



LA CASA A MARCIANA MARINA PORTA APERTA - OLIO SU TELA

RISTORANTE PIERO ISELBA

Piero e suo figlio Matteo il mare ce l'hanno dentro. Negli occhi del padre la luce brilla di entusiasmo quando ci racconta di come è iniziato tutto, delle origini veneziane, dell'amore per l'isola e di come in trentatré anni questo luogo sulla spiaggia è diventato uno dei ristoranti più apprezzati della zona. Negli occhi del figlio la passione diventa visione, ricerca di perfezione e di equilibrio mentre ci parla delle persone che lavorano nel ristorante, dell'importanza della qualità della vita e del lavoro.

Una visione etica che qui diviene ingrediente fondamentale di ogni piatto e preparazione, di ogni gesto nel servizio, di ogni sapore.

Una cucina che si ispira alla tradizione con delicate e raffinate innovazioni per un menu a base di pesce e ingredienti in gran parte locali.

Una carta dei vini con 130 etichette, tra cui anche vini dell'Elba e, naturalmente, vini biologici e biodinamici selezionati da Matteo secondo il suo percorso di sommelier che svela un'amore particolare per le "bollicine".

Una grande sala accogliente a pochi metri dalla spiaggia con dietro la bella pineta di Marina di Campo, aperto a pranzo e a cena.

Da non perdere lo spaghetti alle vongole, il baccalà mantecato e le crudités.

Piero and his son Matteo have it inside. In the eyes of his father the light shines with enthusiasm when he tells us how it all started, of Venetian origins, of love for the island and how in thirty-three this place on the beach has become one of the most appreciated restaurants in the area. In the eyes of the child, passion becomes a vision, a search for perfection and balance while talking to the people who work in the restaurant, the importance of quality of life and work. An ethical vision that here becomes a fundamental ingredient of every dish and preparation, of every gesture in service, of every flavour.

A cuisine that is inspired by tradition with delicate and refined innovations for a menu based on fish and mostly local ingredients.

A wine list with 130 labels, including wines from Elba and, of course, organic and biodynamic wines selected by Matteo according to his journey as a sommelier who reveals a special love for the "bubbles".

A large welcoming room just a few meters from the beach, behind the beautiful pinewood of Marina di Campo, for lunch and dinner.

Do not miss the spaghetti with clams, the creamed cod and the raw fish.

Piero und sein Sohn Matteo haben das Meer in sich. Die Augen des Vaters strahlen nur so vor Begeisterung als er uns erzählt wie alles begann. Von seinem venezianischen Ursprung, von der Liebe zur Insel und wie dieser Ort am Strand in dreiunddreißig Jahren zu einem der beliebtesten Restaurants der Gegend geworden ist. In den Augen des Sohnes wird Leidenschaft zur Vision, zur Suche nach Perfektion und Balance, während er uns über die Menschen, die im Restaurant arbeiten, erzählt und wie wichtig Lebensqualität und Arbeit sind. Eine ethische Vision, die hier zu einem wesentlichen Bestandteil jedes Gerichts und jeder Zubereitung wird und sich in jeder Geste des Personals und jedem Aroma widerspiegelt. Eine von der Tradition inspirierte Küche mit delikaten und raffinierten Innovationen für eine Speisekarte, die auf Fisch und größtenteils lokalen Zutaten basiert. Eine Weinkarte mit 130 Etiketten, darunter Weine aus Elba und natürlich Bio- und Biodynamikweine, die Matteo auswählt, der eine besondere Vorliebe für feine "Perlen" offenbart. Ein großer, einladender Speisesaal lädt nur wenige Meter vom Strand entfernt, hinter dem schönen Pinienwald von Marina di Campo, zum Mittag- und Abendessen ein. Nicht zu verpassen sind die Spaghetti mit Venusmuscheln, der Stockfisch "Baccalà" und die "Crudités".

