

RISTORANTE PUBLIUS

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Chi non conosce Publius, al Poggio, uno dei più antichi luoghi della ristorazione elbana, che dal 1970 ad oggi continua a ospitare generazioni di turisti e di elbani? In tutti questi anni non ha mai abbassato il livello della qualità. Indimenticabile il panorama che si gode dalla sua grande terrazza con vista su Marciana Marina. Le stelle, di notte, potresti contarle una a una. Il paese di Poggio merita anch'esso una visita, per aggiungere alle delizie del palato una romantica passeggiata lungo le stradine di un paese che profuma di Medioevo. Emanuele e

Simonetta, hanno seguito le orme dei genitori, Publio e Laura Fontana, senza tradire gli insegnamenti ricevuti e mantenendo la proposta gastronomica schietta e salutare ispirata dalla cucina toscana. Dalla semplice "fettunta" con "olio bono", aglio e prosciutto contadino, alle pappardelle al cinghiale e pasta fatta in casa, fino al pesce fresco di quel mare che fa l'occholino all'orizzonte. C'è da leccarsi le dita grazie a Carmelo Di Tavi, da venticinque anni in cucina. Le carni toscane più famose sono declinate in tutti i modi. Seguendo le stagioni le ricette sono arricchite da

tartufi, funghi o castagne. Un plus il menù per i celiaci che troveranno ogni tipo di pietanza grazie all'esperienza ventennale nella cucina senza glutine. Appropriata la scelta degli olii. Accurata la carta dei vini con oltre 350 etichette, a partire dai locali fino allo champagne. A consigliarvi sarà Emanuele, esperto sommelier. Una chicca: la collezione di Sassicaia con bottiglie datate ai primi anni della produzione e di Tignanello, da scoprire nella cantina storica di "babbo" Publio. Lo staff è gentile, il trattamento riservato e rispettoso come lo è il carattere degli elbani veraci.

Who doesn't know Publius, in Poggio, one of the oldest places of Elban catering, which from 1970 to today continues to host generations of tourists and locals alike? In all these years he has never lowered the quality level. The panorama from its large terrace with a view of Marciana Marina is unforgettable. The stars, at night, you could count them one by one. The town of Poggio is also worth a visit, to add to the delights of the palate a romantic walk along the streets of a town that smells of the Middle Ages. Emanuele and Simo-

netta have followed in the footsteps of their parents, Publio and Laura Fontana, without betraying the teachings received and maintaining the candid and healthy gastronomic proposal inspired by Tuscan cuisine. From the simple "fettunta" with "good oil", garlic and farmer's ham, to the pappardelle with wild boar, with homemade pasta, up to the fresh fish of that sea that winks on the horizon. Fingerlicking food thanks to Carmelo Di Tavi, who has been in the kitchen for twentyfive years. The most famous Tuscan meats are declined in all ways. Following the seasons, the

recipes are enriched with truffles, mushrooms or chestnuts. A plus is the menu for coeliacs who will find every type of dish. The choice of oils is appropriate. The wine list with over 350 labels is very accurate, starting from the local ones to champagne. Emanuele, an expert sommelier, will advise you. A treat: the Sassicaia collection with bottles dated to the first years of production and of Tignanello, to be venerated in the historical cellar of "dad" Publio. The staff is lovely, the treatment is reserved and respectful as is the character of the true Elba.

Wer kennt ihn nicht, Publius, in Poggio, eine der ältesten Stätten der Gastronomie Elba's und seit 1970 Gastgeber von Generationen von Touristen und Einheimischen? Unvergessen bleibt einem der Blick von der großen Terrasse mit Blick auf die Marina Marciana in Erinnerung. In den Nachtstunden kann man hier die Sterne, einen nach dem anderen, zählen. Auch das Dorf Poggio lädt zu einem Besuch ein, um damit den Freuden des Gaumens einen romantischen Spaziergang durch die Straßen eines nach Mittelalter riechenden Dorfes hinzuzufügen. Emanuele und

Simonetta traten in die Fußstapfen ihrer Eltern, Publio und Laura Fontana, wobei sie die Lehren, die sie von ihnen übernommen haben, nicht aufgegeben, sondern die ursprüngliche und gesunde, kulinarische Tradition, die sich an der toskanischen Küche orientiert, beibehalten haben. Dank Carmelo Di Tavi, der seit 25 Jahren in der Küche tätig ist, können Sie sich hier im wahrsten Sinne des Wortes die Finger lecken. Die berühmtesten toskanischen Fleischsorten werden in jeder erdenklichen Zubereitungsart angeboten. Entsprechend den Jahreszeiten werden die Rezepte mit Trüffeln, Pilzen oder

Kastanien angereichert. Ein besonderer Pluspunkt ist die Speisekarte für Gäste mit Zöliakie, die dank der zwanzigjährigen Erfahrung in Sachen glutenfreier Küche jede gewünschte Art von Gericht bekommen können. Eine angemessene Auswahl an Ölen, eine sehr sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit über 350 Etiketten, von lokalen Weinen bis hin zu Champagner. Emanuele, ein erfahrener Sommelier, wird Sie gerne beraten. Das Personal ist äußerst zuvorkommend, die Umgangsformen zurückhaltend und respektvoll, so wie es auch der wahre Elbaner von Natur aus ist.



