

OSTERIA PEPENERO

Il locale senza compromessi basato sulla valorizzazione dei prodotti locali di qualità e tecniche di cucina raffinate: Pepenero nasce dall'incontro tra Antonio Mori e Marco Olmetti, due esperienze diversissime come sostanza ma simili dal punto di vista del tipo di ristorazione da proporre. Un luogo dove si respira il mare e la terra dell'Elba, dove la radicalità delle scelte di materie prime locali si ritrova nel gusto dei piatti elaborati da Marco e dei vini proposti da Antonio. Il menù viene deciso giornalmente con quello che le barche hanno pescato e quello che offrono gli agricoltori locali.

L'osteria è nel cuore del centro storico di Portoferraio, alle spalle del Mercato Centrale. Cucina a vista sulla strada, due sale interne, una dove alle pareti trovate le foto dei produttori dai quali si servono, e una ventina di posti esterni in un ambiente semplice e raffinato. Il menù su una lavagna dove vengono proposti i piatti che variano ogni giorno, con prevalenza di pesce e qualche proposta di carne.

Carta dei vini con una presenza importante delle etichette locali e predominanza di vini di "piccoli vignaioli" italiani e francesi, più il "669" un vino creato in collaborazione con Antonio Arrighi, un bianco di vitigni autoctoni non filtrato e senza solfiti.

Qualche piatto:

Filetto di spada, ginger, consistenze di carota e terra di colatura di alici,
Polpo croccante, lenticchia di Castelluccio, polvere di rosmarino e rigatino,
Astice, foie gras e fragoline di Biagio.
La pancia di porcellino cotta a bassa temperatura.

An uncompromising place based on the enhancement of local quality products and a refined cooking technique: Pepenero was born from the meeting between Antonio Mori and Marco Olmetti, two very different experiences as substance but similar from the point of view of the type of restaurant to be proposed. A place where you can breathe the sea and the land of Elba, where the radical choices of local raw materials can be found in the taste of the dishes prepared by Marco and the wines proposed by Antonio. The menu changes daily based on what the fishing boats and the local farmers have to offer.

The tavern is in the heart of the historic centre of Portoferraio, behind the Central Market. Open kitchen on the street, two internal rooms, one with the walls covered with photos of the served producers, and about twenty outdoor seats in a simple and refined environment. The menu is written on a blackboard where dishes are proposed that vary every day, prevalence of fish but also some meat.

Wine list with an important presence of local labels and predominance of wines of "small winemakers" Italian and French, plus the "669" a wine created in collaboration with Antonio Arrighi, a white wine of unfiltered native vines without sulphites.

Ein kompromissloser Ort, der sich der Aufwertung lokaler Qualitätsprodukten und einer raffinierten Kochtechnik widmet. Pepenero entstand aus dem Zusammentreffen von Antonio Mori und Marco Olmetti mit eigentlich zwei sehr unterschiedlichen Backgrounds. Sie sind sich aber immer darüber einig welche Art von Restaurant sie anbieten wollen. Ein Ort, wo Sie das Meer und die Erde Elbas atmen können, wo sich die strikte Wahl einheimischer Zutaten in den von Marco zubereiteten Speisen und den von Antonio vorgeschlagenen Weine widerspiegelt. Die Speisekarte wird täglich angepasst und verändert, je nachdem was die Fischer an dem Tag gefischt haben und was einheimische Bauern anbieten.

Die Osteria befindet sich im Herzen des historischen Zentrums von Portoferraio, hinter dem Zentralmarkt. Offene Küche mit Blick auf die Straße, zwei Innenräume, in einem davon findet man Fotos der Lieferanten an den Wänden. Außerdem gibt es etwa zwanzig Sitzplätze im Freien in einer einfachen und gleichzeitig raffinierten Umgebung. Die Tageskarte, die jeden Tag variiert steht auf einer Tafel, die meisten Gerichte sind auf Fischbasis aber es werden auch Fleischgerichte angeboten. Die Weinkarte weist eine wichtige Präsenz einheimischer Weine auf sowie Weine der "kleinen Winzer", italienische und französische. Ebenso der "669", ein Wein der in Zusammenarbeit mit Antonio Arrighi entstand, ein Weißwein von ungefilterten einheimischen Reben und ohne Sulfite hergestellt.



