



RISTORANTE EMANUEL

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Una lingua di terra che separa due spiagge, due panorami diversi, il colore del mare che cambia. Le protegge un promontorio misterioso che sembra uscito da un romanzo d'avventure, come una vedetta su quel pezzo di terra che porta, fra il folto della macchia, i segni della preistoria. Incastrata fra il mare e il bosco un'affascinante antica tonnara. Sospeso in quest'angolo selvaggio di paradiso mediterraneo, appoggiato come per caso sulla spiaggia che guarda sudovest, trovate Emanuel, uno dei luoghi della tradizione enogastronomica elbana. A farvi ombra nei caldi meriggi estivi un gigantesco fico che non ricorda più quanti anni ha. Cento e più. Sedendovi ai tavoli sarete colpiti dalle sorprese che vi riserva il menù. Oltre a godere di una vista ammaliante sul golfo del Viticcio e di Procchio con i paesi di Marciana, Marciana Marina e Poggio che vi fanno capolino dalle scogliere di fronte, avrete la possibilità di assaggiare le specialità di Darren che ha coniugato tradizione e innovazione in un menù ricco di suggestioni, elaborando con arte la cucina mediterranea. Ad esempio la tartare di crostacei, crema di burrata, verdure croccanti e quinoa soffiata, oppure il tonno marinato, insalata di sedano e mela verde, riduzione di ribes e soffice al Wasabi. Anche la carta dei dessert propone sfiziose dolcezze. La cantina offre un'ampia selezione di etichette, estere e nazionali, tra le quali le eccellenze della produzione elbana. Esperti sommelier, Francesco e Federico, vi consiglieranno i migliori abbinamenti. Se siete di passaggio il bar, sempre aperto, propone, oltre ad una accurata caffetteria, una linea di snack salati oltre ad un servizio di aperitivi e cocktail.

A strip of land that separates two beaches, two different views, the colour of the ever-changing sea. Protected from a mysterious promontory that seems to have come out of an adventure novel, like a lookout on that piece of land that bears the signs of prehistory between the thick of the bush. A fascinating ancient tuna fishery is set between the sea and the forest. Suspended in this wild corner of Mediterranean paradise, leaning as if by chance, against the southwestern beach, you will find Emanuel, one of the places in Elba's food and wine tradition. To give you shade in the hot summer afternoons a giant fig tree that doesn't remember how old it is anymore. More than a hundred. Sitting at the tables you will be struck by the surprises that the menu reserves for you. In addition to enjoying a bewitching view of the Gulf of Viticcio and Procchio with the towns of Marciana, Marciana Marina and Poggio peeking out from the cliffs in front, you will have the chance to taste Darren's specialties that have combined tradition and innovation in a menu full of suggestions, elaborating the Mediterranean cuisine with art. For example, the shellfish tartare, burrata cream, crunchy vegetables and puffed quinoa, or marinated tuna, celery and green apple salad, currant reduction and soft Wasabi. Even the dessert menu offers tasty treats. The winery offers a wide selection of labels, foreign and national, including the excellence of Elban production. Expert sommeliers, Francesco and Federico, will advise you on the best combinations. If you are passing through, the bar, always open, offers, in addition to a tasteful coffee selection, a line of savoury snacks as well as an aperitif and cocktail service.

Enfola: in dieser unberührten Ecke des mediterranen Paradieses, wie durch Zufall an den Strand mit Blick auf den Südwesten geschmiegt, liegt Emanuel, einer der Orte der elbanischen Gastronomie-Tradition. Schattenspender während der warmen Sonnenuntergänge im Sommer ist ein riesiger Feigenbaum, dessen Alter sich nicht mehr feststellen lässt, so alt ist er. Mehr als hundert Jahre mindestens. Wenn Sie am Tisch Platz genommen haben, werden Sie von den Überraschungen, die die Speisekarte zu bieten hat, beeindruckt sein. Neben einem faszinierenden Blick auf den Golf von Viticcio und Procchio mit den Städten Marciana, Marciana Marina und Poggio, von denen aus Sie die Klippen vor sich betrachten können, haben Sie die Möglichkeit, die Spezialitäten von Darren zu probieren, der Tradition und Innovation in einem Menü voller Empfehlungen vereint und die mediterrane Küche auf künstlerische Weise verfeinert hat. Zum Beispiel Muscheltartar, Burrata-Creme, knuspriges Gemüse und gepuffte Quinoa oder mariniertes Thunfisch, Sellerie und grüner Apfelsalat, Johannisbeer-Reduktion und weicher Wasabi. Die Dessertkarte bietet dem Gast zudem köstliche Nachspeisen an. Die Weinkellerei bietet eine große Auswahl an in- und ausländischen Etiketten, darunter die hervorragenden Produkte aus der elbanischen Weinerzeugung. Die erfahrenen Sommeliers Francesco und Federico beraten Sie gern bei der Auswahl der besten Kombinationen. Wenn Sie durch die Bar gehen, die durchgehend geöffnet ist, werden Ihnen neben einer gepflegten Cafeteria auch eine Reihe von herzhaften Snacks sowie ein Aperitif und Cocktailservice angeboten.

