



foto @Federico Serradimigni

Ristorante Umami al Cotone – Marciana Marina

Seguendo la linea di costa del bel golfo di Marciana Marina, dove un tripudio di fiori tinge di colori le balaustre dell'antico borgo di pescatori del Cotone, lo sguardo incontra un antico palazzo dell'800 con una terrazza retta da due colonne che sfidano tutti i venti. Lì sotto, in un locale che racconta di reti, nasse e palàmiti, trovate Umami, il ristorante di Leandro Carotenuto, un nome della ristorazione elbana. Se arrivate fin lì vi consigliamo un tavolino nella bella veranda sul mare oppure uno di quelli, romantici, appoggiati alla murella dove i pescatori riparavano

le reti e le donne mettevano a stendere i panni. Di fronte, che sembra di toccarla, la grande cote dorata di granito che protegge dalle tempeste e dà nome al borgo. Appena sotto, il mare accompagna, con la sua musica, un tramonto indimenticabile. Emozioni e gusto messi insieme, perchè Leandro di gusti se ne intende. Umami è infatti il nome del quinto gusto, quel sapido piacevole che piace e stimola l'appetito. Una passeggiata nei sapori la fate anche solo sfogliando il suo menù. Il cotto e il crudo assicurano emozioni che appartengono al sapore genuino

dei ricordi e alle azzeccate contaminazioni che associano ingredienti inusuali. Gli "Speciali dello Chef" sono davvero speciali e già raccontano l'abilità e la continua ricerca in cucina. Per tentarvi: Bon Bon di seppia in due cotture, maionese di Granseola, spuma di asparagi, nero e croccante di seppia; tagliatelline bianche alle alghe in salsa di Dentice e uova di Triglia, spaghetti Mancini al Gronco bianco su ristretto di Granchio Favollo; tempura di Razza e maionese di Ricci di mare. Il pregio di questo ristorante, con le terrazze appoggiate sul mare nel cuore

del Borgo del Cotone dove riecheggiano ancora le voci dei vecchi pescatori, è che la proposta cambia spesso, a seconda del mercato e della voglia di sperimentare che porta Leandro a superarsi di continuo. Anche il menù consueto, già ricco di proposte dove non mancano anche piatti di carne e selezioni di formaggi, è composito: Palamita riserva 2021, polpo alla plancia, tonno rosso in bresaola o scottato, baccalà in due consistenze. Umami è conosciuto anche per i suoi crudi: tartare di Ricciola o Dentice, ceviche di Gamberi rosa oppure il Gran Crudo Umami per chi li vuole assaggiare tutti. Ottima la carta dei vini dove non mancano le bollicine. Una nota di merito lo merita tutto lo staff, giovanissimo, sia in cucina che in sala, età media 25 anni. Ma per bravura e gentilezza sembra che abbiano l'esperienza di colleghi più navigati". Sono sempre disponibili e sorridenti. Sarà, oltre alla passione per il loro lavoro, merito della bellezza che guardano ogni giorno? La "Tore" degli Appiani che ammicca all'orizzonte s'illumina di sole e la sera rispecchia i colori del cielo, come tutta la Marina.



Via del Cotone 23
 Marciana Marina
 Tel. +39 0565 904390
 FB Ristorante Umami di Leandro Carotenuto

UMAMI

The hamlet of il Cotone is a corner of the town of Marciana Marina full of flowers, once inhabited by fishermen. On the opposite side of the beautiful bay from the Appiani Tower, you can see a 19th century building with a terrace, supported by two columns that defy all the winds. Below it is the restaurant of Leandro Carotenuto, one of Elba's most popular chefs. It is called Umami, which is also the name of the fifth sense, that pleases and stimulates the appetite. Leandro understands taste and you can see that from his menu. The virtue of this restaurant with its terraces on the seafront in the heart of the village, is that its menu changes often, depending on availability and the desire to experiment that leads Leandro to constantly go one step further. The "Chef's Specials" are truly special and demonstrate his ability and the endless research in his cooking. Just to tempt you: bon bon cuttlefish double cooked, spider-crab mayonnaise, asparagus mousse, black, crispy cuttlefish; white noodles with seaweed in bream sauce and mullet roe; Mancini spaghetti with white conger eel on a Favollo crab sauce; ray in tempura and sea urchin mayonnaise. Umami is also known for its raw dishes: tartare of amberjack or bream, pink prawn ceviche or the Great Umami raw dish for those who want to taste them all. There is an excellent wine list with no shortage of bubbles. The young staff deserve a note of merit, both in the kitchen and in the dining room, average age 25. For their skill and kindness, they seem to have more experience than you would expect.

