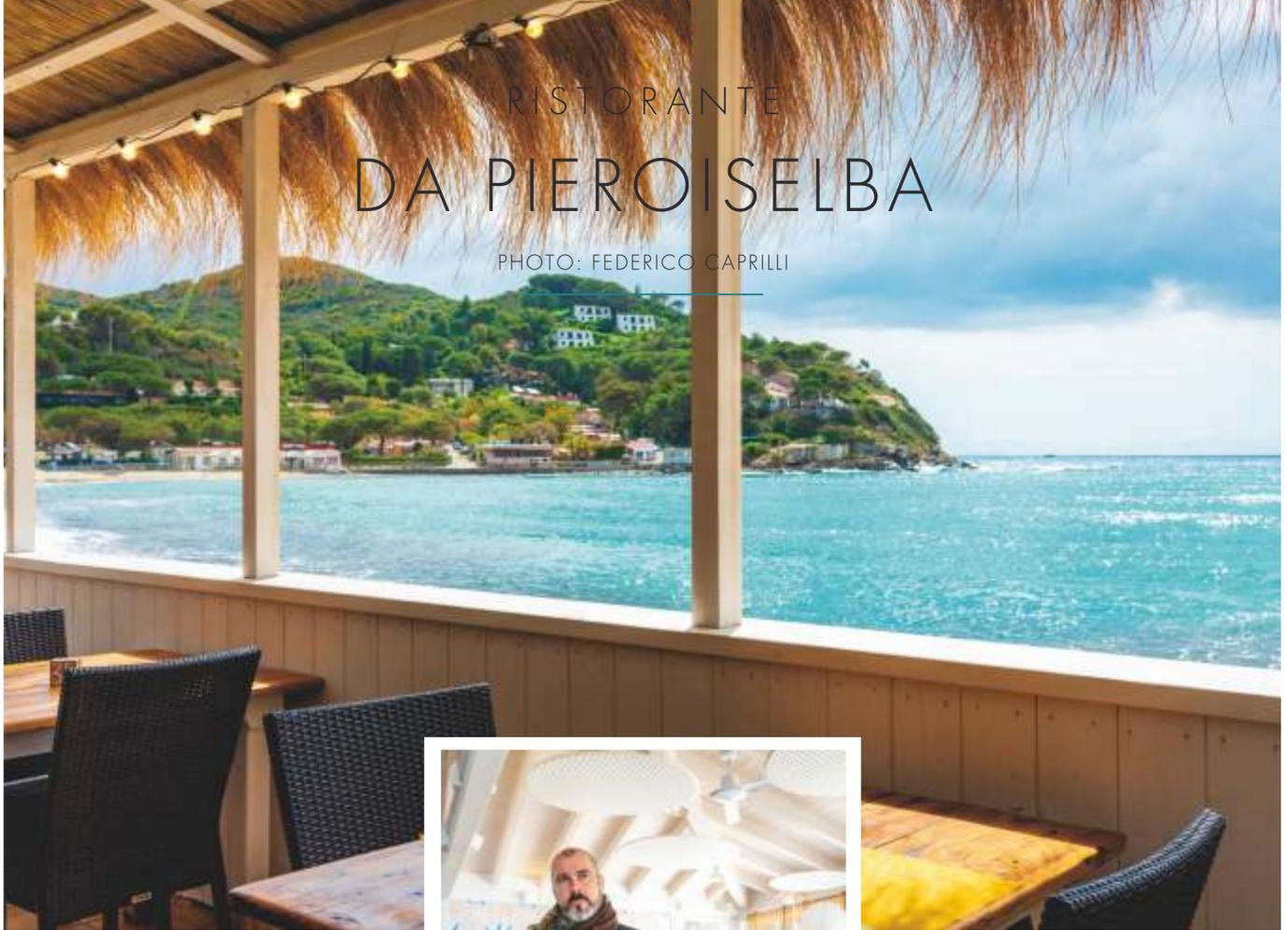


RISTORANTE DA PIEROISELBA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI



Quando Piero, veneto, arrivò all'Isola d'Elba trentacinque anni fa si innamorò della spiaggia di Marina di Campo ed è qui che ha creato il suo rinomato ristorante. Sulla sabbia fine e dorata di questo meraviglioso golfo, a due passi dal bagnasciuga. Oggi ha preso le redini del locale il figlio Matteo che con Valeria continuano a migliorare la qualità dell'accoglienza e della proposta enogastronomica. Veramente di gusto l'ambiente, curati i particolari, raffinato il servizio, cortese tutto lo staff. Grande rispetto per l'ambiente

When Piero came from Veneto to the Island of Elba thirtyfive years ago, he fell in love with the beach of Marina di Campo and it is here that he created his renowned restaurant; on the fine golden sand of this wonderful gulf, a stone's throw from the shore. Today he has given over the reins of the restaurant to his son Matteo who continues to improve the quality of the welcome and the

e una visione etica che si riflette nel menù, nella scelta degli ingredienti, nella preparazione di piatti, nel

choice of food and wine with Valeria. The environment is really tasteful, attention to detail, refined service, courteous staff. Great respect for the environment and an ethical vision that is reflected in the menu, in the choice of ingredients, in the preparation of dishes, in the way of welcoming. Matteo is in charge of the cellar: the wine-list with 130 labels will amaze you, showing the passion for "bubbles".

modo di accogliere. Della cantina si occupa Matteo: vi stupirà la carta con 130 etichette dove traspare la passione per le "bollicine". Vini dell'Elba, biologici, biodinamici, altri di altrettanto famose zone di produzione italiane e straniere, accompagneranno divine crudità, spaghetti con i sapori diversi del mare, baccalà ovviamente mantecato alla veneziana, ma non solo. Speciale lo spaghetti alle vongole di Valeria, semplice ma cucinato alla perfezione. Tante proposte, una più invitante dell'altra, in un crescendo di gusti mediterranei.

Wines from Elba, organic, bio-dynamic, others from equally famous italian and foreign production areas, will accompany divine raw seafood, spaghetti with different flavours of the sea, obviously venetian creamy cod, but not only. Special Valeria clam spaghetti, simple but perfectly cooked. Many suggestions, one more inviting than the other, in a crescendo of mediterranean tastes.

