



RISTORANTE SAPERETA

Sapereta è uno stile di vacanza. Il ristorante, la cantina storica con la raccolta degli strumenti dei vecchi mestieri, l'agriturismo, tutto in una cornice curata che invita ad assaporare la quiete e le cose belle.

Il ristorante gestito dallo chef Sante Vaiti e da sua moglie Danae Sapere ha alla base le tradizioni toscane ed elbane reinterpretate con le tecnologie di oggi e con la sapienza del cuoco. Materie prime di ottima qualità, prodotti coltivati nell'orto dell'agriturismo, cottura delle carni a bassa temperatura e forno a carbone. Il risultato sono piatti dalla preparazione complessa e dai sapori intensi accompagnati dai vini della tradizione elbana prodotti da Italo Sapere e, da quest'anno, da una carta dei vini molto interessante. Atmosfera accogliente, una sala interna e una grande veranda esterna che dà sul giardino dove è possibile rilassarsi con un aperitivo in attesa della cena. Menù prevalentemente di carne dove gli amanti del genere troveranno una bistecca di manzetta straordinaria. Poi i piatti, insoliti e squisiti, come ad esempio la Frittura di quaglia ai semi di papavero con cavolo viola e wasabi, il Budino di carote al vapore, gelè al caprino e crema di melanzane arrosto, il Petto d'anatra affumicato, il suo fegato, cialda croccante e maionese alla vaniglia, i Cappellacci verdi ripieni di coniglio e sugo alla cacciatore, il Lombo di cinghialeto al forno, senape di Dijon, olive taggiasche e lardo di cinta senese con cannellini all'olio, la Guancia di vitello brasata, riduzione di Elba rosso, e patate all'olio.

Sapereta is a style of vacation. The restaurant, the historic wine cellar with the collection of tools of old crafts, the farm, all in a cured frame that invites you to enjoy the quiet and beautiful things.

The restaurant run by chef Sante Vaiti and his wife Danae Sapere is based on Tuscan and Elban traditions reinterpreted with today's technologies and wisdom. Raw materials of excellent quality, products grown in the farm garden, the meats low-temperature cooking and a coal oven. The result is complex dishes and intense flavours accompanied by the wines of the Elban tradition produced by Italo Sapere and, from this year, a very interesting wine list. Cozy atmosphere, an internal room and a large veranda overlooking the garden where you can relax with an aperitif while waiting for dinner. Menus consist mainly of meat and the lovers of the genre will find an extraordinary beef steak. Then the dishes, unusual and exquisite, such as Fried poppy seeds quail with purple cabbage and wasabi, steamed carrot pudding, goat's cheese jelly, roasted eggplant cream, smoked duck breast, its liver, crispy waffle and vanilla mayonnaise, or the green Cappellacci stuffed with rabbit and cacciatore sauce, the wild boar loin, Dijon mustard, Taggiasca olives and Cinta Senese lard with cannellini beans and oil, or Braised veal cheek, Red Elba reduction, potatoes with oil.

Sapereta ist ein Urlaubsstil. Das Restaurant, das historische Weingut mit einer Sammlung alter Werkzeuge, das Landgasthaus und alles in einer gepflegten Umgebung die Sie einlädt die ruhigen und schöne Dinge zu genießen. Das Restaurant von Chefkoch Sante Vaiti und seiner Frau Danae Sapere mixt intelligent Traditionen aus der Toskana und Elba mit moderner Technologie und Erfahrung. Verwendet werden Rohstoffe von ausgezeichneter Qualität, Produkte aus dem Garten des Bauernhofes und Fleisch wird auf niedriger Temperatur in einem Kohleofen gekocht. Das Ergebnis sind komplexe Gerichte und intensive Aromen begleitet von den Weinen der Elbaner Tradition, von Italo Sapere produziert und seit diesem Jahr eine sehr interessante Weinkarte. Das Restaurant bietet eine gemütliche Atmosphäre mit einem Innenraum und einer großen Veranda mit Blick auf den Garten, wo Sie mit einem Aperitif einfach entspannen können, während Sie aufs Abendessen warten. Die Speisekarte besteht vorwiegend aus Fleischgerichten, wo Liebhaber ein außergewöhnlich gutes Beefsteak finden. Es werden auch ungewöhnliche und exquisite Gerichte angeboten. Hier einige Beispiele: frittierte Wachtel mit Mohn, Rotkohl und Wasabi; gedünsteter Möhrenpudding; Ziegenkäse-Gelee; gebratene Auberginen-Creme, geräucherter Waffel mit Vanille Mayonnaise oder grüne Cappellacci mit Kaninchen Ragout gefüllt, im Ofen gebackene Jungwildschweinleende mit Dijon Senf, Oliven und roher Speck aus Siena mit Cannellini oder geschmorte Kalbsbacken mit Elba-Rotweinsauce und Ölkartoffeln.

