



Cape of Senses: un viaggio sensoriale tra lusso e natura sul Lago di Garda

Un resort di lusso tra ulivi secolari e viste mozzafiato sul lago di Garda per un'esperienza rigenerante tutta da vivere a Torri del Benaco

Adagiato sulle alture della sponda veronese del Lago di Garda, **Cape of Senses** è un raffinato rifugio adults only pensato per chi desidera riscoprire il lusso del tempo e della quiete. Incastonato nel **borgo di Albisano**, frazione di Torri del Benaco (VR), il resort si affaccia su un paesaggio che da secoli ispira poeti e viaggiatori: qui Goethe, nel suo celebre **Viaggio in Italia**, trovò le parole per evocare «la terra dove fioriscono i limoni».



Il panorama del Cape of Senses (Foto © Sara Panizzon).

Cape of Senses è una destinazione **aperta tutto l'anno**, firmata dalla famiglia Margesin, già nota per l'hotel Alpiana in Alto Adige. Il concept dell'hideaway, un vero e proprio rifugio sensoriale, si traduce in **accoglienza olistica**, ambienti immersi nella natura e un'architettura che dissolve i confini tra interno ed esterno. Lo conferma anche la **Michelin Guide**, che ha assegnato alla struttura la [prestigiosa Chiave](#), riconoscimento riservato agli hotel più straordinari del mondo.



La piscina a sfioro con uno spettacolare panorama (Foto © Sara Panizzon).

Camere che dialogano con il paesaggio

Tutte le **55 suite** di Cape of Senses sono progettate per offrire un'immersione totale nel paesaggio gardesano. Ampie (a partire da 50 mq), luminose e con vista lago, dispongono di terrazze o patii arredati con daybed, creando una continuità fluida tra natura e interni. Il profumo caldo del legno accoglie l'ospite all'ingresso, insieme a piccoli doni golosi e cosmetici naturali, pensati per attivare ogni senso.



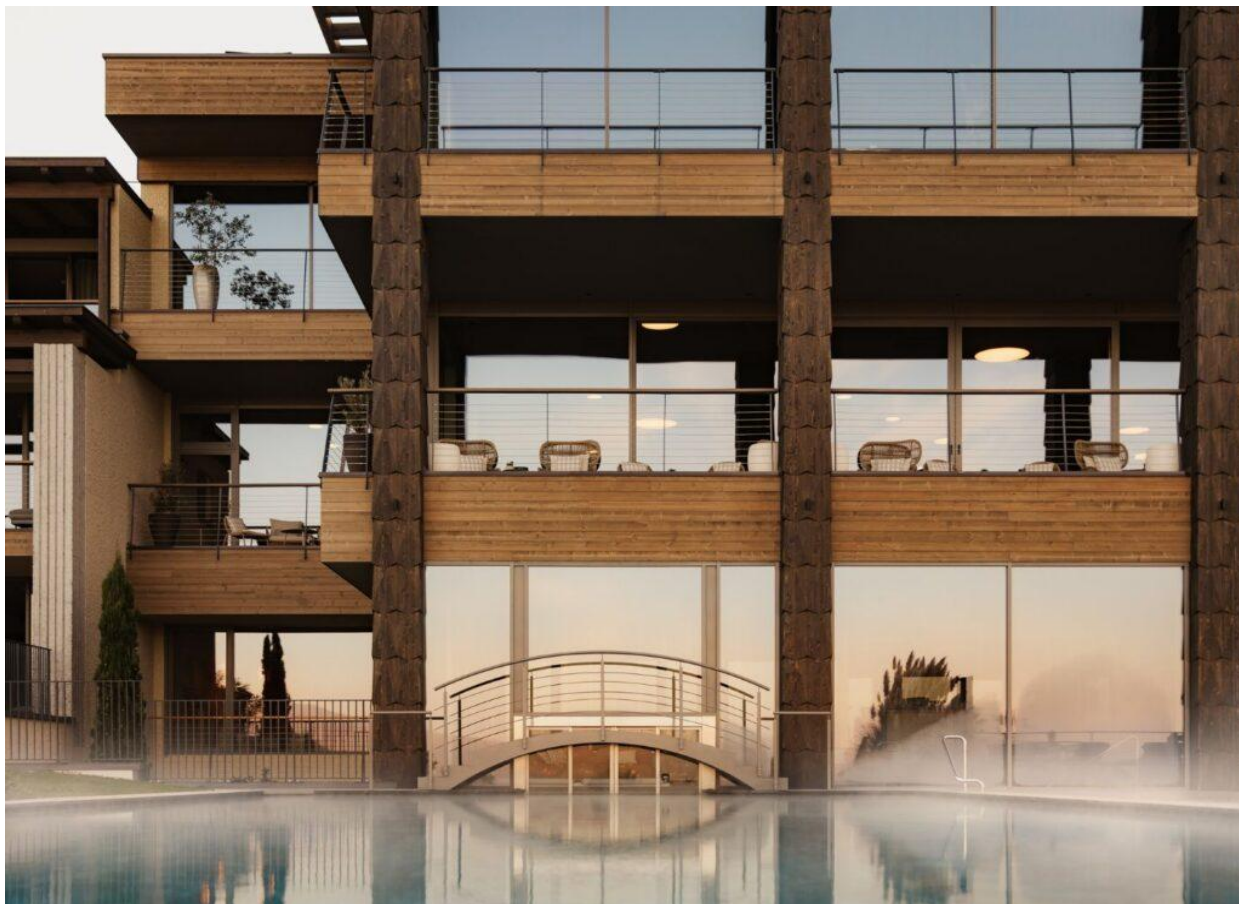
Una delle 55 suite (Foto © Sara Panizzon).

