífico. Integrado no recém-renovado Manly Pacific Hotel, aqui, além das vistas fantásticas sobre a praia, é possível degustar gastronomia italiana, sem pretensiosismos, mas com sabor genuíno.

In Sydney's idyllic and summery suburb, Cibaria Manly is like a little piece of Italy facing the crystal-clear waters of the Pacific Ocean. As part of the newly renovated Manly Pacific Hotel, here, in addition to stunning views of the beach, you can also feast on Italian cuisine that is unpretentious and bursting with authentic flavour.



O espaço, outrora escuro e cavernoso, deu lugar a um restaurante luminoso, alegre e colorido, para cerca de 130 comensais. O premiado estúdio de design de Sydney, **Luchetti Krelle**, reinterpretou as tradicionais cores de Itália – vermelho, branco e verde – e definiu diferentes zonas com pigmentos terracota, âmbar, esmeralda e ébano. Entre texturas e tons distintos nos pavimentos de terrazzo e terracota, há arcos generosos, paredes volumosas, com nichos e prateleiras curvilíneas que criam cantos e recantos para uma variedade de áreas de refeição no Cibaria.

Na gelateria, com entrada exclusiva e uma coluna inspirada numa árvore, os clientes podem-se acomodar para saborear um gelado ou um café. Existem também mesas dedicadas às massas, frutos do mar e carnes, com vistas amplas para a praia, proporcionando um almoço ou jantar relaxante e visualmente estimulante. Para um aperitivo ao final da tarde, as bancadas altas convidam a admirar o ambiente e a socializar com amigos ou colegas de trabalho. E, se o exterior é o melhor, porque não aproveitar a sofisticada esplanada do Cibaria? A menta, comandada pelo talentoso chefe Gianmarco Pardini, ainda se multiplica entre pizzas e entradas de prosciutto, mozzarella e gorgonzola.

No Cibaria Manly, a harmonização dos materiais e cores conduz a uma sensação de fluidez e dinamismo que, mais do que um restaurante, o transforma numa experiência sensorial envolvente, no qual culinária e design convergem. ^A

What was once a dark and cavernous space has been transformed into a bright, cheerful and colourful restaurant that can seat around 130 diners. The award-winning Sydney design studio **Luchetti Krelle** has reinterpreted the traditional colours of Italy – red, white and green – and defined different areas with terracotta, amber, emerald and ebony pigments. Amid the different textures and tones of the terrazzo and terracotta floors, there are generous arches, substantial walls with niches and curving shelves that create nooks and crannies creating a variety of dining areas at Cibaria.

In the gelateria, with its own entrance and its tree-inspired column, customers can sit down to savour an ice cream or a coffee. There are also tables dedicated to pasta, seafood and meat, with sweeping views of the beach, offering a relaxing and visually stimulating lunch or dinner. For a late afternoon aperitif, the high bar counter invites you to admire the ambience and socialise with friends or colleagues. And if being outdoors suits you better, why not enjoy Cibaria's sophisticated terrace? The menu, overseen by the talented chef Gianmarco Pardini, also features pizzas and starters featuring prosciutto, mozzarella and gorgonzola.

At Cibaria Manly, the harmony of materials and colours creates a sense of fluidity and dynamism that, more than just a restaurant, transforms it into an immersive sensory experience, where cuisine and design converge. ^A

