

Arrivando in Piazza del Castagneto nell'antico borgo di Poggio troverete il Ristorante Publius.

Fondato nel 1970 da Publio Fontana il locale è adesso gestito dai figli Emanuele e Simonetta con professionalità e passione.

Archi eleganti danno luce alla sala, i cimeli storici alle pareti si abbinano alle travi di castagno del soffitto mentre la bella terrazza panoramica si apre sulla suggestiva valle di Marciana Marina.

La specialità di Publius è la bistecca di Angus toscano servita sulla "pietra ollare" che ne mantiene la temperatura. La carne è protagonista nei ravioli di cacao ripieni al cinghiale ed è pregevole il filetto di maialino cotto sottovuoto con crema di topinambour e cipollotto. Il pesce locale segue il ciclo delle stagioni: i ravioli di stoccafisso e pinoli su crema di patate e polvere d'oliva e la granfia di polpo croccante sprigionano il sapore del mare.

Emanuele consiglia i vini pregiati, locali e nazionali, da abbinare ai piatti e grande attenzione è riservata ai clienti con intolleranze alimentari: i piatti gluten free sono curati da Simonetta che, essendo celiaca, ne garantisce la qualità da più di venti anni.

La passione del fondatore per i vini da collezione conservati nella cantina di Publius viene condivisa durante le numerose degustazioni.

La cucina, l'atmosfera unica ed il panorama fanno del Ristorante Publius il luogo perfetto per scoprire i sapori dell'isola in modo autentico.

The Publius restaurant is located in Piazza del Castagneto in the village of Poggio. It was opened in 1970 by Publio Fontana and is now run by his children, Emanuele and Simonetta with enthusiasm and professionalism. Their specialty is the Tuscan Angus steak served on a hotstone that holds the temperature. The cocoa ravioli stuffed with wild boar or the vacuum-cooked pork tenderloin with creamed Jerusalem artichoke and spring onions are strongly recommended. The local fish follows the cycle of the seasons: ravioli

Ristorante Publius

G.L.

Ristorante Publius
Piazza del Castagneto, 11
57030, Poggio, LI
Tel: 0565 99208
Sito web: www.ristorantepublius.it
Email: info@ristorantepublius.it



of stockfish and pine nuts on a bed of creamed potatoes and dusting of olive with a crispy octopus tentacle give you the taste of the sea.

Emanuele will advise you on fine local and national wines. They pay great attention to customers with food intolerances: Gluten free dishes are prepared by Simonetta who, celiac herself, can guarantee the quality.

The founder's enthusiasm for collecting the wine stored in Publius' wine cellar is shared during numerous tastings. The cuisine, the unique atmosphere and the panorama make Publius restaurant the perfect place to discover island flavours.

Foto: @FrancescoLassallari

