

# RISTORANTE SALEGROSSO

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

**P**er chi arriva in Piazza della Vittoria vicino alle viuzze del caratteristico borgo dei pescatori, il Cotone, è d'obbligo una sosta da Salegrosso. Quando si dice che l'occhio vuole la sua parte, e pure il palato, non ci si può dimenticare di questo ristorante gestito con maestria e gentilezza da Cristiano Adriani. Con Andrea e Antonio vi accoglieranno con simpatia facendovi sentire a casa. Lo troverete aperto in qualsiasi stagione. Bello l'interno che conserva il pavimento di pietra dei vecchi magazzini, luminosa la veranda dalla quale si gode il panorama con tutte le sfumature di azzurro del mare. Da Salegrosso si ha subito la sensazione di un luogo dell'anima, dove il gusto accompagnerà emozioni e ricordi, con i sapori veri degli ingredienti che arrivano dalle barche dei pescatori che ormeggiano poco distanti. La sera al tramonto il cielo si colora di giallo e rosso e tutto diventa poesia. Nascosto ma onnipresente il "grande" chef Antonio, grande in tutti i sensi. Ben piantato e il sorriso sempre pronto racconta ai clienti i segreti del menu. Da Salegrosso la cucina diventa arte, grazie all'accostamento dei colori e dei sapori. Anche la carta dei vini fa la sua parte per quel tocco in più che trasforma un ristorante in un appuntamento col gusto. Crudi portati in trionfo, gallinelle con le ali azzurre che sembrano farfalle, capponi con l'occhio che parla, riso venere su crema di astice e altri risotti in profumo di mare, tagliolini alla margherita che è il piatto della tradizione marinese, ravioli di mare, totano ripieno all'elbana. Ottimi anche i secondi di carne. Dolci che sono una nuvola di bontà. Irrinunciabili.

**F**or those arriving in Piazza della Vittoria near the narrow streets of the characteristic fishermen's village, the Cotone, a stop at Salegrosso is a must. When we say that appearances matter, and also the palate, we cannot forget about this restaurant managed with skill and



kindness by Cristiano Adriani. Andrea and Antonio they will welcome you with genuine joy, making you feel at home. You will find it open in any season. Beautiful interior that preserves the stone floor of the old warehouses, bright veranda from which you can enjoy the view with all shades of blue of the sea. In Salegrosso you immediately have the feeling of a place of the soul, where taste will accompany emotions and memories, with the true flavours of the ingredients that come from the fishing boats that moor nearby. In the evening at sunset the sky turns yellow and red and everything becomes poetry. Hidden but omnipresent is the "great" chef Antonio, great in every sense. Well built, always with a smile, he is always ready to tell customers the secrets of his kitchen. Not all of them, however, he keeps one to himself. At Salegrosso, cooking becomes art, thanks to the combination of colours and flavours. Even the wine list does its part for that extra touch that turns a restaurant into a date with taste. Raw seafood is triumphant, hens with blue wings that look like butterflies, capons with a sparkle in its eye, black rice on lobster cream and other risottos with a scent of the sea, tagliolini with margherita which is the traditional Marinese dish, sea ravioli, stuffed squid with Elban recipe. The

second courses of meat are also excellent. Desserts that are a cloud of sweetness. Not to be missed.

**W**er auf der Piazza della Vittoria ganz in der Nähe der engen Gassen des charakteristischen Fischerdorfes Cotone ankommt, muss unbedingt bei Salegrosso einkehren. Wenn man sagt, dass das Auge beim Essen seinen Anteil haben will, und natürlich auch der Gaumen, dann sollte man dieses Restaurant, das mit Geschick und Freundlichkeit von Cristiano Adriani geführt wird, nicht übersehen. Gemeinsam werden Andrea und Antonio Sie mit großer Herzlichkeit empfangen und Ihnen das Gefühl geben, zu Hause zu sein. Es zu jeder Jahreszeit geöffnet. Schönes Interieur, in dem der Steinboden der alten Lagerhallen bewahrt worden ist, eine lichtdurchflutete Veranda, von der aus Sie die Aussicht auf das Meer mit all seinen blauen Schattierungen genießen können. Am Abend, bei Sonnenuntergang, wird der Himmel gelb und rot und alles wird zu einer poetischen Inszenierung. Etwas im Hintergrund, aber allgegenwärtig ist der "große" Koch Antonio, in jeder Hinsicht ein Meister seines Faches. In Salegrosso wird das Kochen zur Kunst, dank der Zusammenstellung der Farben und der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die Weinkarte trägt ebenfalls zu dem speziellen Extra bei, das ein Restaurant zu einem Ort im Zeichen des guten Geschmacks macht. Im Triumphzug stehen die rohen Fischgerichte, Gallinelle mit blauen Flossen, Kapaune mit redseligem Auge, Venusreis auf Hummercreme und anderen Risotti mit dem Duft des Meeres, Tagliolini alla Margherita, das Gericht der marinesischen Tradition, Meeresravioli und gefüllter Pfeilkalamar nach elbanischem Rezept. Ausgezeichnet sind ebenso die zweiten Gänge, bestehend aus Fleischgerichten. Die Desserts sind eine Wolke mit süßer Note, ein absolutes Muss.



