

# A Vasto cucina mediterranea, profumi di salsedine

*Fritturina di neonata di alici e asparagi di mare*

*Carpaccio di triglia, mandorle, olio alla ventricina e  
crostini al limone*

*Carpaccio di mormora, finocchietto, pepe rosa e pistacchi*

*Crudo di sepioline, succo d'arancia e ravanello*

*Crudo di gamberi bianchi, lime, zenzero su pane carasau*

*I frutti di mare : ostriche, tartufi, cannolicchi e cozze  
pelose*

*Tartare di tonno rosso, salsa di ribes, sedano*

*Tonno demi-cuit in crosta di sesamo croccante su letto di  
cicoria stufata alle acciughe*

*Linguine del Cav. Cocco con gamberi e ricci di mare*

*Ruote di Cavalieri al pesto lampedusano di mandorle, pinoli,  
pomodori secchi e basilico*

*Treccia di filetti di triglia gratinata su insalata di  
pomodori*

*Gelo di mellone alla menta in salsa di centerbe*

*Cremino al cappuccino in salsa caffè*

Piacevole conferma della incisiva mano di Remo Presenza, abile nel disegnare una cucina di impronta mediterranea, se non proprio siciliana, fresca e appetitosa. Buona la selezione delle materie prime, riusciti gli abbinamenti di profumi e

colori. Una tavola da tenere sotto attenta osservazione perché in grado di proporre suggestioni e sapori più coinvolgenti e diversi dall'ordinario adriatico.

### **Trattoria Salsedine**

Corso Dante Alighieri, 56, 66054 Vasto CH  
0873 363054