L'arredo è un connubio armonico di artigianato su misura e design italiano: una palette che va dal beige al grigio chiaro, materiali naturali, tessuti morbidi, arredi outdoor anche all'interno delle camere.

Le **Signature Suite** portano il concetto di comfort a nuovi livelli: tra queste, la **Sky Pool Suite Deluxe** vanta 75 mq di spazio interno e una terrazza sul tetto di 90 mq con piscina privata, area lounge e gazebo. «*Il vero lusso oggi è lo spazio*», afferma la General Manager **Alina Deutsch**. Uno spazio inteso anche come silenzio, luce e libertà: ogni dettaglio architettonico è pensato per fondersi con la natura e restituire un senso profondo di armonia.

Benessere sul Lago di Garda: la Senses Spa di Cape of Senses

La Senses Spa del Cape of Senses offre un'esperienza di benessere immersiva e profondamente sensoriale, riservata esclusivamente agli ospiti dell'hotel. I suoi **2000 mq** si sviluppano **tra piscine panoramiche interne ed esterne**, una zona umida con saune e bagno turco, cabine per trattamenti olistici e una spa privata per due, profumata di lavanda e pompelmo.



Tanto legno nella struttura (Foto © Alex Moling).

Ogni dettaglio, dagli oli essenziali ai suoni ambientali, dalla musica d'atmosfera alle luci morbide, è studiato per risvegliare i cinque sensi. Tra i trattamenti tradizionali da provare il **massaggio rilassante aromaterapico**, eseguito con olio essenziale di lavanda e verbenà: una pratica dolce, distensiva e rigenerante, proposta in versioni da 30, 50 o 80 minuti (a partire da 65 euro), per sciogliere le tensioni e ritrovare l'equilibrio mente-corpo.



Senses Spa del Cape of Senses (Foto © Sara Panizzon).

Fiore all'occhiello della spa sono i **sei percorsi benessere ispirati ai sensi**, vere e proprie esperienze costruite attorno a pratiche corporee, rituali e tecniche energetiche. “**Vista**” invita all'introspezione con meditazione, shiatsu e massaggio californiano, mentre “**Olfatto**” è un percorso purificante che abbina trattamenti detox a yoga e aromaterapia. “**Udito**” aiuta ad ascoltarsi in profondità grazie a campane tibetane e massaggi sonori, “**Gusto**” nutre pelle e spirito con trattamenti ricchi e aromatici, “**Tatto**” propone una sequenza di massaggi e riflessologia per ristabilire un contatto profondo con il corpo.

Infine, il “**Senso della Vita**” è dedicato alle future mamme, con trattamenti per donare leggerezza, sollievo e bellezza in un momento unico della vita. Un luogo dove i sensi diventano strumenti di benessere autentico, in armonia con la natura che circonda il lago.

