

# RISTORANTE CERNIA ISOLA BOTANICA

---

**S**eduti sulla terrazza di legno che si affaccia sul grande giardino botanico può capitare di dimenticare dove siamo. La ricchezza e la rigogliosità delle piante che abitano in questo luogo lo trasformano in un mondo a parte in cui sentirsi se stessi ed entrare in una dimensione nuova e inesplorata. Con Cristiano Anselmi parliamo proprio di dimensioni che si fondono: in questo luogo l'accoglienza, la forza della natura e la ricerca del bello si fondono in un ambiente ideale che mette la persona al centro.

E in questo unicum di hotel, ristorante e giardino botanico anche il gusto si trasforma in esperienza multisensoriale.

Il ristorante Cernia Isola Botanica propone un menu creato con ingredienti di qualità, che in parte arrivano in cucina direttamente dall'orto botanico, con piatti di mare, di terra e vegetariani, sia a cena che con il menu leggero a pranzo.

Una carta dei vini con 250 etichette tra vini dell'Elba, della Toscana e di tutta Italia, selezionati personalmente dal titolare e sommelier Cristiano Anselmi con una particolare attenzione ai vini "naturali" prodotti da aziende che rispettano l'ambiente e la natura.

Per gli amanti del pesce due piatti da esplorare: un classico elbano come la "Granfia" di Polpo alla brace e la raffinata Tartare di Ricciola. Dulcis in fundo: la delicatissima Crema Catalana con quel giusto equilibrio di dolcezza che appaga i sensi.

**S**itting on the wooden terrace overlooking the large botanical garden, we may forget where we are. The richness and luxuriance of the plants that inhabit this place transforms it into a world apart in which to feel oneself and enter a new and unexplored dimension. With Cristiano Anselmi we talk about dimensions that merge: in this place the welcome, the power of nature and the search for beauty come together in an ideal environment that puts the person at the centre.

And in this unique hotel, restaurant and botanical garden also the taste turns into a multi-sensorial experience.

The Cernia Isola Botanica restaurant offers a menu created with quality ingredients, which in part come to the kitchen directly from the botanical garden, with seafood, land and vegetarian dishes, both at dinner and with a light lunch menu.

A wine list with 250 labels including wines from Elba, Tuscany and throughout Italy, personally selected by the owner and sommelier Cristiano Anselmi with particular attention to "natural" wines produced by companies that respect the environment and nature.

For fish lovers, two dishes to explore: a classic Elban, like the "Granfia" of grilled octopus and the refined Amberjack tartare. Last but not least: the delicate Catalan Custard with the right balance of sweetness that satisfies the senses.

**W**enn man so auf der Holzterrasse den Blick auf den großen botanischen Garten schweifen lässt, könnte man glatt vergessen wo man gerade ist. Der Reichtum und die Fülle der Pflanzen die hier leben, verwandeln diesen Ort in eine andere Welt. In eine Welt in der man sich selbst fühlt und neue und unerforschte Dimensionen erreicht. Mit Cristiano Anselmi sprechen wir über diese Dimensionen die verschmelzen: an diesem Ort münden Gastfreundlichkeit, Naturkraft und die Suche nach Schönheit in eine ideale Umgebung, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt. Und in diesem Unikat aus Hotel, Restaurant und Botanischem Garten wird auch der Geschmack zu einem sinnlichen Erlebnis.

Das Restaurant Cernia Isola Botanica bietet eine Speisekarte mit hochwertigen Zutaten an, die teilweise direkt vom Botanischen Garten in die Küche kommen. Ebenso stehen Meeresfrüchte, Fleischgerichte und vegetarische Gerichte auf dem Menü die sich perfekt als leichtes Mittagmahl und sowohl zum Abendessen anbieten. Die Weinkarte führt 250 Weinsorten, darunter Weine aus Elba, aus der Toskana und ganz Italien. Sie wurden vom Eigentümer und Sommelier Cristiano Anselmi persönlich ausgewählt, der besonderen Wert auf "natürliche" Weine legt und von Umweltschutzfreundlichen Weinkellern produziert werden. Fischliebhaber sollten unbedingt diese beiden Gerichte kosten: den Klassiker aus Elba, die "Granfia" mit gegrilltem Tintenfisch sowie die feine Tartare di Ricciola. Last but not least: die zarte katalanische Creme die durch ihre ausgewogene Süße die Sinne befriedigt.



