il BIKINI

L'Atollo

Il Ristorante

La nostra idea di cucina si esprime attraverso la relazione che abbiamo da più 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.

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

Benvenuti.

Giorgio Scarselli

“

Rigenerazione.
Durante questi anni particolari il riavvicinamento della nostra famiglia con lo chef Giulio Coppola è stato importante per consolidare la nostra storia, già solidamente scolpita nella roccia che ci circonda. Con la sua cucina le materie prime e tradizionali del nostro territorio si svelano con tutto il loro forte carattere in una veste nuova.
Alcuni piatti, che mio padre Riccardo ha messo in carta più di 35 anni fa, sono ripresentati “rigenerati” in un percorso di degustazione fortemente legato al nostro racconto.

”

Rigenerazione

Affidatevi allo chef per una selezione di cinque portate, con la massima libertà di combinazione. 75

“

Pennellate.
Come un acquerello che si esprime con pennellate libere, improvvisate, spontanee, lo chef ridisegna il territorio con la grazia e la delicatezza di un acquerello come quelli di mio nonno, Franco Scarselli, che potete ammirare tra queste pagine.

”

Acquerello

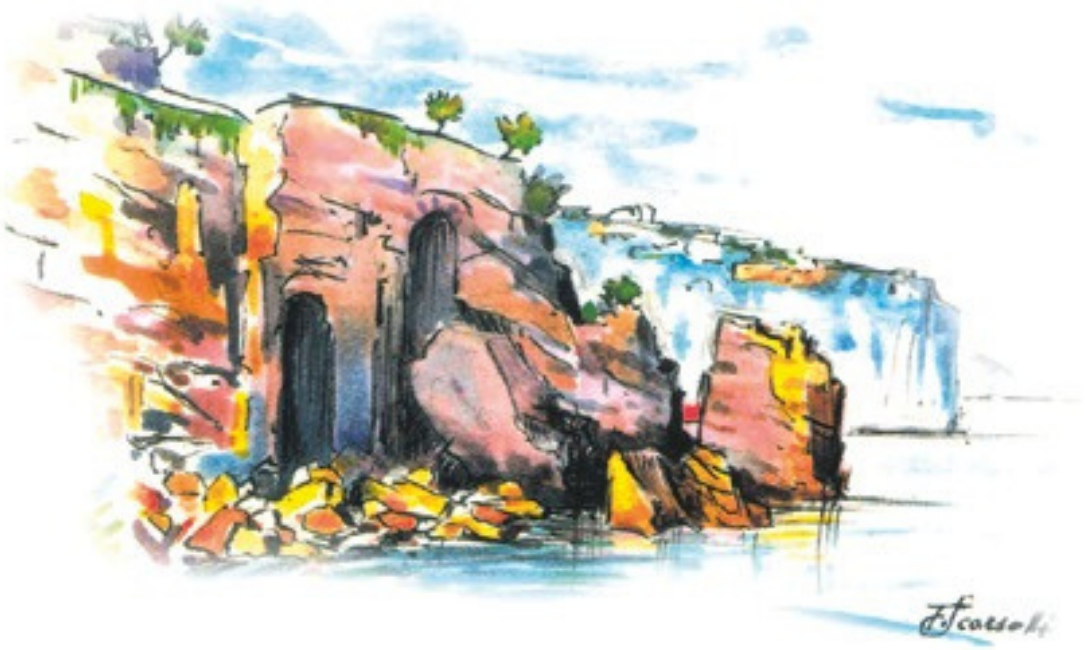
Affidatevi allo chef per una selezione di sette portate, con la massima libertà di combinazione. 95

Prezzo a persona.
Il menu, con aperitivo di benvenuto e petit four, è servito per l'intero tavolo.

L'idea di Riccardo.
All'inizio degli anni 80 mio padre Riccardo Scarselli, già alla guida dello stabilimento balneare, decide di dare vita al ristorante del Bikini. La sua idea iniziale era quella di condividere la sua passione per il pescato e il buon cibo: il mare che aveva davanti e il suo orto gli apparsero come due incredibili risorse dalle quali cominciare.

