

WINEPUB BARKOLLO

Storico locale di Porto Azzurro gestito da alcuni anni da Mario e Chiara con una impronta di originalità e di grande attenzione e qualità delle materie prime.

Mario, elbano di origine, si occupa con creatività dei cocktail con la preparazione di sciroppi e altre produzioni home made che danno ai cocktail un tocco personale. Selezione di distillati sia per i rum che per i gin e produzione del Ginkollo con una particolare tecnica di infusione, e un rum aromatizzato alla cannella. Poi le migliori etichette di vini elbani, la birra artigianale elbana e quella corsa e sei birre alla spina oltre che in bottiglia.

Chiara di origini piemontesi si occupa della parte food. Appassionata di panificazione realizza ogni mattina i panini che potete gustare con materie prime di ottima qualità, dagli hamburger di chianina ad abbinamenti gustosi particolari con prodotti toscani. Il menù segue le stagioni e ha proposte per tutti i gusti.

Historical venue in Porto Azzurro, managed by Mario and Chiara for the past few years, with an imprint of originality and great attention to the quality of raw materials.

Mario, originally from Elba, creatively makes cocktails, with the preparation of syrups and other home-made productions that give the cocktails a personal touch.

Great selection of spirits such as rums and gins and own production of Ginkollo, with a particular infusion technique, and a cinnamon flavoured rum. Then the best labels of Elban wines, Corsica and Elban craft beers and six beers on tap as well as bottles.

Chiara, originally from Piedmont takes care of the food part. Passionate about bread making, every morning she prepares the sandwiches with high quality raw materials, from chianina hamburgers to tasty combinations with quality Tuscan products. The menu follows the seasons and has something for all tastes.

Geschichtsträchtiges Lokal in Porto Azzurro, seit mehreren Jahren mit originellem Charme und großer Hingabe unter der Leitung von Mario und Chiara betrieben, die großen Wert auf die Qualität der von ihnen verwendeten Rohstoffe legen.

Mario, der gebürtig aus Elba stammt, lässt seiner Kreativität freien Lauf bei der Zubereitung von leckeren Cocktails aus verschiedenen Sorten von Sirup, die er aus hausgemachten Zutaten kreiert und seinen Cocktails eine persönliche Note verleihen. Es gibt eine bemerkenswerte Auswahl an Rum- und Gin Brandweinen, sowie den Ginkollo, der mit einer speziellen Infusionstechnik hergestellt wird, und außerdem eine mit Zimt aromatisierte Rumspezialität. Weiterhin finden Sie erlesene Elba-Weine, das einheimische Elba-Bier und ebenso das korsische Bier, sowie sechs verschiedene Fassbiere und auch Flaschenbiere. Chiara, die ursprünglich piemontesischer Herkunft ist, kümmert sich um die kulinarische Versorgung. Mit großer Leidenschaft backt sie jeden Morgen frische Brötchen aus heimischen, qualitativ hochwertigen Produkten, angefangen von Chianina-Hamburgern bis hin zu leckeren, typisch toscanischen Gerichten mit hohem qualitativen Anspruch. Die Speisekarte orientiert sich an den saisonal frisch geernteten Produkten und hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.



