

Mediterraneo creativo al Grand Hotel

Al Palmaria del Grand Hotel Portovenere, Giovanni Sica Susini parte dal

Mediterraneo ma lavora con tecnica contemporanea e accostamenti misurati.

Il mare domina: tentacolo di polpo con friggitelli, stracciatella e acciughe; ceviche di ricciola con leche de tigre e agrumi delle Cinque Terre; tataki di tonno in crosta di pepe con melanzana affumicata e caviale di limone di Monterosso. Tra i primi, risotto di crostacei cotti e crudi, ravioli di razza in brodo di cicale di mare e linguine ai ricci e frutti di mare. Nei secondi, dentice alla mugnaia con pak choi e sogliola con tartufo e asparagi. Una cucina che usa il

ima più che

crostacei cotti e crudi, ravioli di razza in brodo di cicale di mare e linguine ai ricci e frutti di mare. Nei secondi, dentice alla mugnaia con pak choi e sogliola con tartufo e asparagi. Una cucina che usa il territorio come materia prima più che come repertorio da replicare, con una carta dei vini particolarmente attenta a Vermentino, Cinque Terre e Liguria. Via Garibaldi, 5, Portovenere (SP).



Seguici su Discover