

RISTORANTE IL GIARDINO

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Conoscete la spiaggia di Barbarossa? Si trova in una piccola baia racchiusa fra le vette rocciose, aspre e decise di Monte Castello e di Cima di Monte e i lussureggianti boschi che ricoprono quasi interamente il complesso di Monte Calamita. Sabbia e ghiaie scure, caratteristiche della zona, esaltano il contrasto con il mare dalle tonalità del verde e dell'azzurro. Secondo la leggenda prende nome dal temuto pirata saraceno Khayr-al-Din Barbarossa, che avrebbe tormentato l'Elba e l'Arcipelago Toscano a più riprese nel XVI secolo. Vale la pena farvi un salto, curiosare nei dintorni fino al Paese di Porto Azzurro e se vi viene appetito ricordatevi de Il Giardino. Una vera oasi di verde, tavoli distribuiti sotto gli alberi di agrumi, fiori e ortensie da per tutto, profumi esaltati dalle calde giornate estive, un'accoglienza gioviale e simpatica ne fanno un luogo della ristorazione elbana da non perdere. Famoso per la cucina, è rinomato anche per le pizze, superlative, cotte secondo la tradizione antica nel forno a legna. Piatti consigliati? C'è l'imbarazzo della scelta, ma l'antipasto degustazione con dieci portate è davvero strepitoso. Ricette mediterranee riviste dall'occhio esperto dello chef. Spaghetti e gnocchetti con sughi di pesce locale come il polpo, la palamita o la gallinella vi tentano solo a vederli. Ottima scelta anche per chi preferisce menù di terra o le fresche verdure dell'orto. Tutto rigorosamente fresco e genuino. Ottima l'offerta di vini ma anche di birre, a partire da quelli elbani. L'accoglienza è davvero familiare, tutti i componenti della famiglia vi racconteranno con pazienza i piatti e i vini e la storia locale, condividendo tutti la stessa passione per l'ospitalità e per la loro terra.

Do you know Barbarossa beach? It is located in a small bay enclosed by the rocky, harsh, steep peaks of Monte Castello and Cima di Monte and the lush woods that almost entirely cover the Monte Calamita complex. Sand and dark gravels, characteristics of the area, enhance the contrast with the sea in shades of green and blue. According to legend, it is named after the feared Saracen pirate Khayr-al-Din Barbarossa, who allegedly tormented Elba and the Tuscan archipelago several times in the 16th century. It is worth having a stroll, browsing around the village of Porto Azzurro and if you are hungry, remember Il Giardino. A true oasis of greenery, tables distributed under citrus trees, flowers and hydrangeas everywhere, aromas enhanced by the hot summer days, a jovial and friendly welcome make it an Elban restaurant not to be missed. Famous for its cuisine, it is also renowned for its superlative pizzas cooked according to ancient tradition in a wood-fired oven. Recommended dishes? There is plenty of choice, but the tasting appetiser with ten different courses is really amazing. Mediterranean recipes revisited by the expert eye of chef Clemente. Spaghetti and gnocchetti with local fish sauces such as octopus, bonito or gallinella will tempt just looking at them. Excellent choice also for those who prefer meat menus or fresh vegetables from the garden. All strictly fresh and genuine. Excellent offer of wines but also of beers, starting from those of Elba. The welcome is really friendly, all the members of the family: Antonio, Massimo, Noemi, will patiently tell you about the dishes and wines and the local history, all sharing the same passion for hospitality.

Kennen Sie den Strand von Barbarossa? Sand und dunkler Kies, die für die Gegend charakteristisch sind, verstärken mit ihren Grün- und Blautönen den Kontrast zum Meer. Der Legende nach trägt er seinen Namen nach dem gefürchteten sarazenischen Piraten Khayr-al-Din Barbarossa, der Elba und den toskanischen Archipel im 16. Jahrhundert mehrmals heimgesucht hat. Es lohnt sich unbedingt, dieser Gegend einen Besuch abzustatten, um das Dorf Porto Azzurro zu erkunden, und wenn Sie Appetit haben, denken Sie dabei an Il Giardino. Eine echte Oase des Grüns. Berühmt für seine Küche, ist das Lokal auch für seine Pizzen bekannt, die nach alter Tradition im Holzofen zubereitet werden. Empfohlene Gerichte? Sie haben die Qual der Wahl, aber die Verkostung von verführerischen Antipasti, die aus zehn verschiedenen Gängen bestehen, sind wirklich sensationell. Mediterrane Rezepte, die von dem sachkundigen Auge des Küchenchefs Clemente überarbeitet wurden. Spaghetti und Gnocchi mit lokalen Fischsaucen wie Oktopus, Palamita oder Gallinella verführen Sie allein bei deren Anblick. Es ist auch eine ausgezeichnete Wahl für diejenigen, die gerne landestypische Gerichte oder frisches Gemüse aus dem Garten genießen, alles ist ausgesprochen frisch und naturbelassen. Ausgezeichnetes Angebot an Weinen, aber auch an Bieren, beginnend mit denen von Elba. Der Empfang ist sehr familiär, alle Mitglieder der Familie: Antonio, Massimo, Noemi, werden Ihnen die Speisen und Weine sowie die lokale Geschichte mit freundlicher Geduld näher bringen, denn sie alle teilen miteinander ihre große Leidenschaft für die Gastfreundschaft.



