



Ristorante La Grotta

Dal 1958

The taste of history

Il nostro menù nasce dalle origini della stessa cultura culinaria a base di pesce povero e più frequentemente pescato. Le radici della cucina di mare arriva dai pescatori di origine ponzone e puteolana che arrivavano sulle coste sarde perché appunto ricche di pesce facilmente conservabile sotto sale ...la rivisitazione delle ricette unisce il pescato agli ingredienti poveri presenti sul territorio con uno sguardo verso Genova, altra terra di colonizzatori che sulla Maddalena hanno lasciato il segno indelebile degli scalpellini

Il dessert si prende uno spazio importante con la mandorla siciliana che guarda alle imprese dei mille, in matrimonio al mirto, emblematico ed indiscusso simbolo della nostra terra.

Antipasto

Sardelle in panour di carasau bruschettate

Portata principale

Baccalà su letto di polenta e crema di pesto

Dessert

Semifreddo alle mandorle e mirto



Elenco ingredienti e provenienza

Antipasto Sardelle panour

Sardine : provenienza nord Sardegna . Pescheria Riviaccio porto Torres

Pane guttiau: panificio Bulloni, Bitti

Pomodori: provenienza Sarda presso azienda di Spanu Sabrina La Maddalena

Baccalà su letto di polenta con crema di pesto

Baccalà: provenienza nord Sardegna . Pescheria Riviaccio porto Torres

Polenta : farina di mais azienda Cellino

Basilico fresco: provenienza Sarda presso Spanu Sabrina La Maddalena

