

*il***BIKINI****NI**
ristorante

Il ristorante

La nostra idea di cucina si esprime attraverso la relazione che abbiamo da piu' di sessant'anni con gli elementi che circondano questa piccola baia, le montagne, la terra, il mare.

Tra sperimentazioni, mode, idee di chef, brigate di cucina e cambi di direzione, il ristorante ha spesso modificato la sua conformazione iniziale. Nel frattempo non abbiamo mai smesso di sperimentare e creare piatti legati alla tradizione e al territorio, alla nostra storia e al nostro rapporto con tutto ciò che ci circonda e ha cambiato le nostre vite.

Il Bikini è per me e la mia famiglia un luogo dell'anima che amiamo e desideriamo condividere.

La nostra storia e quella del Bikini si confondono in ricordi, passioni, emozioni, sapori, profumi di questo straordinario territorio.

E' una storia che vi voglio raccontare e che potrete leggere e assaporare, semplicemente, tra un piatto e l'altro.

Benvenuti.

Giorgio Scarselli



Passione per il mare.

Ogni mattina, una barca con due suoi amici pescatori, con i quali aveva condiviso immersioni e giornate incredibili in mare, partiva dalla baia per ritornare al tramonto. Prede erano cernie meravigliose, polpi e seppie, e anche ceste di alghe e di ricci di mare. Sulla spiaggia, i bagnini in cerchio pulivano i ricci per poi riporli in un prezioso *boccacciello*.

Primi piatti.

.TTTIZZMZMUILNIOT□
ZZ

:IT□ ZT□ MZIbbI

:IZNOIUMZMZII□ UV□

TPMITZIOIMMMZIM

I classici del Bikini.

Il ka` > sechndh Kiccakdh

Li a` aemni ai lif hni di f_ake e_inhccaih
seloarich

Ein` nine chn ohn`hle oekaci

Selezioniamo pastifici artigianali delle nostre zone, in una ricerca attenta alla lavorazione e alle trafile per ogni formato di pasta che utilizziamo



Amore per la terra.

Intanto dall'orto arrivavano pomodori profumatissimi, delicate zucchine e una *ruchetta* di scoglio dal sapore forte e salmastro.

Abbinando con fantasia e semplicità gli elementi di questo microcosmo nasceva la nostra idea di cucina.

Secondi piatti.

Dalla cianciola...fritto, al forno, alla griglia o al sale	<u>hg 8</u>
Zuppetta di pesce e crostacei	<u>20</u>
Pescato locale con emulsione di lattuga di mare al profumo di limone e verdure di stagione	<u>20</u>
Baccala confit con pesto di carciofi arrostiti e cianfotta primaverile	<u>18</u>
Diavolo di un polletto!	<u>20</u>
Agnello, broccoli, cacio e uova	<u>16</u>
Cotoletta di vitello	<u>16</u>

Le nostre specialità sono a base di pesce, ma ci dedichiamo anche alla preparazione di piatti di carne, pollo e agnello di provenienza locale.

Curiamo la produzione del nostro orto e del nostro olio e riceviamo dal mare della costiera gran parte del nostro pescato.



Arte di mani sapienti.

La sua padronanza degli elementi, la conoscenza della stagionalità dei prodotti del mare e della terra, delle tecniche di pesca e della complessa fauna marina che abitava la nostra baia, unita alla sua incontenibile voglia di sperimentare ad abbinare gli elementi tra i quali era cresciuto, furono le basi dalle quali partì la lunga storia del nostro ristorante.

Racconti di terra.

I cinque fritti che piacciono a Riccardo

Il ragù secondo Riccardo

Diavolo di un polletto!

Il Babà

I digestivi di Luigia

45

Prezzo a persona.
Il menù è servito per l'intero tavolo.



La scoperta.

Il mare e queste rocce sono state la seconda casa di Riccardo. Sin da piccolo la sua grande passione era l'esplorazione sottomarina di una meravigliosa secca situata di fronte alla nostra baia, il Banco di Santa Croce. L'emozione più forte era riuscire a giungere alla grotta che taglia in due la secca, dove dentici, ricciole, tonni e palamite rincorrevano i banchi di pesce azzurro, e dove poteva incontrare trigoni e aquile di mare.

Racconti di mare.

Triglia alla beccafico, puntarelle, arancia e pesto mediterraneo

Spaghettoni ai limoni di mare e finocchio selvatico

Baccala confit con pesto di carciofi arrostiti e cianfotta primaverile

Millefoglie con crema e amarene

I digestivi di Luigia

55

Prezzo a persona.
Il menù è servito per l'intero tavolo.



Guardare l'orizzonte.

Chi lavora sul mare ragiona come se visse su un'isola, condizionata dalle situazioni meteorologiche, dalle stagioni, dall'esposizione a venti e correnti.

Il nostro menù è così legato alla stagionalità dei prodotti dell'orto e soprattutto del pescato locale, sempre preferito a quello di importazione.

L'isola.

Carpaccio di merluzzo con insalata di rinforzo estiva

Uovo, spuma di provolone del monaco e asparagi

Ravioli broccoli e razza

Spaghettoni ai limoni di mare e finocchio selvatico

Pescato locale con emulsione di lattuga di mare al profumo di limone e verdure di stagione

Meringa fragole e cioccolato bianco

I digestivi di Luigia

70

Prezzo a persona.
Il menù è servito per l'intero tavolo.



L'incontro.

Molto felice è stato quest'anno l'incontro della nostra famiglia con Fumiko Sakai, chef giapponese proveniente da numerose e interessanti esperienze in ristoranti stellati in Italia e all'estero. Solare, sempre sorridente e piena di passione, fin da ragazza è incuriosita dalla buona cucina e quindici anni fa si trasferisce in Italia. E' a Vico Equense che si è innamorata del cibo, della combinazione tra mare e montagna e del calore della gente. Tutti le chiedono il sushi o la tempura, ma lei ama cucinare la pastiera, il ragù napoletano, la minestra maritata e tutte le pietanze tipiche di Napoli e della Campania. ...

A spasso con Fumiko.

Affidatevi a lei per una selezione di nostre specialità, con la massima libertà di combinazione.

Prezzo a persona.

Il menù è servito per l'intero tavolo.

75



Il saluto.

I dolci e la piccola pasticceria, accompagnati dagli esclusivi liquori della costiera di nostra produzione, sono il nostro saluto di fine pasto. Desideriamo lasciare nell'animo di chi li gusta un dolce ricordo e il proposito di tornare a trovarci.

I dolci.

Millefoglie con crema e amarene

Meringa fragole e cioccolato bianco

Il Babà

Variazione di cioccolato

Ricotta e mele

Crema bruciata all'arancia con gelato di cocco



Elenco allergeni.

Chiedete al nostro personale di informarvi sulle sulla presenza nei nostri piatti dei seguenti allergeni :

Cereali contenenti glutine.

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a casua di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.



Info.

Coperto, grissini, pane e olio

2

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido a bassa temperatura.

La mezza porzione viene scontata del 30 %

Per prenotazioni:
081 19840029

I disegni qui rappresentati sono dedicati al loro autore:
Franco Scarselli, mio nonno

www.ilbikini.com

*il***BIKINI**