

# Antipasti

# Classica insalata di mare con fagiolini, pomodori, patate e chips di alga marina (3,6,7,8)\* Composizione di crudo di mare: pesci, molluschi e crostacei con brunoise di verdurine ed estratto di sedano e limone Impepata di cozze Uovo soffice con gamberi ed asparagi, fonduta di caciocavallo, tartufo nero e trucioli di pane (1,2,3,4,6,9,14) Carpaccio di manzo con zucca, zenzero, patate e salvia

### Secondi piatti

Il pescato del giorno dalla cianciola: al sale, alla griglia, al forno, all' acqua pazza	<u>14/hg</u>
Frittura di pesce mista	<u>22</u>
Pesci, molluschi, e crostacei in diverse cotture, ostrica poché e bouquet di insalata	<u>30</u>
Vitello appena scottato con misticanza, rucola, pomodorini e grana	<u>25</u>

## Dolci

Maritozzo con gelato al cioccolato con mango e cocco	11	
Soffice ai limoni con tagliata di frutta fresca di stagione	<u>14</u>	
Paris-brest caffe e mascarpone	<u>12</u>	
Panna cotta alla vaniglia con sablè al cacao e fior di sale, insalatina di fragole e basilico	<u>12</u>	

#### Primi piatti

pecorino

Spaghettini con pomodorini, basilico e

(-)-)-/	
Scialatielli con cozze, friggitelli e pomodorini (1,2,3,5,7,16)	<u>25</u>
Spaghetti con vongole e lupini	<u>25</u>
Risotto classico alla pescatora	<u>25</u>
Pasta mista con variazione di patate, seppia e salsa ai ricci di mare (1,2,3,4,7,8,18)*	<u>25</u>
Linguine con zucchine	<u>20</u>
Pasta al ragù oppure alla genovese secondo Riccardo (1,2,3,4,15,18)	<u>20</u>
Il primo dalla cianciola: il pescato del giorno abbinato ad un formato di pasta	<u>14/hg</u>

20

#### Contorni

Insalata di pomodori, basilico e fior di latte	<u>15</u>
Classica caponata: pesce azzurro in olio cottura, fresella, pomodoro, olive, verdurine sott'aceto, fagiolini e fior di latte	<u>18</u>
Insalata vicana: scarola liscia, patate, fagiolini, pomodoro, alici sott olio, fior di cappero e salsa Caesar	<u>15</u>
Parmigiana di melanzane	<u>12</u>
Piccola selezione di formaggi	<u>13</u>
Patate chips	6





Di fronte al mare la felicità è un'idea semplice.

- JC Izzo

66





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 condivide-

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

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

Benvenuti. Giorgio Scarselli

#### Elenco allergeni

- 1. glutine e derivati dei cereali
- 2. lattosio e derivati del latte
- 3. aglio
- 4. cipolla
- 5. pesce
- 6. crostacei
- 7. molluschi bivalvi
- 8. molluschi cefalopodi
- 9. uova
- 10. arachidi
- 11. frutta con guscio, lupini, sesamo

- 13. senape 14. funghi/tartufo
- 15. solfiti
- 16. peperone
- 17. menta
- 18. sedano
- 19. frutti rossi

(\*)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.

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