

RISTORANTE LA CERNIA ISOLA BOTANICA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI



Partiamo dal rigoglioso giardino. Maria Lonia Anselmi ha fatto della sua passione per la botanica un'arte. Salvate le piante autoctone come il corbezzolo, i cisti, i lecci, la ginestra, o vicino ai ruscelli, l'ontano, il sambuco o le felci regali, ha iniziato a piantare semi provenienti da tutto il mondo ed oggi il suo giardino conta oltre cinquecento varietà che garantiscono fiori e frutta in tutti i periodi dell'anno. In questo paradiso trovate il Ristorante Cernia Isola Botanica che ripropone gli stessi profumi e colori della natura nei piatti. A



pranzo e a cena la qualità è assicurata. I menù offrono ottimi piatti di pesce, di carne, vegetariani. E

potete essere sicuri che gli ingredienti li avete visti raccogliere dall'orto botanico lì accanto o pescare dai pescatori dei paesi vicini. Ricciole, palamite, "granfie" di polpo e margherite (granseole), pesce fresco in quantità. Ottimi i vini proposti da Cristiano Anselmi, patron dell'Hotel ed esperto sommelier. Oltre 250 le etichette fra bollicine, grandi vini rossi, freschi e floreali vini bianchi, straordinari "vini naturali" e deliziosi vini passiti. Un ristorante che merita una sosta a metà fra natura, relax e buon gusto.

Let's start from the luxuriant garden. Maria Lonia Anselmi has turned her passion for botany into an art. Saving the native plants such as the strawberry tree, the cistus, the holm oaks, the broom, or near the streams, the alder, the elderberry or the royal ferns, she started planting seeds from all over the world and today her garden counts beyond five hundred varieties that guarantee

flowers and fruit all year round. In this paradise you will find the Cernia Isola Botanica restaurant which proposes the same scents and colours of nature in the dishes. For lunch and dinner, quality is guaranteed. The menus offer fish, meat and vegetarian dishes. And you can be sure that the ingredients you see have been collected from the botanical garden nearby or caught by fishermen from neighbouring

villages. Amberjack, bonito, octopus "granfie" and spider crabs, fresh fish in quantity. The wines offered by Cristiano Anselmi, the owner of the hotel and expert sommelier, are excellent. Over 250 labels between bubbles, great red wines, fresh and floral white wines, extraordinary "natural wines" and delicious dessert wines. A restaurant that deserves a stop halfway between nature, relax and good taste.

