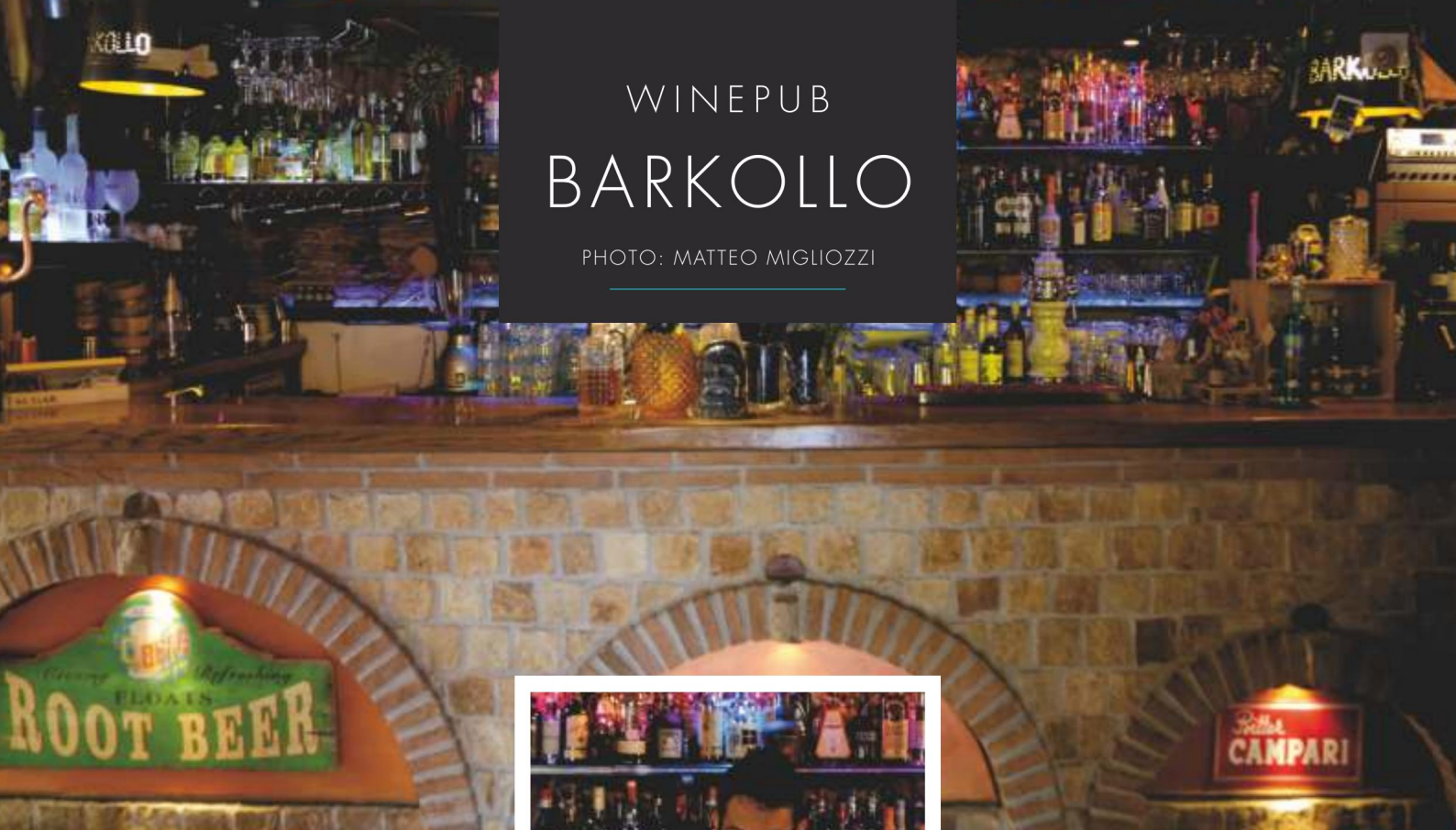


WINEPUB BARKOLLO

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



Nel cuore di Porto Azzurro, un winebar originale, sembra d'altri tempi per i soffitti con le travi, ottimo per le proposte enologiche ma anche per la cucina semplice e genuina e per l'atmosfera rilassata con ottima musica. I cocktail hanno una marcia in più grazie alle mani esperte di Mario, elbano doc, che produce gli sciroppi ed altri ingredienti, utilizzando prodotti freschi dell'isola. Selezione raffinata di distillati, rum e gin. Specialità del locale il Ginkollo, ottenuto con una particolare tecnica di infusione e un rum aromatizzato alla cannella. Vini elbani bianchi, rossi, rosè, passiti, scelti fra quelli dei



sempre più raffinati produttori locali che stanno scalando le classifiche delle migliori guide. Vini di molte provenienze, alcuni particolari come il "vino etrusco", altri scelti per la

storia contadina che raccontano. Sapore di Isole nelle birre, prodotte nei birrifici elbani o corsi, birre in bottiglia per intenditori e ben sei opzioni per la spina. Ma le sorprese non finiscono mai e anche per questa stagione Mario e Chiara vi proporranno alcune novità, dopo aver viaggiato per tutta Italia alla ricerca di nuove proposte. Chiara in cucina vi stupirà con il pane fresco fatto alla maniera antica, con le farine d'una volta, con ingredienti diversi a seconda delle stagioni. L'hamburger, ma di classe chianina, o i saporiti genuini prodotti toscani saranno abbinati con condimenti sfiziosi e serviti.....con gusto.

In the heart of Porto Azzurro, an original winebar, it seems to be from another era, with excellent wine proposals but also for simple and genuine cuisine and for the relaxed atmosphere with excellent music. Cocktails have an extra edge thanks to the expert hands of Mario, Elban DOC, who produces syrups and other ingredients, using fresh products from the island. Refined selection of spirits, rum and gin. The local specialty is

Ginkollo, obtained with a particular infusion technique and a rum flavored with cinnamon. White, red, rosé, dessert wines from Elba, chosen from those of the increasingly refined local producers who are climbing the rankings of the best guides. Wines of many origins, some details such as the "Etruscan wine", others chosen for the history they tell. Island flavour in beers, produced in Elba or Corsican breweries, bottled beers for connoisseurs and six options for draft.

But the surprises do not stop and even for this season Mario and Chiara will offer you some new ideas, after traveling throughout Italy in search of new proposals. Chiara in the kitchen will amaze you with fresh bread made in the old way, with the flours of the past, with different ingredients according to the seasons. The hamburger, Chianina class, and the tasty genuine Tuscan products will be paired with tasty condiments and served tastefully.

