

WINE PUB BARKOLLO

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Un wine bar originale in una vecchia bottega nel cuore di Porto Azzurro, con il soffitto di legno e mezzane, dove scoprire una fra le migliori proposte enogastronomiche dell'Isola. I cocktail hanno una marcia in più grazie alle mani esperte di Mario, elbano doc, che produce gli sciroppi e altri ingredienti, utilizzando prodotti freschi dell'Isola. Selezione raffinata di distillati, rum e gin. Specialità del locale il Ginkollo, ottenuto con una particolare tecnica di infusione e un rum aromatizzato alla

An original wine bar in an old craft shop in the heart of Porto Azzurro, with a wooden ceiling and bricks, where to find one of the best food and wine proposals on the island. Cocktails have that something extra thanks to the expert hands of Mario, a true local, who produces syrups and other ingredients, using fresh produce from the island. Fine selection of spirits, rum and gin. The specialty of the bar is the Ginkollo, obtained with a particular infusion technique and a rum flavoured

Ein traditionelles Weinlokal in einem alten Laden im Herzen von Porto Azzurro, dessen Decke aus Holzbalken und Ziegeln besteht und in dem Sie die besten Speisen und Weine der Insel entdecken können. Fast noch beliebter sind die Cocktails, die von den erfahrenen Händen des "Elbano doc" Mario gemixt werden, der alle Sorten von Sirup und auch die anderen Zutaten auf der Basis von frischen Inselerzeugnissen herstellt. Sie finden eine auf das Feinste abgestimmte Auswahl an Destillaten, Rum und Gin. Die Besonderheit des Restaurants ist der Ginkollo, der mit einer speziellen Aufgusstechnik und mit Zimt verfeinerten Rum hergestellt wird. Sie treffen auf erlesene lokale

cannella. Vini elbani bianchi, rossi, rosé, passiti, scelti fra i locali che stanno scalando le classifiche delle migliori guide. Altri di ogni provenienza, anche particolari come il "vino etrusco" o scelti per la storia contadina che raccontano. Sapore di isole nelle birre, prodotte all'Elba o in Corsica, in bottiglia per gli intenditori o alla spina con ben sei scelte. Ma le sorprese non finiscono mai e Mario e Chiara vi proporranno alcune novità appena scoperte girando il mondo. In cucina Chiara vi stupirà con il pane

with cinnamon. White, red, rose and passito wines from Elba, chosen among the local wines that are climbing the rankings of the best guides. Others of all backgrounds, even particular ones such as the "Etruscan wine" or chosen for the rural history they tell. Taste of islands in beers, produced on Elba or in Corsica, in bottles for connoisseurs or on tap with six choices. But the surprises never end and Mario and Chiara will offer you some news that they discovered travelling the world. In the kitchen Chiara will

Weine der Insel Elba, Weiß-, Rot-, Rosé- und Rosinenweine, die im Begriff sind, die Hitlisten der besten Weinführer emporzusteigen. Andere Weine aus der ganzen Welt, darunter vor allem Weine wie der "Etruskerwein" oder Weine, die aufgrund ihrer ländlichen Geschichte ausgewählt wurden. Erleben Sie den Geschmack der Insel in den Bieren, die auf Elba oder Korsika hergestellt werden, aus Flaschen für Kenner oder auch direkt vom Fass mit sechs verschiedenen Geschmacksorten. Mario und Chiara warten immer wieder mit überraschenden Neuheiten auf, die Sie auf Ihren Reisen durch die ganze Welt entdeckt haben und die sie Ihnen gerne anbieten möchten. In der Küche werden Sie von Chiara

fresco fatto alla maniera antica, con le farine d'una volta, con ingredienti diversi a seconda delle stagioni. L'Hamburger, ma di classe chianina, e i saporiti genuini prodotti toscani saranno abbinati con condimenti gustosi e serviti... al tegamino. Anche l'occhio vuole la sua parte: bello il locale per gustare con gli amici un bicchiere che contiene nettare e cultura per un rito, quello del bere, che si perde nella notte dei tempi. Tutto allietato da buona musica per una atmosfera di completo relax.

amaze you with bread made in the old way, with old-fashioned flour, with different ingredients depending on the season. The Hamburger, but with Chianina meat, and the tasty genuine Tuscan products will be paired with tasty toppings and served... in the pan. Appearances matter too: beautiful is the room to enjoy with friends a glass that contains nectar and culture for a ritual, that of drinking, which is lost in the mists of time. All enlivened by good music for an atmosphere of relaxation.

mit frischem Brot überrascht, das auf traditionelle Weise zubereitet wird, gebacken aus Mehlsorten vergangener Zeiten und mit je nach Jahreszeit unterschiedlichen Zutaten. Der Hamburger aus bestem Rindfleisch der Chianina-Klasse, und die leckeren original toskanischen Spezialitäten werden mit schmackhaften Gewürzen verfeinert und ... in der Pfanne auf den Tisch gebracht. Auch das Auge will es genießen: es ist ein herrliches Plätzchen, um mit Freunden ein Glas, gefüllt mit purem Nektar und tiefer Kultur, zu einem besonderen Ritual zu trinken, das sich im Dunst der Zeit verliert. Das Ganze wird durch gute Musik belebt, die für eine Atmosphäre der vollkommenen Entspannung sorgt.



