

Ristoranti

IL VOTAPENOLE

Via IV Novembre, 15
58043 Castiglione della Pescaia
(Grosseto)
Tel. 0564 934763
ivotapenole@gmail.com
www.ivotapenole.it

Cucina: creativa, ma fortemente legata al territorio, prevalentemente di pesce soprattutto nei mesi estivi.
Descrizione: elegante, con sala illuminata da lampadari e veranda estiva. Tra gli antipasti provate la Parmigiana di gamberi, ossia una millefoglie di melanzana che alterna mozzarella di bufala e gamberi rossi sgusciati, impianati nella semola, quindi passati nella padella di rame stagnato senza

aggiunta di grassi sino a farli divenire croccanti, il tutto condito con una base di pomodoro, olio e basilico.
Un primo piatto dal sapore di mare sono gli Spaghetti passati in padella con aglio, olio,

peperoncino, polpa e fondo di canocchie. Segue la Tagliata di tonno, dove gli ingredienti sono cucinati separatamente in padelle di rame stagnato (il tipo di recipienti prediletto dal cuoco), e nel piatto si combinano tonno, fagioli cannellini, cipolla rossa e scaloppa di fegato grasso. Per dessert la Crème caramel al cioccolato bianco e agrumi accompagnata da frutta fresca di stagione.

La ricetta: Ravioli farciti di burrata e ricci di mare, conditi con bisque di gamberi e olio al basilico.

Cantina: ampia scelta di vini, con circa 700 etichette.

BAIADSELOE

Corso Marconi, 30
17021 Allassio (Savona)
Tel. 0182 641814

Cucina: figure creativa.
Descrizione: ristorante con arredi moderni che creano un ambiente informale e accogliente. Per antipasto si possono ordinare i Filetti di pescatrice cotti brevemente in padella con olio e serviti con pâté di olive taggiasche, pomodori cuor di bue, julienne

di zucchine e menta fresca. Stuzzicante prima portata sono gli Gnocchi di patate con ragù di polpo, spinaci freschi e pomodoro. Per secondo il Besugo (occhione, pagello, pezzogna) al fieno cucinato con olio e vino, servito con zucchini trombettina, pomodori canditi e maggiorana. Su tutto Tortino caldo di pesce e amaretti alla crema di zabaione leggero.

La ricetta: Calamari grigliati accompagnati con carciofi croccanti, patate, olive taggiasche, buccette di lime e maggiorana.

Cantina: relativamente contenuta la carta dei vini (circa 70 bottiglie), ma con etichette interessanti.

VIKOLO SANTA LUCIA

Hotel Carducci, 76
Viale Carducci, 76
47841 Cattolica (Rimini)
Tel. 0541 954677
info@carducci76.it
www.carducci76.it

Cucina: innovativa, prevalentemente di mare; eseguita anche con tecniche avanzate, ma su base tradizionale.

Descrizione: ambiente di tono, spazioso, con ampie finestre e dehors estivo. Un antipasto di grande piacevolezza è la Triglia sfiletata, impanata in pan briciole e cotta in burro chiarificato: il pesce finisce di cuocere con un burro al fegato di triglia; la preparazione è

servita con purè di fagioli cannellini, carota glassata all'arancia, melà annurca cotta sotto vuoto. Per primo piatto lo chef Stefano Ciotti consiglia i Ravioli farciti di canocchie in guazzetto di canocchie piccanti. Si prosegue con la Rana pescatrice arrostita al forno, servita con crema di pane avanzate, ma su base tradizionale.
Descrizione: ambiente di tono, spazioso, con ampie finestre e dehors estivo. Un antipasto di grande piacevolezza è la Triglia sfiletata, impanata in pan briciole e cotta in burro chiarificato: il pesce finisce di cuocere con un burro al fegato di triglia; la preparazione è



Vicolo Santa Lucia

mozzarella di bufala su letto di rucola con pomodori confit. A seguire si può scegliere il Risotto al franciacorta rosé, con ratatouille, verdure e gamberi di fiume saltati in padella. Per dessert un prezioso Semifreddo di mascarpone e lime su crema di vaniglia bianca.

La ricetta: Antipasto misto di pesci di lago che comprende numerosi assaggi: trota marina marinata sotto sale e zucchero, quindi messa sott'olio e servita con burro; filetti di pesce piccanti saltati nell'olio, poi sbriciolati con pistacchi così da ottenere un composto cremoso; sardina di Montisola (l'isola del lago di Iseo) essiccata e passata sulla griglia.

Cantina: una sessantina di scelte con ampia selezione di bollicine di Franciacorta ed etichette nazionali.

AL CANALE

Scesa Vasto
74123 Taranto
Tel. 099 4764201

ristorante@canale@libero.it
Cucina: mediterranea della tradizione, con vocazione ittica.

Descrizione: il locale si trova tra i due mari di Taranto, il Piccolo e il Grande, ed è apprezzato per la competenza con cui viene proposto il pesce anche crudo. Due gli antipasti forti della casa, ossia quello cucinato che comprende anche la frittura di paranza e quello crudo detto "Sushi alla tarantina", con triglia, scorfano, gamberi, scampi, seppioline e altro ancora. Per primo piatto da assaggiare i Tubetti e cozze in vellutata, una sorta di guazzetto da consumare con il cucchiaino. Diversamente scegliete i Paccheri conditi con scorfano sfiletato cotto in tegame con i pomodorini. Come secondo, in base al pescato, Spigola in crosta di sale, Pesce del giorno con patate e cozze, Grigliata di crostacei. Conclude il pasto il casalingo Croccantino allo zabaione e cioccolato.

La ricetta: Risotto alla marinara, ossia riso con un tripudio di crostacei, frutti di mare, molluschi... rigorosamente in bianco.
Cantina: più di 170 etichette delle quali circa 60 regionali e le restanti nazionali.

BON WEI

Dove: Via Castelvetto, 16-18
20154 Milano
Info: Tel. 02 341308
prenotazione@bon-wei.it
www.bon-wei.it

Cucina: cinese di Canton e di Pechino.

Descrizione: rappresenta la nuova tendenza della ristorazione cinese, con location curate nei minimi dettagli e piatti inconsueti. Da provare i Fiori di involtini fritti, la cui pasta sottilissima è farcita di gamberi e castagno d'acqua. Gli amantici della pasta provino gli Spaghetti con carne di maiale, erba cipollina e germogli, saltati in olio di arachidi e conditi con salsa di soia e aceto. Per secondo piatto, il Filetto di manzo al pepe nero è un mix di sapidità e tenerezza. Da non perdere sono anche i Gamberi leggermente piccanti alla kon pao con arachidi e verdure. Per dessert il Gelato caramellato o il Dolce fritto di sesamo composto da pastella di riso ripiena al sesamo nero.

La ricetta: l'Anatra pechinese, o lacotto, è disponibile senza prenotazione anche per una sola persona. La carne viene affettata e servita con listarelle di verdure crude; accompagnano il piatto sottili crêpe da spalmare con salsa d'anatra ai frutti di mare, sopra cui distribuire l'anatra e la verdura.

Cantina: piccola selezione di vini, con valide etichette e un buon rapporto qualità/prezzo.

