

# RISTORANTE LA GHIOTTA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

**C**osì belli da non sapere come fare a mangiarli. Sono i piatti che vi propone questo ristorante che vi stupirà per le proposte del menù e le preparazioni sapienti e raffinate. Se riuscirete a staccare gli occhi dal paesaggio, per guardarvi d'intorno, scoprirete un'atmosfera sapientemente curata nei particolari, nella preparazione della tavola, dal cestino del pane alla candele e alle lanterne che renderanno la cena indimenticabilmente romantica. Non mancheranno il profumo di mare, la macchia mediterranea, i gabbiani, le trasparenze delle acque cristalline e del cielo che rincorre le vele fino all'orizzonte. La Ghiotta, sotto la guida sapiente dell'executive chef dell'Hotel Hermitage, Paolo Balestrazzi, propone una cucina gourmet con "vista" e piatti elaborati per stuzzicare il palato in un trionfo di gusti. Inserito nell'area dell'Hotel, proprio sulla spiaggia, il ristorante conserva un'atmosfera raffinata. Anche il servizio è di gran classe, da dieci e lode. È aperto ai clienti esterni, sia a pranzo che a cena, su prenotazione. La proposta è varia, con menù di pesce ma anche di carne. Il maître Antonio De Rosa vi consiglierà i vini e gli abbinamenti, da scegliere nella fornitissima carta che propone oltre 500 etichette. Ogni giorno un piatto fuori menù a scelta. La maggior parte degli ingredienti che entrano in cucina, come i pomodori di San Martino, le erbe aromatiche e parte della frutta, sono coltivate all'Isola d'Elba o nella vicina Pianosa. Sempre a km zero acciughe, aragoste, astici e pesce pescato all'amo, più carni e formaggi. Quindi una cucina mediterranea, nel rispetto della tradizione, con quelle novità che la rendono unica.

**S**o beautiful that it's almost difficult to eat them. These are the dishes offered by this restaurant that will amaze you with the menu proposals and the wise and refined preparations. If you can take your eyes off the landscape, to look around you, you will find a refined ambience, with great care for details, also in the table preparation from the bread basket to the candles and the lanterns that will make the dinner unforgettably romantic. There will be the scent of the sea, the Mediterranean scrub, the seagulls, the transparencies of the crystalline waters and of the sky that chases the sails to the horizon. La Ghiotta, under the wise guidance of the executive chef of the Hermitage Hotel Paolo Balestrazzi, proposes a gourmet cuisine with a "view" and elaborate dishes to tease the palate in a triumph of flavours. Annexed in the Hotel area, right on the beach, the restaurant retains an elegant but not too formal atmosphere, even the service is of great class, an absolute must. It is also open to non-patrons, both for lunch and dinner, by reservation. The proposal is varied, with fish and meat menus. The maitre Antonio De Rosa will advise you on the wines and on the pairings, to choose from in the well-stocked paper that offers with over 500 labels. Every day a Chef's special to choose. Most of the ingredients that come into the kitchen, such as San Martino tomatoes, aromatic herbs and part of the fruit, are grown on the Island of Elba or in nearby Pianosa. Zero km also for anchovies, crayfish, lobsters and fish caught on the hook, plus meat and cheese. So a Mediterranean cuisine, respecting tradition, with those innovations that make it unique.

**D**ie Gerichte sind so schön anzusehen, dass man sie kaum verzehren möchte. Die Speisen, die dieses Restaurant anbietet, werden Sie mit dessen Menüvorschlägen sowie den gekonnten und raffinierten Zubereitungsweisen begeistern. Wenn Sie den Blick zwischendurch einmal von der Landschaft loslassen können und sich hier umschauen, werden Sie eine Atmosphäre entdecken, die bis ins Detail durchdacht ist, einschließlich der Vorbereitung des Tisches, vom Brotkorb bis hin zu Kerzen und Laternen, die das Abendessen unvergesslich romantisch werden lassen. Erleben Sie den Duft des Meeres, die mediterrane Macchia, die Möwen, die Transparenz des kristallklaren Wassers und den Himmel, in dem sich die Segelboote bis zum Horizont mit den Augen verfolgen lassen. La Ghiotta, unter der fachkundigen Leitung des Chefs des Hotels Hermitage, Paolo Balestrazzi, bietet Gourmetküche mit "Ausblick" und ausgeklügelten Gerichten, um den Gaumen in einem Triumph der Geschmäcker zu verwöhnen. Das Restaurant befindet sich in der Nähe des Hotels, direkt am Strand, es bewahrt eine elegante Atmosphäre, die nicht aufgesetzt wirkt und auch der Service ist stilvoll, das heißt Note zehn mit Auszeichnung. Nach Terminvereinbarung ist es auch für externe Gäste geöffnet, sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen. Der Maitre Antonio De Rosa wird Sie über Weine und deren Zusammenstellungen gerne beraten, damit Sie aus der gut sortierten Weinkarte mit über 500 Etiketten den passenden Wein auswählen können. Jeden Tag bieten wir Ihnen ein Gericht Ihrer Wahl außerhalb der Menükarte an. Die meisten Zutaten, die in der Küche angeliefert werden, wie z.B. San Martino-Tomaten, Kräuter und ein Teil der Früchte, werden auf der Insel Elba oder im nahegelegenen Pianosa angebaut. Jeden Tag Sardellen, Hummer, Langusten und Fisch frisch vom Angelhaken, sowie Fleisch und Käse.





