

RISTORANTE

U



A



I



Uffagni
Leandro Carotenuto



RISTORANTE UMAMI

Umami è il quinto gusto, quello che non sappiamo di conoscere. È l'invito a scoprire un modo diverso di assaporare la nostra cucina mediterranea, a trovarne l'essenza.

Con questo nome arriva sulla scena della ristorazione elbana il nuovo ristorante di Leandro Carotenuto, noto chef dell'isola. Una location bellissima, il Cotone, antico borgo di pescatori di Marciana Marina, un angolo di Elba vera tra vicoli antichi e case colorate. I tavoli del ristorante sono proprio qui, accanto alla scogliera con vista sull'intero lungomare fino alla Torre degli Appiani. Un team giovane e motivato con Marina sommelier, Marco secondo in cucina, in sala Piero e Annamaria, Grazia per la gestione del ristorante. Un progetto eclettico all'insegna di sapori reinventati.

Dall'accurata selezione degli ingredienti e dalle tecniche di cottura elaborate nasce il menù con tre temi portanti: mare, terra e crudo. Leandro, esperto nella preparazione e lavorazione del pesce, lascia spazio alla creatività e alle ispirazioni che gli giungono giorno per giorno per creare nuovi abbinamenti e rivisitazioni di piatti tradizionali.

Per gli esploratori del gusto, un "Percorso dello chef" con molte portate composte al momento. Ottima carta dei vini con una selezione interessante di bollicine.

Umami is the fifth taste, the one we didn't know about. It is an invitation to discover a different way to savour our Mediterranean cuisine, to find its essence.

With this name, the new restaurant of Leandro Carotenuto, the well-known chef of the island, arrives on the Elban restaurant scene. A beautiful location, the Cotone, the historic district of Marciana Marina, a genuine corner of Elba between ancient alleys and colourful houses. The restaurant tables are right here, next to the cliff overlooking the entire waterfront to the tower of Appiani. A young and motivated team with the sommelier Marina, chef de partie Marco, Piero and Annamaria at the tables and Grazia for management. An eclectic project based on reinvented flavours.

From the careful selection of ingredients and elaborate cooking techniques the menu consists of three main themes: sea, earth and raw. Leandro, an expert in the preparation and processing of fish, leaves room for creativity and inspirations coming day by day to create new combinations and revisitations of traditional dishes.

For the explorers of taste, a "Chef's Path" with many courses to be prepared at the moment. Excellent wine list with an interesting selection of bubbles.

Umami steht für den fünften Geschmackssinn, den wir nicht kennen. Es ist die Einladung unsere mediterrane Küche eine andere Art zu entdecken und zu genießen und ihre Essenz zu finden. Mit diesem Namen erscheint nun auf Elba das neue Restaurant von Leandro Carotenuto, dem bekannten Küchenchef der Insel. Eine wunderschöne Lage bei Cotone, dem altstädtischen Viertel von Marciana Marina, eines echten Stückes Elba zwischen alten Gassen und bunten Häusern. Die Restauranttische stehen direkt hier, neben der Klippe und mit Blick auf die gesamte Uferpromenade bis zum Appiani Turm. Ein junges und motiviertes Team mit der Sommelier Marina, mit Marco als zweiter Chef in der Küche, mit Piero und Annamaria im Speisesaal und Grazia im Management. Ein vielseitiges Projekt, auf neu erfundene Aromen spezialisiert.

Aus der sorgfältigen Auswahl der Zutaten und aufwendigen Kochtechniken wird das Menü mit drei Hauptthemen geboren: Meer, Erde und Rohkost. Leandro ist sein Experte was Zubereitung und Verarbeitung von Fisch angeht aber er lässt auch der Kreativität und Inspiration Raum, die Tag für Tag neue Kombinationen und Neuinterpretationen traditioneller Gerichte schaffen.

