



I titolari sigg. Rossini e Teodori insieme a Gimmi Fontana, Elvira Zenga ed Andrea Valentini.

re ogni mattina dai pescatori della vicina San Benedetto del Tronto. Loro intendimento è anche quello di dare una risposta concreta e soddisfacente ai numerosi ascolani che prediligono una alimentazione in sintonia con quella tendenza sempre crescente dei nostri giorni di inserire il pesce in una dieta sana e corretta.

Il menù è ricco e vario. Si può cominciare con una lunga gamma di antipasti, caldi e freddi, tutti a base di pesce

che stimolano l'appetito anche ai più riottosi. Ma si può anche iniziare il pasto direttamente con i primi piatti, sicuri che non si mancherà di soddisfare pienamente i piaceri della buona tavola. Ottime le *pennette allo scoglio* dove fanno capolino come ingredienti scampi, pannocchie e vongole fresche. Per chi ama un primo piatto più corposo ci sono anche le *lasagne ai frutti di mare* o il tipico *brodetto SBT*, preparato con la stessa fragranza e

la stessa ricchezza di profumi dei pescatori della riviera sambenedettese. Invitanti i secondi piatti come *l'arrosto del pescatore*, la *spigola in cartoccio* farcita con funghi porcini o *i rombi al guazzetto*. Delicate le frittiture miste di mare servite a tavola con quella bella carta paglia giallognola dei tempi andati.

A quanti vogliono garantirsi materialmente una felice digestione è riservata una sorpresa finale. Il *digestivo del pescatore*, fatto in casa,

chiamato anche con un eufemismo alla moda di *Cicciolina*.

Benché di recente apertura, il ristorante gode già dei favori del pubblico grazie anche ai prezzi contenuti. Oltre ai clienti occasionali, a *La Grotta del Pescatore* fanno capo ormai clienti abituali che si ritrovano in quei rustici locali dal forte sapore di storia. All'interno non si avvertono rumori di macchine, il clima è sereno e familiare, facile a favorire la conversazione e le relazioni umane. Il personale di servizio è gentile e pronto a qualsiasi richiesta.

Non è difficile incontrare nel ristorante, qualche sera, personaggi importanti o famosi che, venuti da fuori ad ammirare la nostra Ascoli in incognito, dopo aver apprezzato l'elegante travertino degli antichi palazzi e le pure linee architettoniche delle antiche chiese romaniche, si fermano poi a scoprire e degustare, anche, la cultura della buona cucina picena, proprio nel centro storico, recentemente illuminato con antichi lampioni dalla gialla luce soffusa che riporta lontani nel tempo.

CREATO NEL 1899

PER SERVIRE I PRODUTTORI AGRICOLI

il Consorzio Agrario Prov. le di Ascoli Piceno



- è forza propulsiva del progresso agricolo
- distribuisce ogni prodotto utile alle colture
- fornisce i più moderni mezzi di lavoro
- favorisce l'accesso al credito
- difende il lavoro dei produttori agricoli mediante la conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti del suolo
- assicura l'assistenza tecnica gratuita