

Black & Wine Enoteca Bistrot a Portoferraio

Cosimo Michelotti

Come le vecchie stazioni di posta dove non si vedeva l'ora di fermarsi, quest'angolo "divino" sulla strada provinciale all'uscita di Portoferraio, alla Sghinghetta, è una sosta irrinunciabile, per chi cerca un wineshop ben fornito, una degustazione guidata nell'elegante winebar, una cucina talentuosa nell'accogliente bistrot, e prodotti locali genuini da portarsi a casa per riassaporare la vacanza. Andrea Ferrini insieme a Milena hanno fatto del loro enoteca bistrot un luogo d'accoglienza informale e sincera, dove trovate gentilezza e, soprattutto, le eccellenze delle etichette elbane, italiane e straniere a partire da bollicine e champagne.

Molte le novità in cucina, da quest'anno, e sugli scaffali. Andrea propone ricette classiche ma rivisitate con i prodotti tipici elbani come il vitello "palamitato" utilizzando la Palamita locale che Andrea mette anche sott'olio per la nuova linea dei conservati e confetture dal marchio Black&Wine Laboratorio gastronomico. Alla base del suo successo c'è la cura, la passione e la ricerca perché la riuscita di un piatto dipende dalla scelta degli ingredienti.

Per i buongustai il Ristorante propone menù di mare, terra e vegetariano con gli indimenticabili paccheri al ragù di polpo, oppure lo stoccafisso o il pescato fresco con verdure di stagione a km0. Da provare il filetto di maiale cotto a bassa temperatura con purea di ceci e mele al ginepro. Imperdibili i dolci, la novità saranno i grandi lieviti come la "schiaccia bria'a" lavorata come il panettone e servita con una riduzione di aleatico. Una ricetta speciale che troverete anche sotto l'albero di natale nella nuova confezione che potrete ordinare on line. Tutte le leccornie uscite dal laboratorio di Andrea e Milena, compreso i ragù di cinghiale o le confetture di arancio e cannella oppure di limone e rosmarino, oltre a vederli sugli scaffali a Portoferraio potrete trovarli nello shop online www.blackandwine.eu



BLACK AND WINE WINE-BAR AND BISTROT

In Portoferraio in the locality of La Sghinghetta, on the main road, there is Andrea Ferrini's 'divine' Black&Wine Wine-bar and Bistrot. If you are looking for a well stocked wine shop, tasting wines in the elegant wine-bar, an expert cuisine in the delightful bistrot, genuine local products to take home to uncover the flavours of Elba, then this is the place.

Andrea and Milena have created a warm, sincere welcoming atmosphere in their bistrot where you will find courtesy and, above all, excellent wine labels from Elba, Italy and beyond, starting with bubbly and champagne. This year, in the kitchen and in the shop, new things are happening. Andrea is suggesting classical dishes but with a new slant using typical Elba products such as 'Bonito' veal, using local Bonito that Andrea prepares for the new line of preserves and jams with the brand Black&Wine Gourmet Laboratory. At the root of his success is care, enthusiasm and research because the favourable outcome of a dish depends on the choice of the ingredients.

For their gourmet customers, the Restaurant has menus from the sea, the land and vegetarian too, with the unforgettable paccheri in octopus sauce, or else stockfish or fresh fish of the day with local seasonable vegetables. It is worth trying the pork fillet cooked at a low temperature with chickpea and apple puré with juniper. The desserts are a must, the novelty is the great yeasts like the "schiaccia bria'a" (Topsy cake) but softer and served with a reduction of Aleatico. A special recipe that you will find in new packaging, to order online. All the delicacies that come from their laboratory, like Wild Boar sauce, orange and cinnamon or lemon and rosemary jams, can be bought in the shop on the Facebook page @blackandwineelba.

Via Sghinghetta 1 - Portoferraio
+39 327 7808092 + 39 0565 1931529
www.blackandwine.eu
info@blackandwine.eu
FB: @blackandwine2019

In alto: foto © MariaGiuliaCanova
Al centro e in basso: foto © FabioDiCarlo