

RISTORANTE AQUASALATA

Una terrazza sul mare, il nostro disco che suona... devono essere state pensate qui queste parole, perchè lo scenario, di giorno e di notte è davvero unico. Quando il mare diventa rosa, al tramonto, o con il sole alto che rincorre luci sulla cresta delle piccole onde che si infrangono sulla spiaggia, sedersi ad un tavolo di Aquasalata ti libera da ogni pensiero e, finalmente, ti senti tutt'uno con la natura. La spiaggia di Nisporto regala tutte le trasparenze del mare inserite in un paesaggio fra i più belli dell'Arcipelago. Il sorriso dello staff vi accoglie con simpatia in questo locale dove niente è lasciato al caso. Cucina di pesce freschissimo, che esalta i sapori elbani, del mare e degli abbinamenti con prodotti della terra, come i formaggi di capra prodotti nelle vicinanze. Per la pausa pranzo un "light lunch" completo e vario, con la possibilità di ordinare dalla carta della cena. La sera, cucina gourmet che parte dalla tradizione e dalla qualità della ristorazione elbana. Piatti semplici cucinati a regola d'arte, come i tagliolini con alici e burrata, e proposte più "ricercate", con accostamenti a volta audaci ma azzeccati e appetitosi, come il filetto di pescato con purea di melanzane e caprino dell'Elba. E per finire, i dolci da leccarsi le dita. Solo per citarne uno: crumble di schiaccia briaca con zabaione all'Aleatico e gelato al caffè. Tutto presentato con eleganza e un trionfo di colori. Dopodichè, se avete voglia di un percorso romantico per godervi ancora le meraviglie di Nisporto, fate una passeggiata verso la Cota Quinta. Viste mozzafiato, profumi di erbe aromatiche spontanee, le stesse che avete gustato nei piatti, la natura come compagna di viaggio. Qui, essere all'Elba diventa veramente sinonimo di appartenenza all'universo.



When the sea turns pink, at sunset, or with the high sun chasing lights on the crest of small waves breaking on the beach, sitting at a table in Aquasalata frees you from all thoughts and, finally, you feel at one with the nature. The beach of Nisporto offers all the transparency of the sea placed in a landscape among the most beautiful of the Archipelago. The smile of the staff welcomes you with joy in this place where nothing is left to chance. Fresh fish cuisine, which enhances the Elban flavours of the sea and pairings with local products such as goat cheeses produced nearby. For the lunch break a complete and varied "light lunch" with the possibility of ordering from the dinner card. In the evening, gourmet cuisine based on the tradition and quality of Elban restaurants. Simple dishes cooked to perfection, such as tagliolini with anchovies and burrata, and more "refined" proposals, with sometimes daring but wellchosen and appetising combinations, such as the fillet of fish with eggplant puree and Elba goat cheese. Just to mention one dessert: schiaccia briaca crumble with Aleatico wine zabaione and coffee ice cream. Then, if you want a romantic journey to still enjoy the wonders of Nisporto, take a walk to the Cota Quinta. Breathtaking views, scents of wild aromatic herbs, the same ones you have tasted in the dishes, nature as a travel companion. Here, being on Elba truly becomes synonymous with belonging to the universe.

Wenn das Meer sich bei Sonnenuntergang rosarot färbt oder bei strahlendem Sonnenschein auf dem Kamm der sanften Wellen, die sich am Strand brechen, glitzert, dann werden Sie an einem der Tische von Aquasalata von all Ihren Sorgen befreit und Sie fühlen sich ganz im Einklang mit der Natur. Der Strand von Nisporto bietet eine der schönsten Landschaften des Archipels mit sämtlichen Spielarten des Meeres. Eine Küche mit frischem Fisch, die die Aromen der Insel Elba, dem Meer und anderen landestypischen Produkten, wie z.B. Ziegenkäse aus der unmittelbaren Nachbarschaft, unterstreicht. Am Abend Gourmetküche, die mit der Tradition und mit der Qualität der elbanischen Küche ihren Ausgangspunkt nimmt. Einfache Gerichte, die nach höchsten Standards zubereitet werden, wie Tagliolini mit Sardellen und Burrata, aber auch "ausgefeiltere" Serviervorschläge, mit sehr gewagten, aber stets treffsicheren und schmackhaften Kreationen, wie z.B. Fischfilet mit pürierten Auberginen und Ziegenmilch von der Insel Elba. Und schließlich die Desserts, nach denen man sich die Finger leckt. Um nur eines davon zu nennen: Schiaccia Briaca Crumble mit Aleatico Zabaglione und KaffeeEiscreme. Das Ganze in edlem Design und mit einem Siegeszug der Farben auf den Tisch gebracht. Wenn Sie danach noch einen romantischen Rundgang machen möchten, um die Schönheiten von Nisporto zu genießen, dann machen Sie einen Spaziergang in Richtung der Cota Quinta. Sie erleben dort atemberaubende Aussichten, Düfte von Wildkräutern, jene, die Sie zuvor in den Gerichten genossen haben, sozusagen mit der Natur als Reisebegleiter. Das Verweilen auf Elba wird hier wirklich zum Symbol dafür, ein Teil des Universums zu sein.

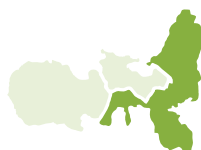




PHOTO: INFOELBA.IT