Antipasti

Triglia all'ortolana con crema di provola e raviolo fritto alla pescatora (1,2,3,5,6,7,8,16)	25
Composizione di crudo di mare: pesci, molluschi e crostacei con brunoise di verdurine ed estratto di sedano e limone (4,5,6,7,8,15,16,18)	35
Bouquet di verdure di stagione, acqua di pomodoro, essenza di sedano, grana padano soffiato e babà ai fiori di zucca (1(1,2,4,9,14,16,18)	22
Crépinette d'agnello con scarola alla partenopea (2,3,11)	22



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. Intanto dall'orto arrivavano pomodori profumatissimi, delicate zucchine e una rughetta dal forte sapore salmastro. Abbinando con fantasia e semplicità gli elementi di questo microcosmo nasceva la nostra idea di cucina.

Primi piatti

L'astice in diverse interpretazioni: alla catalana, primo piatto e scottata (1,2,3,4,6)	50
Risotto con fritto misto di pesce profumato ai limoni (1,2,3,4,5,6,8)	30
Gnocchi di patate con fasolari, crema di fagioli cannellini, salicornia, insalata di limone e pane alla Procidana (2,3,4,7,17,22)	23
Raviolo con zucchine, fonduta di caciocavallo podolico, basilico, aglio nero fermentato e salsa polline (1,2,3,9,17)	25
Tagliatella all'uovo con tartufo nero estivo, speck d'anatra, salsa al foie gras e insalatina di albicocca (1,2,3,4,9,14,20)	30

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

Amore e sperimentazione.

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. 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.

Secondi piatti

Il pescato dalla Cianciola:al sale, alla griglia, al forno, all'acqua pazza	14/hg
Pesci, molluschi e crostacei, terrina di melanzane e ostrica con melanzana marinata alla vinaigrette e menta (1,2,5,6,7,8,17)	30
Tonno scottato, crema di pomodoro arrosto con classica caponata, pesto di olive e maionese di cipolla (1,2,3,4,5,15,16,18)	30
Vitello bianco da latte panato con tarallo agerolese, farcito con moscione vicano, bietola con insalatina di germogli, salicornia e alici marinate (1,2,5,9)	28
Controfiletto di manzo con crosta alle erbe e zucca (1,2,3,15,17)	30

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

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

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.

Dolci

Come una torta caprese (1,2,9,11)	13
Soffice ai limoni con tagliata di frutta fresca di stagione (1,2,9,11,17)	14
Soufflé caldo alla vaniglia (2,9,11,19)	22
Cioccolato bianco, ciliegia e mandorla (1,2,9,11,19)	13

Bevande

Acqua

San Pellegrino 0.75l	3.50
Ferrarelle 0.75l	3.50
Acqua Panna 0.75l	3.50

Bibite

Coca Cola 0.33l	5
Coca Zero 0.33l	5
Fanta 0.33l	5

Al calice

Bollicine	10
Vino	8 10 12

Birre

Peroni Nastro Azzurro 0.33l	8
Menabrea Bionda 0.33l	8
Messina Cristalli di Sale 0.33l	8
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri 0.33l	8

Dopo pasto

Amaro	8
Liquori	8
Passito	10
Grappa	10
Rhum	13
Cognac, Armagnac, Brandy, Porto, Sherry	13
Whisky	13

Caffè	3

Elenco allergeni

1 glutine e derivati dei cereali

2 lattosio e derivati del latto

3 aglio

4 cipolla

5 pesce

6 crostacei

7 molluschi bivaldi

8 molluschi cefalopodi

9 uova

10 arachidi

11 frutta con guscio, lipidi, sesamo

12 soia

13 senape

14 funghi/tartufi

15 solfiti

16 peperone

17 menta

18 sedano

19 frutti rossi

20 albicocca

21 pesca

23 peperoncino

(*)Gli ingredienti contrassegnati sono stati sottoposti ad abbattimento rapido a bassa temperatura a -18° nel rispetto della normativa vigente.

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.
Le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; pertanto non si può escludere la possibilità che anche i prodotti gluten free entrino a contatto con glutine.