

RISTORANTE UMAMI

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Dolce, salato, amaro, aspro e poi....Umami: il quinto gusto, quello che fa la differenza. Ed il gusto è sempre in tavola da Leandro Carotenuto, alla seconda stagione nel suo spettacolare Ristorante, inserito nella splendida cornice del Borgo del Cotone a Marciana Marina. Tavoli affacciati sul mare per godersi un panorama indimenticabile sull'intero golfo che accarezza tutto il Paese fino alla Torre degli Appiani. Per non parlare dei tramonti che accendono il cielo di tutti i colori e tingono i calici di magia per un brindisi da ricordare. La cucina di pesce è il cavallo di battaglia di Leandro, a partire dal prelibato crudo, freschissimo, appena pescato. Può capitare di vederlo alle prese con un tonno di oltre 100 kg da sfilettare. Un sapore indimenticabile quello della tartare con lattuga di mare e riso croccante. Per chi si vuol far prendere per la gola si consiglia il Percorso delle Chef, che più di un "percorso" è una passeggiata in Paradiso. Un consiglio? Il Giardino del Mare un misto di frutti di mare e "mollame" con salsa di vongole e plancton marino. Non manca spazio al menù di carne e opzioni vegetariane su richiesta. La cura nella preparazione dei piatti, la ricerca continua di accostamenti gastronomici fra tradizione e invenzione, l'uso di materie prima di incomparabile qualità, il pesce sbarcato dalla paranza poche ore prima, la cantina di ottimo livello con effervescenti e talentuose bollicine, la creatività in base al carrello della spesa e dei prodotti di stagione, sono una garanzia per chi vuole permettersi una sosta all'insegna del buon....quinto gusto.



Sweet, savoury, bitter, sour and then...Umami. The fifth taste, what makes the difference. And the taste is always on the table at Leandro Carotenuto's, in the second season in his spectacular Restaurant, set in the splendid setting of the Borgo del Cotone. Tables facing the sea to enjoy an unforgettable view over the entire gulf that caresses the entire Village up to the Torre degli Appiani. Not to mention the sunsets that light up the sky with all colours and dye the goblets of magic for a toast to remember. The fish cuisine is the strong point of Leandro, starting from the delicious raw selection, very fresh, just caught. You may see Leandro struggling with a tuna weighing over 100 kg to be slaughtered. An unforgettable taste of tartare with sea lettuce and crispy rice. For those who want to be tempted, we recommend the Chef Path, that more than a "path" is a walk in Paradise. A word of advice? Il Giardino del Mare is a mixture of shellfish and seafood with clam sauce and marine plankton. The continuous search for gastronomic combinations between tradition and invention, the use of raw materials of incomparable quality, the fish unloaded from the boat a few hours before, the excellent wine cellar with sparkling and talented bubbles, creativity based on the shopping basket and seasonal products, they are a guarantee for those who want to allow themselves a break under the banner of good... fifth taste.

Süß, salzig, bitter, sauer und dann ...Umami. Das ist der fünfte Geschmack, der den Unterschied macht. Und bei Leandro Carotenuto steht dieser Geschmack immer mit auf dem Tisch, und zwar bereits in der zweiten Saison, in seinem spektakulären

Restaurant, das sich in der schönen Umgebung des Borgo del Cotone befindet. Die Tische mit Blick auf das Meer, von wo aus man einen unvergesslichen Blick auf den gesamten Golf genießen kann, der das ganze Land bis zum Turm der Appiani, dem Symbol von Marciana Marina, umschließt. Die Fischküche ist sozusagen die Stärke von Leandro, angefangen bei den köstlichen rohen, frischen, d.h. frisch gefangenen Fischspezialitäten. Sie können dabei zusehen, wie Leandro mit einem über 100kg schweren Thunfisch kämpft, der geschlachtet werden soll. Der Tartar mit Meersalat und knusprigem Reis ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Für diejenigen, die sich gerne unbeschwerten Gaumenfreuden hingeben möchten, empfehlen wir den Chefkoch-Weg, der in Wahrheit mehr als nur ein "Weg" ist, sondern vielmehr ein Spaziergang durchs Paradies. Ein Tipp? Der "Giardino del Mare", eine Mischung aus Meeresfrüchten und "Weichtieren" mit Muschelsauce und Meeresplankton. Die Verwendung von qualitativ konkurrenzlosen Ausgangsprodukten, der wenige Stunden vor seiner Zubereitung vom Fischkutter eingetroffene Fisch, der Weinkeller mit prickelnden und hochkarätigen Schaumweinen, die Kreativität auf der Grundlage des Einkaufskorb und saisonaler Produkte sind eine Garantie für diejenigen, die sich eine Auszeit im Namen des guten... fünften Geschmackes gönnen wollen.



