

# ENOTECA BISTROT

## BLACK&WINE

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

**A**ll'insegna del buon gusto, ma soprattutto all'insegna del buon vino, è questo locale appena inaugurato a Portoferraio. Curato nei particolari, sia l'arredamento che la tavola, offre un ambiente intimo, per intenditori e per chi vuole gustare, nel luogo giusto con le persone giuste, una delle innumerevoli etichette che questo locale offre ai cultori del sapere antico dell'enologia. Difficile trovare una gamma di etichette così ricca come quella di Andrea Ferrini che, con Milena, vi faranno da guida per un indimenticabile viaggio fra i vigneti di tutto il mondo. Dalle più prestigiose etichette elbane ai vini di tutta Italia. E non solo. In particolare le bollicine vi restituiranno quanto di meglio la natura ha riservato per i palati esigenti. Andrea ha tradotto la passione per la cucina in un menù studiato a "quattro mani" con Chef Matteo Sormani, origini piemontesi, talentuoso e affermato al Nord, con una proposta ricca di suggestioni. Tutti i giorni, dai piatti freddi con selezioni di crudi, salumi e formaggi prelibati, la carta offre piatti caldi, dallo stoccafisso all'elbana alla granfia di polpo con spuma di patate e salsa verde. Pietanze che cambiano a seconda della stagione e dell'offerta del mercato. Sopraffini i dolci a partire dalla versione "speciale" della caratteristica "schiaccia bria'a", una panna cotta alle mandorle, riduzione di Aleatico e crumble alla frutta secca. Aperto tutto l'anno Black&Wine è un punto di ritrovo non solo per chi sceglie l'Elba come luogo di vacanza. Frequentato dagli elbani a tutte le ore, dai pranzi di lavoro agli snack veloci ma di qualità, è il ritrovo ideale per aperitivi e apericena. Se volete scegliere un vino giusto per le grandi occasioni qui troverete sempre qualcosa di particolare.

**I**n the name of good taste, but above all in the name of good wine, this bar has just been inaugurated in Portoferraio. Attention to detail, both the furniture and the cuisine, it offers an intimate setting, for connoisseurs and for those who want to enjoy, in the right place with the right people, one of the countless labels that this restaurant offers to lovers of ancient knowledge of enology. Difficult to find a range of labels as rich as that of Andrea Ferrini who, with Milena, will guide you for an unforgettable journey through the vineyards around the world. From the most prestigious Elban labels to wines from all over Italy. But not only that. In particular, the bubbles will give you back the best that nature has reserved for demanding palates. Andrea has translated the passion for cooking into a menu designed with "four hands" with Chef Matteo Sormani, Piedmontese origins, talented and established in the North, for a proposal full of suggestions. Every day, from cold dishes with selections of raw fish, cold cuts and delicious cheeses, the menu offers hot dishes, from Elban stockfish to octopus granfia with potato mousse and green sauce, which change depending on the season and the offer of the market. Superfine desserts from the "special" version of the characteristic "bria'a" flat bread, a panna cotta with almonds, Aleatico reduction and dried fruit crumble. Open all year; Black & Wine is a meeting point not only for those who choose Elba as a vacation spot. Frequentated by the locals at all hours, from business lunches to quick but quality snacks, it is the ideal meeting place for aperitifs and pre-dinners. If you want to choose the right wine for special occasions, you will always find something special here.

**D**as neu eröffnete Restaurant in Portoferraio hat sich dem guten Geschmack verschrieben, vor allem aber dem guten Wein. Mit viel Liebe zum Detail, sowohl was die Einrichtung als auch die Zubereitung der Speisen betrifft, bietet sich dem Gast eine gemütliche Atmosphäre, sowohl für Feinschmecker als auch für diejenigen, die am richtigen Ort mit den richtigen Leuten eine der zahlreichen Etiketten genießen möchten, die dieses Lokal für Liebhaber der antiken Weinkunde bereithält. Es ist nicht leicht, anderswo ein so umfangreiches Sortiment an Etiketten zu finden wie das von Andrea Ferrini, der Sie gemeinsam mit Milena auf eine unvergessliche Reise durch die Weingüter dieser Welt mitnehmen möchte. Angefangen bei den renommiertesten elbanischen Etiketten bis hin zu Weinen aus ganz Italien. Und nicht nur das. Insbesondere die Schaumweine verabreichen Ihnen das Beste, was die Natur für anspruchsvolle Gaumen geschaffen hat. Andrea hat seine Leidenschaft für das Kochen in Form eines "vierhändig gespielten" Menüs der Extraklasse zusammen mit dem aus dem Piemont stammenden, talentierten und im Norden erfolgreichen Koch Matteo Sormani als eine besondere Empfehlung voller Inspirationen umgesetzt. Auf der Speisekarte stehen stets tagesaktuell warme Gerichte, beginnend mit Stockfisch elbaische Art bis hin zu Tintenfisch-Tentakel mit Schaumkartoffeln und grüner Sauce, die je nach Jahreszeit und Marktangebot variieren. Die Desserts sind ausgezeichnet, angefangen bei der "speziellen" Variante der charakteristischen Schiaccia "bria'a", einer Mandel-Panna-Cotta, bis hin zu einer Reduktion von Aleatico und Trockenfrüchten.