Il viaggio gastronomico tra lago, territorio e creatività

L'esperienza culinaria al Cape of Senses inizia già al bar, prosegue all'**Osteria La Pergola** e culmina nel ristorante gourmet **Al Tramonto**. Qui, la cucina è parte integrante della filosofia dell'hotel: wellness, sostenibilità, territorialità e piacere sono i pilastri che guidano ogni scelta, ogni piatto, ogni sorso.

Tutto comincia con un sorriso al bar, dove il Bar Manager **Michele Pedrett** accoglie gli ospiti con l'iconico *Spritz of Senses*: prosecco, soda, essenza di cedro. Un aperitivo fresco e bilanciato, con

un tocco agrumato e avvolgente che anticipa il tono dell'esperienza a venire: elegante e rilassata.



Il Bar Manager Michele Pedrett (Foto © Sara Panizzon).

Osteria La Pergola: semplicità e gusto con vista

Durante la colazione e il pranzo, l'Osteria La Pergola apre le sue terrazze affacciate sul lago per offrire un **menù che unisce leggerezza e identità**. Ad accogliere gli ospiti con garbo e attenzione c'è il Restaurant Manager **Gianfranco Csorba**, affiancato da uno staff di sala premuroso, sempre pronto a raccontare il territorio attraverso i piatti del Resident Chef **Gioele Grienti**.



La terrazza dell'Osteria La Pergola (Foto © Sara Panizzon).

Qui la cucina si fonda su **ingredienti semplici ma selezionati** con cura, rielaborati con tecnica e sensibilità. Ogni piatto è un piccolo omaggio al paesaggio gardesano e alle influenze mediterranee. Tra le proposte consigliate per il pranzo: *spaghettone ai tre ori* con pomodoro e stracciatella di burrata del caseificio Barlotti, *bowl mediterranea* a base di fregola sarda, gamberi, melanzane e zucchine, perfetta per un pasto sano, leggero e appagante.



Bowl mediterranea a base di fregola sarda, gamberi, melanzane e zucchini (Foto © Sara Panizzon).

