



Toscana

Il Pellicano



Non era certo facile rimpiazzare un campione come **Antonio Guida**, ma il 41enne di origini pugliesi **Sebastiano Lombardi** più passa il tempo più dimostra le sue qualità. Che si evidenziano lungo l'intero menu nella scelta certosina della materia prima di qualità, con una mano sapiente che riesce a muoversi sulla cucina d'impronta regionale (le carni di **Fracassi**, la cinta senese, gli Spaghetti con la bottarga di Orbetello, i Tortelli di cinghiale) e tocchi mirati alla scoperta di altri prodotti che passano dall'agnello laziale all'asparago bianco di Bassano.

Le eccellenze della penisola diventano qui il punto di partenza per giocare con la cottura sottovuoto, per cimentarsi con la marinatura delle carni (magari giocando un po' con le spezie), e per solleticare la curiosità degli ospiti che affollano la magnifica terrazza vista mare. Anche quando, ma siamo in Toscana non dimentichiamolo, arriva il piccione con ciliegie, cioccolato e cavolo nero. La scelta di prodotti biologici selezionati si fa vedere anche dalle parti dei dolci, di carattere o più freschi a seconda del gusto che si vuole incrociare a fine pasto.

Si passa dalla Ricotta di bufala e pere con gelato alla cannella, alla Zuppa Inglese con alchermes, cioccolato e amarene. Per pranzi più informali e meno impegnativi ci si può accomodare anche al Pelligrill, in una terrazza vicina al mare perfetta per una sosta golosa all'ora di pranzo. Qui il menu è più essenziale e gioca la carta della carne alla griglia, delle verdure e dei primi piatti.