



RISTORANTE DIECI LIRE

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



Pane e fantasia. Ma anche tanta passione. Sono un trionfo di gusti e di qualità le Pizze e le "Pinse" gourmet di Lorenzo Baldetti. Nipote di Enrico e figlio di Luigi, appartiene ad una delle più antiche famiglie di ristoratori e albergatori campestri proprietari dell'Hotel dei Coralli. La Pinsa è quella lavorata con le mani, utilizzando farine speciali con un'alveolatura che la rende croccante fuori e filante dentro. Alta idratazione e lunghe lievitazioni, dalle 24 alle 48 ore, per renderla digeribile. Viene lavorata con un procedimento che risale all'antica Roma, farcita con ingredienti di qualità, cambiando combinazioni a seconda del mercato e delle stagioni. Sempre nuove sperimentazioni, belle anche da vedere per l'abbinamento dei colori, non solo dei sapori. Un incontro fra la cucina tradizionale e la panificazione. È così che nasce la Pinsa Carbonara con guanciale, pecorino romano, uova e pepe, o quella all'aglio, olio e peperoncino, oppure alla tonnina con stracciatella, San Marzano confit e basilico o la "Omega 3" con salmone marinato agli agrumi, ricotta mantecata e finocchietto selvatico. Le pizze, più tradizionali, anche da asporto, si possono gustare nel nuovissimo raffinato locale, aperto tutto l'anno, dove niente è lasciato al caso e dove troverete anche un'enoteca con le eccellenze elbane, italiane e internazionali. Lasciatevi stupire da Lorenzo con gli abbinamenti della Pinsa con le bollicine d'autore. E non dimenticatevi della torta di ceci, insuperabile. Vi chiederete perché si chiama Diecilire. Come le vecchie monetine con la spiga: simbolo di raccolto, abbondanza, prosperità. Il pane è cibo da sempre e le spighe, ricordatevelo, portano fortuna.

Bread and imagination. But also enormous enthusiasm. The pizzas and gourmet "Pinse" by Lorenzo Baldetti are a triumph of taste and quality. Nephew of Enrico and son of Luigi, he belongs to one of the oldest families of restaurateurs and hoteliers in the Campese area, owners of the Hotel dei Coralli. The Pinsa is handmade, using special flours with a hollowing that makes it crunchy outside and stringy inside. High hydration and long leavening, from 24 to 48 hours, to make it digestible. It is processed with a procedure that dates back to ancient Rome, filled with quality ingredients, changing combinations according to the market and the seasons. Always new experiments, also beautiful to see for the combination of colours, not just flavours. A meeting between traditional cuisine and bread making. This is how Pinsa Carbonara was born with bacon, pecorino romano, eggs and pepper, or garlic, oil and chilli, or tuna with stracciatella, San Marzano confit and basil or "Omega 3" with citrus-marinated salmon, creamed ricotta and wild fennel. The most traditional pizzas, also to take-away, can be tasted in the brand new refined premises, open all year round, where nothing is left to chance and where you will also find a wine shop with the Elban, Italian and international excellences. Let yourself be amazed by Lorenzo with Pina pairings with signature bubbles. And don't forget the unbeatable chickpea cake. You may wonder why it's called Diecilire or "Ten liras". Like the old coins with the ear: symbol of harvest, abundance, prosperity. Bread has always been food and the ears of corn, remember it, bring good luck.

Brot und Fantasie. Aber auch viel Leidenschaft. Die Pizzen und die "Pinse" von Lorenzo Baldetti sind ein Triumph des Geschmacks und der Qualität. Als Enkel von Enrico und Sohn von Luigi gehört er zu einer der ältesten Familien von Gastronomen und Hoteliers der Region von Marina di Campo, Besitzer des Hotel dei Coralli. Die Pinsa wird mit den Händen aus speziellen Mehllarten und mithilfe eines speziellen Gärungsprozesses hergestellt, wodurch sie außen knusprig und innen schön locker ist. Wichtig dabei ist der hohe Feuchtigkeitsgehalt und die lange Gärungszeit zwischen 24 und 48 Stunden, damit der Teig gut bekömmlich ist. Er wird nach einem bereits aus dem antiken Rom stammenden Verfahren hergestellt und mit qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet, die je nach aktuellem Angebot auf dem Markt und entsprechend der Jahreszeiten variieren. Die Pinsa Carbonara mit Speck, Pecorino, Eiern und Pfeffer ist auf diese Weise entstanden, sowie die "Omega 3" mit mariniertem Lachs, Zitrusfrüchten, Ricotta Mantecata und Wildfenchel. Die traditionelleren Pizzen, auch zum Mitnehmen, können im neuen, ganzjährig geöffneten, gehobenen Restaurant verzehrt werden, wobei nichts dem Zufall überlassen bleibt. Hier finden Sie auch ein angeschlossenes Weinlokal mit exzellenten elbanischen, italienischen und internationalen Qualitätsweinen. Lassen Sie sich von dem von Lorenzo kreierte Arrangement der Pinsa mit den ausgewählten Schaumweinen überraschen. Und vergessen Sie nicht den Kichererbsenfladen zu probieren, der seinesgleichen sucht. Sie werden sich vielleicht fragen, warum er Diecilire heißt. Das war der Name der alten Münzen mit der darauf abgebildeten Ähre, Sinnbild für Ernte, Fruchtbarkeit und Wohlstand. Brot war schon immer ein Grundnahrungsmittel und die Ähre, vergessen Sie das nicht, bringt Glück.