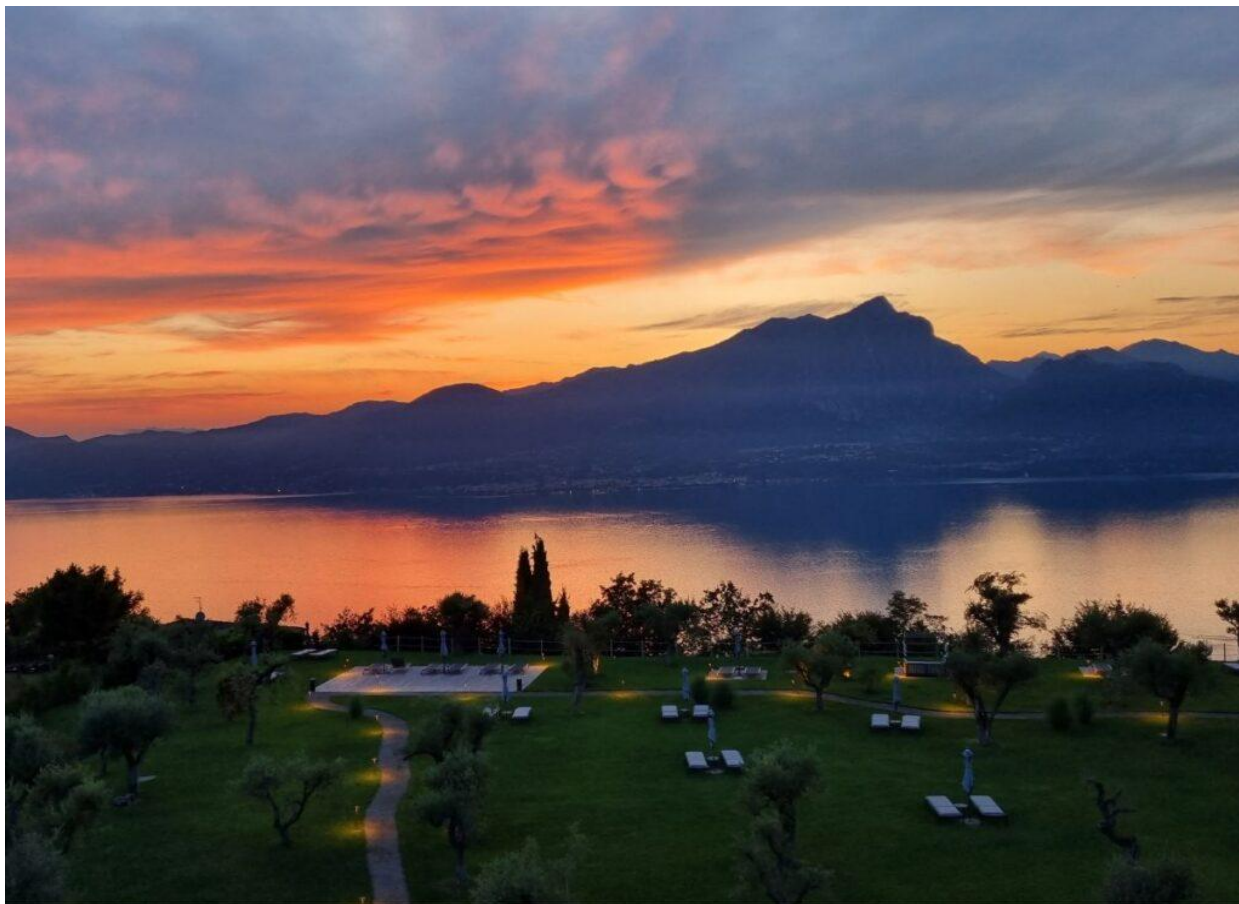


Spaghettone ai tre ori con pomodoro e stracciatella di burrata (Foto © Sara Panizzon).

Gli abbinamenti enologici sono curati dal sommelier **Vito Mezzatesta** che propone circa 200 etichette scelte per valorizzare ogni sfumatura dei piatti e riflettere la vocazione del territorio.

Al Tramonto: fine dining in un'atmosfera suggestiva

Al calar della sera, l'appuntamento è con **Al Tramonto**, il ristorante *fine dining* del resort, affacciato sul lago con vetrate panoramiche che regalano uno spettacolo cromatico a 180 gradi. L'ambiente è elegante nella sua essenzialità e garantisce privacy e quiete, mentre la mise en place, sobria e curata, accompagna senza distrazioni l'esperienza gastronomica.



Il tramonto sul Lago di Garda (Foto © Sara Panizzon).

Il menù si articola in **tre percorsi distinti**. Il **menù “di brigata”**: un viaggio nelle creazioni più personali dei capi partita, tra cui spiccano il *Mosaico di lago con trota, salmerino, bieta, caviale e salsa beurre blanc*, lo *Spaghettono con ostrica e scampi*, e il *Piccione con lattuga, frutti rossi e cipolle*.

Il **menù delle carni**: un omaggio alla tradizione con tagli pregiati come filetto di manzo, costoletta di vitello, costolette di agnello e entrecôte. Infine il **menu à la carte**, in continua evoluzione, propone ogni sera una selezione di tre antipasti, tre primi e tre secondi, con opzioni vegetariane e una carta dei dolci fissa, completata da un dessert del giorno pensato dallo chef per chiudere il pasto con un’ultima, dolce sorpresa. Una cucina che parla il linguaggio della raffinatezza e dell’equilibrio, senza mai perdere di vista il piacere dell’ospitalità e la verità dei sapori.



Filetto di manzo (Foto © Sara Panizzon).

Il dopo cena: un bicchiere e il piacere del dolce far niente

Dopo una cena che celebra la bellezza del gusto, il viaggio sensoriale prosegue là dove era iniziato: al bar. Michele Pedrett, con il suo tocco creativo e una passione contagiosa per la mixology, accoglie nuovamente gli ospiti con cocktail originali, come il *“negroni svegliato”*, e inaspettati come il liquore di magnolia o quello al basilico base del cocktail *“Basil pick me up”*.



Negroni svegliato (Foto © Sara Panizzon).

I suoi drink sono creati per *«inebriarvi di profumi, farvi trasportare dal dolce far niente, lasciandovi assetati di curiosità e pronti ad affidarvi a nuovi consigli sorprendenti»*. Un ultimo brindisi alla giornata, con il lago che riflette le luci della sera e il tempo che, ancora una volta, sembra sospendersi in questo rifugio per il corpo e lo spirito.

CAPE OF SENSES

Località le Sorte, Torri del Benaco (VR)

Tel. +39 045 430 1430 | www.capeofsenses.com

Data di creazione

01/08/2025

Autore

sara-panizzon