

» A lume di candela

Delizie al cioccolato con cuore di arancia rossa

È all'insegna del ti amo, ti amo e ti amerò sempre... ma se mi fai mangiare bene ti amerò anche di più il San Valentino gastronomico. A Montignoso (MS) al Relais **Il Bottaccio** (Via **Bottaccio** 1, tel. 0585-340041) Nino Mosca, chef fantasioso, promette una serata da ricordare. Per domani il menù prevede salmone con spinaci e gamberetti in salsa al finocchietto selvatico, crema di patate con storione affumicato, raviolone di pesce spada e melanzane, gallinella con capperi e salsa al dragoncello e flan di peperoni. Dietro il dolce Red Passion si nasconde del cioccolato fondente con cuore di arancia rossa. Il prezzo? 65 euro vini esclusi: c'è però anche la musica dal vivo e si concorre all'estrazione di un soggiorno in un Relais Chateaux in Bretagna.

Nell'**Antico Uliveto** di Pozzi di Seravezza (via Martiri di Sant'Anna 76, tel. 0584-768882) in una suggestiva radura di olivi Massimo e Cristina salutano gli ospiti con una proposta allettante: schiacciata di cappesante e riso venere all'agrumo con crema di zucchini, cupola di scampo con salsa allo zafferano, fusilli con cozze e cannellini, filetto di orata con cartoccio di patate, Lemon pie con meringa. Vini compresi 45 euro. A Camaiore **Emilio e Bona** (Lombrici, via Lombrici 22, tel. 0584-989289) non tradiscono le attese. Nell'ambiente romantico di un vecchio mulino gli innamorati non hanno bisogno della ricorrenza per sentirsi a casa. **Panzerotti fritti, sformato di carciofi con salsa di zucchini, pappardelle ai formaggi, petto d'anatra alla Bona, stracciatella di ricotta su croccantino di pinoli.** Sui 50 euro.

Romano Bavastro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

