

# RISTORANTE

## ISELBA DA PIERO

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

**N**on volete abbandonare la meravigliosa spiaggia di Marina di Campo nemmeno per un attimo e godervela fino alla fine della vacanza? Allora Da Piero è il ristorante giusto per voi. Rimarrete incollati alla vista dell'orizzonte e del mare, con tutte le sfumature di azzurro, che vi regala l'Isola d'Elba. Di gran gusto l'ambiente con il restyling curato da Michele Gentini. Il sapore di salmastro, di natura, di fioriture e di sapori maturati al sole, rimarranno impressi nei ricordi di una vacanza indimenticabile. Matteo e Valeria saranno gli artefici di questa "malia", ammaliati loro stessi dall'Elba dove approdò il capostipite Piero, che ha dato il nome al locale, dal Veneto, per caso, 34 anni fa. Quest'anno il testimone è passato al figlio Matteo. Dall'Isola non si sono più staccati e l'Elba è diventata la loro casa e il loro ristorante uno dei più apprezzati della Costa Occidentale. Un sogno che hanno saputo realizzare ma che non si ferma, una vision che trasuda di conoscenze e studio, di curiosità e scoperta, di passione e di amore per il cibo ma anche di rispetto per una terra unica per quanto bella. E soprattutto rispetto per le persone e per chi lavora, dell'ambiente, puntando ai valori del vivere. Una visione etica che si ritrova nel menù, nella preparazione dei piatti, nella cortesia del servizio, nella cura dei particolari. Della cantina si occupa Matteo: vi stupirà la carta con 130 etichette dove traspare la passione per le "bollicine". Vini dell'Elba, biologici, biodinamici, altri di altrettanto famose zone di produzione italiane e straniere, accompagneranno divine crudité, spaghetti con i sapori diversi del mare, baccalà ovviamente mantecato alla veneziana, ma non solo. Speciale lo spaghetti alle vongole di Valeria, semplice ma cucinato alla perfezione. Tante proposte, una più invitante dell'altra, in un crescendo di gusti.

**Y**ou don't want to leave the wonderful beach of Marina di Campo even for a moment and enjoy it until the end of the holiday? Well Da Piero is the right restaurant for you. You will be held by the view of the horizon and the sea, with all the shades of blue, that the Island of Elba gives you. The environment is tastefully decorated after the restyling by Michele Gentini. The taste of brine, nature, blooms and sun-ripened flavours will remain etched in the memories of an unforgettable vacation. Matteo and Valeria will be the architects of this "spell", enchanted as they are by Elba where the progenitor Piero landed, who gave his name to the restaurant, from Veneto, by chance, 34 years ago. This year the baton was passed to his son Matteo. They have not left the island since then, and Elba has become their home and restaurant, one of the most popular on the West Coast. A dream that they knew how to achieve but does not stop, a vision that exudes knowledge and study, curiosity and discovery, passion and love for food but also respect for a unique land, however beautiful. And above all respect for people and for those who work, for the environment, focusing on the values of living. An ethical vision that is found in the menu, in the preparation of the dishes, in the courtesy of the service, in the attention to detail. Matteo is in charge of the cellar: the wine list with 130 labels will amaze you, showing the passion for "bubbles". Wines from Elba, organic, biodynamic, others from equally famous Italian and foreign production areas, will accompany divine raw seafood, spaghetti with different flavours of the sea, obviously Venetian creamy cod, but not only. Special Valeria clam spaghetti, simple but perfectly cooked. Many proposals, one more inviting than the other, in a crescendo of tastes.

**W**enn Sie den wunderschönen Strand von Marina di Campo nicht auch nur für einen Moment verlassen und ihn bis zum Ende Ihres Urlaubs genießen wollen, dann sind Sie bei uns richtig! Dann ist Da Piero das richtige Restaurant für Sie. Hier können Sie den Blick auf den Horizont und das Meer in all seinen blauen Farbnuancen, die die Insel Elba zu bieten hat, ohne Unterlass genießen. Das Ambiente ist sehr geschmackvoll gestaltet dank des Restylings von Michele Gentini. Der Geschmack von Meeressalz, echter Natur, von Blumen und Aromen, die in der Sonne gereift sind, wird noch lange in Ihren Erinnerungen an einen unvergesslichen Urlaub im Gedächtnis bleiben. Matteo und Valeria werden für Sie die Schöpfer dieser "Malia" sein, denn sie selbst sind von Elba verzaubert, dort, wo der Begründer Piero, der dem Restaurant seinen Namen gab, vor 34 Jahren zufällig aus Venetien gelandet ist. In diesem Jahr wurde das Restaurant an seinen Sohn Matteo weitergegeben. Sie haben die Insel nie verlassen und Elba ist ihr Zuhause geworden und ihr Restaurant eines der beliebtesten an der Westküste. Matteo kümmert sich um den Weinkeller: Sie werden von der Weinkarte mit 130 Etiketten begeistert sein, in der sich die Leidenschaft für die "bollicine" (Schaumsekt) widerspiegelt. Elba-Weine, biologische oder biodynamische sowie weitere Weinsorten aus ebenso berühmten italienischen und ausländischen Anbaugebieten, ergänzen die göttlichen Crudités. Spaghetti, zubereitet mit den verschiedenen Aromen des Meeres, natürlich Kabeljau nach venezianischer Art, aber nicht nur das. Die Spezialität sind die Spaghetti mit Venusmuscheln von Valeria, einfach, aber perfekt zubereitet. Eine Vielzahl an Menüvorschlägen, einer einladender als der andere, in einem Crescendo des guten Geschmacks.



