

Indice

introduzione .....	5
personaggi che hanno goduto dei piaceri di Ciccio .....	11
premessa .....	12

## Le ricette

### Gli antipasti

aragosta in vellutata di peperoni .....	18
bignè di gamberi in salsa agrodolce .....	19
carpaccio di branzino in aceto di mele e ribes .....	20
carpaccio di branzino .....	21
filetti di triglia agli agrumi .....	22
insalata di astice e cannellini .....	23
insalata di mare in salsa di lamponi .....	24
insalata Montecarlo .....	25
involtini di verza in vellutata di capesante .....	26
mousse di salmone affumicato e ricotta .....	28
parmigiana di gallinella .....	29
pesce spada marinato all'aceto di mele .....	30
soppressata di polpo con pesto al crescione .....	31
tartine alla Ciccio .....	32
terrina di salmone e cernia in salsa di zucchini .....	33
tonno affumicato su crema di ceci .....	34

### I primi

bavette alla gallinella .....	38
bentagliati all'uovo in salsa di pescatrice .....	39
fagottini di crêpes al profumo di mare .....	40
farfalle al tonno fresco .....	41
garganelli con triglie e fiori di zucca .....	42
gnocchetti verdi alla polpa di cicale .....	43
linguine alle cicale .....	44
pennette e acciughe di Monterosso .....	45
piccoli cannelloni al nero di seppia su crema di patate .....	46
ravioli di branzino .....	65
ravioli di patate agli scampi e tartufo nero .....	67
risotto al branzino .....	69
risotto agli scampi al finocchio selvatico .....	70
spaghetti alla Ciccio .....	71

tagliatelle al nero di seppia con rombo e funghi porcini .....	72
tagliatelle di grano saraceno al sugo di ostriche .....	73
tagliolini al ragù di triglie .....	74
tagliolini al nero di seppia con calamaretti .....	75
zuppa di farro e moscardini .....	76

### I secondi

acciughe in tegame .....	80
acciughe ripiene .....	81
anguille in umido con panizza .....	82
astice alla catalana di agrumi .....	83
bocconcini di pescatrice alla mediterranea .....	84
branzino del Golfo con macedonia di verdure .....	85
calamaretti al latte fritti .....	86
filetti di triglie al Trevigiano .....	87
filetto di San Pietro al curry e funghi .....	88
frutti di mare in guazzetto .....	89
gallinella al limone .....	90
gamberi alle mele e Calvados .....	91
gamberoni al pesto di noci .....	92
muggine dall'oro all'agro d'uva vermentino .....	93
muscoli ripieni .....	94
pesce al sale .....	96
razza in umido con peperoni .....	97
rombo chiodato con carciofi .....	98
sarago alla Vernaccia .....	99
sautè di calamaretti e vongole veraci con carciofi .....	100
sautè di frutti di mare .....	101
scaloppe di orata con fagiolini verdi .....	102
scampi al basilico e pomodoro .....	103
seppioline in umido con crema di mais .....	104
tagliata di tonno e rucola .....	105
terrina di acciughe alla ligure .....	106
trancio di pesce spada con lamponi e insalata belga .....	107

### Il calendario del mare .....

Fumetto di pesce e coulis di crostacei .....	110
--	-----