



GUSTO



Cucina di mare di fronte all'Asinara

di Pasquale Porcu

PORTOTORRES

Benvenuti nel più bel ristorante della Sardegna. Nella grande terrazza sopra gli scogli ti godi la seducente cucina dello Scogliolungo volgendo lo sguardo all'isola dell'Asinara e alle navi che entrano ed escono dal porto. Intanto segui anche l'attività degli appassionati che cercano granchi sulle rocce mentre una vivace brezza marina ti accompagna nella litania dei piatti che, con servizio inappuntabile, ti arrivano a tavola. Ecco, proprio quel profumo di mare è il miglior condimento per le pietanze proposte nel menu. Un menu, diciamo subito, fortemente rinnovato da quando in cucina sono arrivati due chef giovani e appassionati forti dell'esperienza maturata alla scuola di Cristiano Andreini e Gabriele Piga. In un irresistibile gioco di contrasti ecco un calice di una crema di ananas che sorregge alcuni minuscoli calamaretti croccanti di una

rapida cottura alla piastra. A movimentare tutti i piatti una virgola di piante aromatiche coltivate dai titolari del locale: timo al limone, basilico nero, curry fresco. Ciascun profumo vegetale completa e personalizza i piatti, di per sé già appetitosi e ben presentati. Fantastico il polpo croccante ai pomodorini e citronette agli agrumi, ricco e gustoso il piatto di gnocchi di patate con vongole, pomodorini e un brivido di menta rinfrescante. Abbiamo voluto assaggiare anche un piatto di fregula al cinghiale, perfetto nella cottura, corretto anche il filetto di orata con patate novelle e guazzetto di cozze e vongole, prima di un sontuoso dessert a base di un quadrato di torta al cioccolato e gelato alla vaniglia e un cucchiaino di una crema catalana. Ottimo il pane della casa. Prezzo: 35 euro vini esclusi

**■ RISTORANTE
SCOGLIOLUNGO**

Via Balai, Porto Torres
Telefono 079-508090