

Ristorante Salegrosso a Marciana Marina



foto ©PaoloCalcara

Cosimo Michelotti

Sapevate che Pineta, il paese dove si svolge la serie “I delitti del Bar Lume”, è Marciana Marina? E proprio lì, nel luogo dove ogni estate si gira la fiction televisiva, trovate Salegrosso. L'avreste trovato lo stesso, questo ristorante di livello e di gusto, chiedendo informazioni sulla buona cucina “marinese”.

A quattro anni dalla sua apertura Cristiano, Andrea e Antonio, rispettivamente in sala i primi due e ai fornelli il terzo, ne hanno fatto un locale dove si sta bene, l'accoglienza è educata ma affabile, i piatti sono quelli cucinati con gli ingredienti di stagione e soprattutto il pescato lo vedete sbarcare la mattina al Moletto dalle zaccarene dei pescatori locali. A primavera la margherita (nome locale della granseola) trionfa nel menù e non potete perderla sui tagliolini o nella zuppa, come la cucinavano una volta. E poi, ben presentati, polpo, totano ripieno, spaghetti Mancini ai frutti di mare e bottarga, tagliolini al basilico con crostacei e burro alle alghe, oppure pesce ancora lucente di sale o un crudo che ti “leva di sentimento” anche se il sentimento ce l'ha messo tutto lo chef nel prepara-

re le sue specialità. Un sorriso sempre pronto, una buona cantina, l'accurata pulizia, la capacità di esaudire le richieste per bambini o diete speciali, fanno parte dell'accoglienza.

Se vi riuscirà alzare lo sguardo dal piatto, dritta davanti a voi la Torre, simbolo del paese. Consigliata una passeggiata al chiaro di luna nell'antico borgo dei pescatori, Il Cotone, a due passi da lì. E se trovate la serata giusta, vi capiterà di vedere seduti ai tavoli di Salegrosso il tramonto più colorato della vostra vita. Il rumore delle onde sulle ghiaie lì davanti, un volo di gabbiani, le voci ovattate dei bambini sulla spiaggia, il conto onesto e la voglia di assaggiare il resto del menù, vi faranno tornare in Piazza della Vittoria, quella del Bar Lume.

SALEGROSSO RESTAURANT

In Marciana Marina, everybody knows Salegrosso Restaurant. Since its opening four years ago, Cristiano and Andrea in the dining room and Antonio, the chef, have created a comfortable, welcoming atmosphere. The dishes are prepared with seasonal ingredients, particularly the fish that is brought in every morning to the nearby quay from the local fishermen. In spring, the spider crab is the triumph of the

menu, particularly good with tagliolini or in a crab stew like once upon a time. They use fantasy in the presentation, octopus, stuffed squid, Mancini spaghetti with seafood and fish roe, basil tagliolini with crustaceans and seaweed butter, or shiny fresh fish or a plate of raw sea-food. A ready smile, a great wine-list, spotlessly clean, able to fulfill requests for children or special diets are part of the welcome.

If you can lift your eyes from your plate, right in front of you there is the Tower, the symbol of the village. A walk in the moonlight through this ancient fishing village, the Cotone, a stone's throw from here, is worthwhile. If you happen on the right night, sitting at the tables of Salegrosso, you can see the most colourful sunset of your life.



Piazza della Vittoria 14
Marciana Marina
tel +39 0565 996862
FB @salegrossoistorante