

RISTORANTE

# LA CERNIA ISOLA BOTANICA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

**A** Sant'Andrea, dove la natura ha mantenuto i suoi profumi, i colori splendidi delle stagioni, il sapere lento di chi ama la terra e la difende, trovate un giardino incantato dove fermarvi per guardare un tramonto, il mare che brilla nei meriggi riarsi e fermi, per assaporare i gusti di una volta. Sono oltre cinquecento le varietà delle piante che garantiscono fiori e frutta in tutti i periodi dell'anno. È il Ristorante Cernia Isola Botanica. Non solo cibo, dunque, ma natura e saperi antichi. Al Cernia davvero mangiate in mezzo alla campagna mediterranea. I colori e gli odori delle piante che vi circondano, li ritrovate nei piatti preparati dalle mani abili dello chef Giuseppe Brescia. Buon cibo ed esperienze sensoriali all'aria aperta, quindi, ma anche ... arte. Sbirciando fra le foglie potrete intravedere l'opera di qualche scultore o ceramista che, stregato da questo orizzonte unico, ha lasciato fra il mare e l'infinito un inno alla bellezza. Anche la presentazione dei piatti diventa interpretazione artistica e dispiace mangiarli perchè sembrano la tavolozza di un pittore. I menù propongono piatti di pesce, carne, vegetariani. E potete essere sicuri che gli ingredienti li avete visti la mattina scaricare dalle barche dei pescatori o raccogliere dall'orto botanico lì accanto. Ricciole, palamite, "granfie" di polpo e margherite (granseole) sono accompagnate dai classici vini elbani, anche biologici, o da vini scelti in tutte le regioni italiane: 250 etichette selezionate da Cristiano Anselmi, il proprietario ed esperto sommelier, per creare un'armonia sensoriale che cura il palato e l'anima dei suoi clienti.

**I**n Sant'Andrea, where nature has kept its scents, the splendid colours of the seasons, the slow knowledge of those who love the earth and defend it, you will find an enchanted garden where you can stop to watch a sunset, the sea that shines in the hot, still afternoons to savour the tastes of the past. There are over five hundred varieties of plants that guarantee flowers and fruit at all times of the year. It is the Cernia Isola Botanica Restaurant. Not just food, therefore, but nature and ancient knowledge. At the Cernia you really eat in the middle of the Mediterranean countryside and the colours, the scents, the plants that surround you, you find in the dishes prepared by the skilful hands of the chef Giuseppe Brescia. So good food and sensory experiences in the open air, but also... art: peering through the leaves you can see the work of some sculptor or ceramist who, bewitched by this unique horizon, has left a hymn to beauty between the sea and the infinite. Even the presentation of the dishes becomes an artistic interpretation and it's almost difficult to eat them as they look like a painter's palette. The menus offer fish, meat and vegetarian dishes. And you can be sure that they are the ingredients you have seen in the morning being unloaded from the fishing boats or picked from the botanical garden next door. Amberjacks, bonito, "granfie" of octopus and spider crab are accompanied by classic Elban wines, also organic, or by wines chosen from all Italian regions: 250 labels selected by Cristiano Anselmi, the owner and expert sommelier, to create a sensory harmony that takes care of the palate and soul of his customers.







In Sant'Andrea, wo die Natur ihre Düfte, die prächtigen Farben der Jahreszeiten und das überlieferte Wissen derer, die ihr Land lieben und es schützen wollen, beibehalten hat, finden Sie einen verzauberten Garten, in dem Sie den Sonnenuntergang beobachten können und das Meer, das an den heißen und unbewegten Sommernachmittagen glitzert. Hier können Sie die Aromen der Vergangenheit so richtig genießen. Das ist das Restaurant Cernia Isola Botanica. Es geht hier also nicht nur um die Nahrungsmittel, sondern auch um die Natur und um uraltes Wissen. Im Cernia speisen Sie wahrhaftig inmitten der mediterranen Landschaft und die Farben, Gerüche und Pflanzen, die Sie umgeben, finden Sie in den Gerichten, die von den erfahrenen Händen des Küchenchefs Giuseppe Brescia zubereitet werden, wieder. Gutes Essen und sinnliche Erlebnisse unter freiem Himmel, demzufolge und in diesem Fall also auch..... Kunst: Wenn man durch das Blattwerk schaut, kann man die Werke von einigen Bildhauern und Töpfermeistern sehen, die, verzaubert von diesem einzigartigen Horizont, zwischen Meer und Unendlichkeit, eine Hommage an die Schönheit der Natur hinterlassen haben. Das Menü bietet Fisch, Fleisch und vegetarische Gerichte zur Auswahl. Verschiedene Fischarten wie Ricciole, Palamite, Oktopus und Seespinne werden von klassischen Elba-Weinen, auch aus biologischem Anbau, oder von Weinen aus den verschiedenen italienischen Regionen begleitet: 250 Etiketten, die von Cristiano Anselmi, dem Besitzer und erfahrenen Sommelier, ausgewählt wurden, um eine sinnliche Harmonie zwischen Gaumen und Seele seiner Gäste zu erzeugen.

