

con il patrocinio



IL TIRRENO



Un'altra estate

**Marciana Marina - Piazza della Vittoria
giovedì 19 luglio 2018 ore 18**

Menù Marinense

antipasti

Panzanella con lo sgombro

CIRCOLO DELLA VELA DI
MARCIANA MARINA

Viale Regina Margherita 52 - 0565 99027

Cozze ripiene di Nonno Tore

IL GASTRONOMO

Via del Sette 10 - 0565 997021

**Frittelle di polpettine di verdura al
profumo della Cala con bottarga
e pomodoro a pezzetti**

SCARABOCI

Via XX Settembre 29 - 0565 996868

Cremino di baccalà e ceci

UMAMI

Via del Cotone 23 - 0565 904390

primi piatti

**Trenette al totano e profumo
d'alloro**

AFFRICHELLA

Via Santa Chiara 7 - 0565 996844

**Spaghetti alle acciughe,
finocchietto selvatico e pinoli di
San Cerbone**

I DUE MARI

Via Dussol 13 - 0565 904382

**Spaghetto al ragù di Polpo alla
maniera di Mamma Fillide**

CAPO NORD

Località Fenicia 69 - 0565 996983

Tagliolini al pescato del giorno

LA SCALETTA

Via della Fossa 6 - 0565 997071

secondi piatti

Tagliata di tonno del Bagno con riduzione all'Aleatico

La Vecchia Marina

Piazza Vittorio Emanuele 18 - 0565 99405

Palamita con fagioli bianchi di Giacomo e pomodorini

RENDEZ-VOUS

Piazza della Vittoria 1 - 0565 99251

Calamaro ripieno alla marinese

SALE GROSSO

Piazza della Vittoria 14 - 0565 996862

Sardine ripiene alla moda marinese

TERESINA

Piazza della Vittoria 15 - 0565 99049

Stoccafisso all'elbana

LA FIACCOLA

Piazza della Vittoria 6 - 0565 99094

dolci

Savoardi di nonna Mechina

BAR LA PERLA

Piazza della Vittoria 29 - 0565 904133

Biscotti alle mandorle di Ida

Corollo tipico marciante

FORNO DA IDA

Piazza Vittorio Emanuele 30 - 3478128607

Miele biologico millefiori della Costarella e dei castagni di Monte Capanne

ZEGA Azienda Agricola

Via della Costarella 32 - 349 2609797

bevande

Ansonica, Moscato, Aleatico, Grappa, Olio.

Tenuta ACQUACALDA

Azienda Agricola

Località Acqua Calda - 0565 998111

Ansonica, Procanico, Vermen- tino, Aleatico e liquori dell'Elba

CANTINA MAZZEI BATTANI

Località Capo al Piano 18 - 0565 99115

San Giovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ansonica e Trebiano, Olio.

ZEGA Azienda Agricola

Via della Costarella 32 - 349 2609797

PIATTO TIPICO

Spaghetti alla Margherita (pescata in primavera)

Ingredienti per 4 persone:

1 grossa margherita (granseola), 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 750 gr. di passata di pomodoro, 1 pomentina (peperoncino), aglio e prezzemolo, olio "bello", sale.

Preparazione

Pulire la margherita in acqua di mare, tagliare le "grampie", staccare il guscio e dividerla in 4 pezzi. Tritare al coltello la cipolla, il sedano e la carota per il soffritto nell'olio buono, appena dorato aggiungere pomentina, aglio e prezzemolo tritati. Unire la margherita e le grampie, rosolando con due dita di vino bianco. Versare la passata aggiustando di sale e tirare il sugo per un'oretta a fuoco lento, aggiungendo, se serve, poca acqua. Cuocere gli spaghetti al dente e finire la cottura saltandoli nel tegame del sugo a piccolo fuoco.

comunicazione