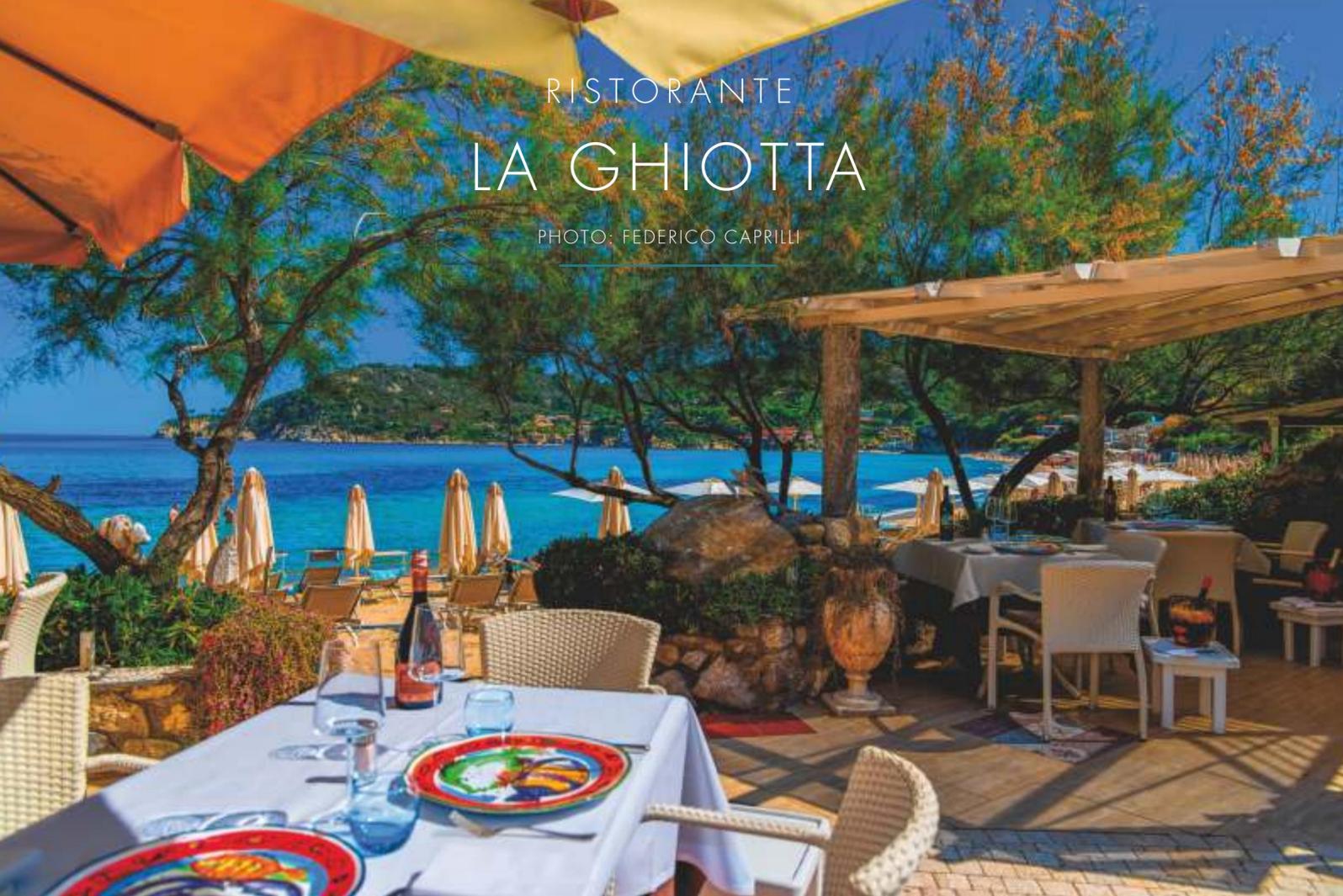


# RISTORANTE LA GHIOTTA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI



**L**a Ghiotta propone una cucina gourmet con "vista" e piatti elaborati per stuzzicare il palato in un trionfo di gusti. Inserito nell'area dell'Hotel Hermitage, alla Biodola, proprio sulla spiaggia, il ristorante conserva un'atmosfera elegante ma non affettata, anche il servizio è di gran classe, da dieci e lode. E' aperto sia agli ospiti dell'Hotel che ai clienti esterni, sia a pranzo che a cena, su prenotazione. Artistici i piatti che vi

propone questo ristorante che vi stupirà per le proposte del menù e le preparazioni sapienti e raffinate immerse in un'atmosfera sapientemente curata nei particolari, anche nella preparazione della tavola. La proposta è varia, con menù di pesce ma anche di carne. Il maitre vi consiglierà sui vini e sugli abbinamenti, da scegliere nella fornitissima carta. La maggior parte degli ingredienti che entrano in cucina, dalle verdure alle le erbe aromatiche

e parte della frutta, sono coltivate all'Isola d'Elba o nella vicina Pianosa. Grazie a un accordo di particolare valore sociale, ogni giorno nella cucina della Ghiotta arrivano i prodotti coltivati dai detenuti dell'Isola di Pianosa, rigorosamente biologici. Sempre a km zero acciughe, aragoste, astici e pesce pescato all'amo, più carne e formaggi. Quindi una cucina mediterranea, nel rispetto della tradizione, con quel che di novità che la rende unica.

**L**a Ghiotta offers gourmet cuisine with a "view" and elaborate dishes to whet the appetite in a triumph of tastes. In the area of the Hotel Hermitage, in Biodola, right on the beach, the restaurant retains an elegant but unaffected atmosphere, even the service is class, an absolute must. It is open to both hotel guests and external customers, both for lunch and dinner, by reservation. The

dishes offered by this restaurant are artistic and will surprise you with the expert, refined menu proposals; a skilfully arranged atmosphere with attention to detail, even in the preparation of the tables. The choice is varied, with a menu of fish but also of meat. The maitre will advise you on wines and combinations, to be chosen from the well-stocked wine-list. Most of the ingredients that come into the kitchen, vegetables, herbs and part of

the fruit, are grown on the Island of Elba or on the nearby Island of Pianosa. Thanks to an agreement of particular social value, every day the products grown by the "flat" island prisoners, strictly organic, arrive in the kitchen of the Ghiotta. Zero km anchovies, lobsters, lobsters and fish caught on the hook, plus meat and cheeses. So a Mediterranean cuisine, respecting tradition, with that something new that makes it unique.

