

Sushi Bar Ancòra Uno a Porto Azzurro

P.L.

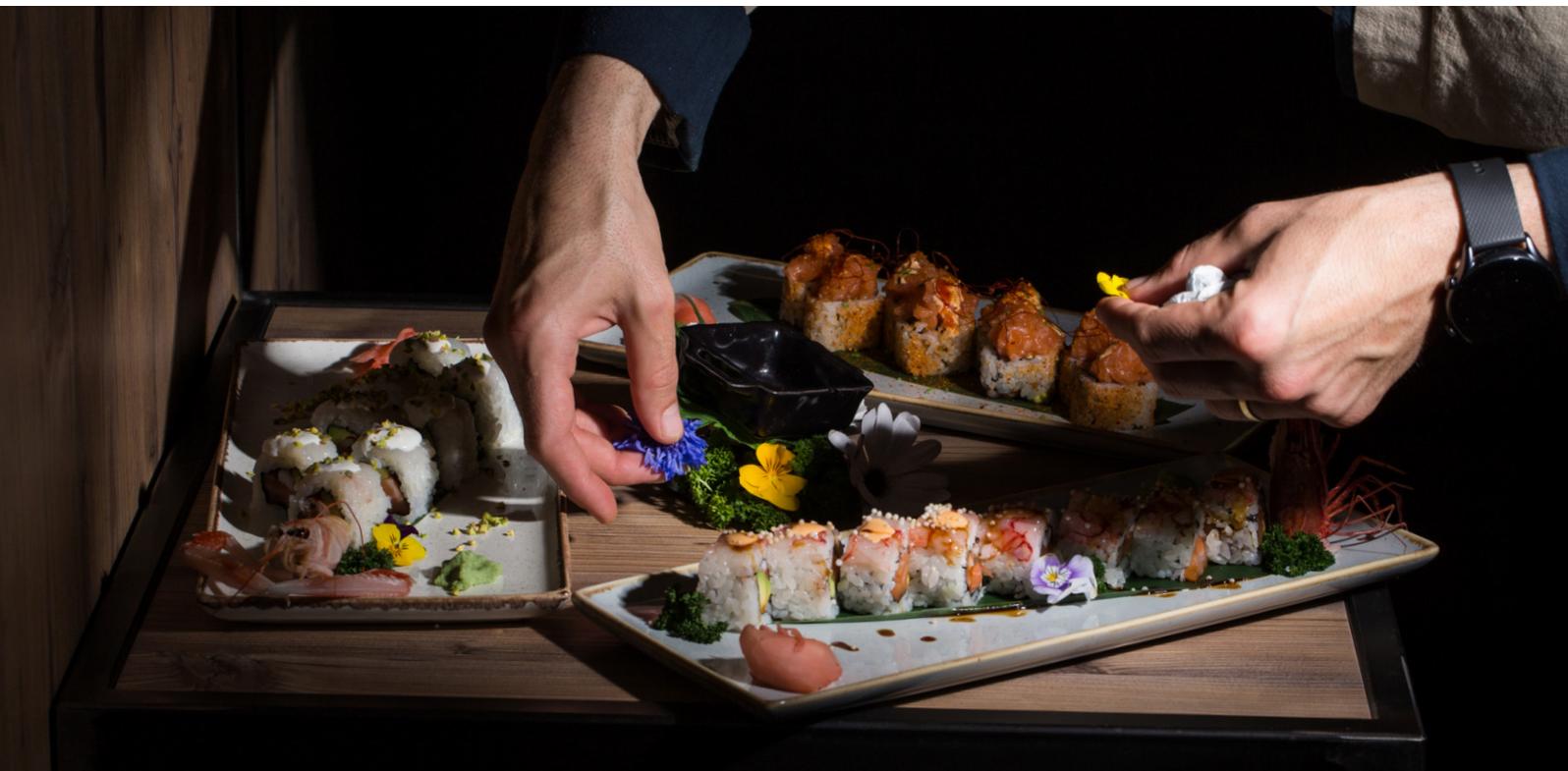
L'Ancòra Uno a Porto Azzurro, nel cuore del paese, è qualcosa di più che un bar alla moda: è un luogo *cult* imperdibile per la movida elbana, dove è probabile incontrare personaggi noti che sono diventati affezionati "avventori" per l'accoglienza simpatica e cordiale dei proprietari. Sobrio ma raffinato, moderno nel design ma elegante, classico nel servizio ma informale, l'Ancòra Uno propone *drink* e *food* di alta qualità, sempre diversi e creativi, per la voglia di Vieri ed Erika, i proprietari, di sperimentare sempre qualcosa di nuovo, innovando ma senza perdere di vista la tradizione. Erika e Vieri si sono incontrati su una spiaggia elbana qualche anno fa e lì hanno messo radici e costruito orizzonti con coraggio e tanta voglia di lavorare per rendere il locale una seconda casa per i loro amici e ospiti. E puntano sempre al meglio. Anche chi non vorrà scendere dalla

propria barca ormeggiata al porto turistico a due passi, non rimarrà deluso. Riceverà a bordo le delizie del menù, dopo averlo esplorato con un QRCode per l'ordine. Vincente la combinazione fra culture diverse. Ad esempio: anche se la proposta del sushi è giapponese, gli ingredienti utilizzati da Bruno, il *Sushimen* brasiliano dell'Ancora, sono rigorosamente stagionali e locali. Esperto in Sushi tradizionale e fusion ha un'esperienza e una fantasia invidiabili.

Il Sushi, per chi non lo conosce, non è solo una moda ma un modo sano e alternativo di assaporare i gusti del mare e della terra elbana. Qualcuno si convertirà alla sua filosofia, entrando nella schiera dei "sushilovers" perché si sa che dietro un piatto c'è una tradizione antica ed in questo caso quella di tre continenti.



foto ©FrancescoLascialfari



Il clima internazionale che si respira nel locale è un valore aggiunto, dovuto alla contaminazione fra esperienze diverse per ottenere risultati insoliti ed azzeccati. Il menù invoglia, ti viene l'acquolina solo a sfogliarlo. Ad esempio il Tonno e Fois Gras o il Salmone e Tartufo. Uramaki con pesce crudo o cotto con frutta, spezie ed altri ingredienti selezionati freschissimi, come il Gunkan Tropical, salmone e frutta tropicale. Invitanti anche per l'eleganza della presentazione. Le Crudité hanno ancora il profumo delle alghe, il "Platò" è un trionfo dei prodotti del mare. Quanto ai drink, i cocktail sono leggendari: dal Cappuccetto rosso, analcolico, ai grandi classici, agli "speciali" come il Caput Island con Amaro del capo, rum scuro, succo di pompelmo o il Zakuro San con Helba Gin, succo di melograno, Sciroppo al rosmarino, Succo di limone. La scelta degli spirits è accurata: Gin, Wiskey, Rum delle migliori marche. Erika e Vieri puntano a creare sinergie con i produttori locali rafforzando alleanze di gusto per offrire il meglio dell'Isola e invogliare le persone a ritornare.

ANCÒRA UNO

Ancòra Uno in Porto Azzurro, in the heart of town, is rather more than just a trendy bar.

Simple but refined, modern in design but elegant, classic in service but informal, the Ancòra Uno offers high quality drinks and food, always different and creative because the owners, Vieri and Erika, are always wanting to try something new but without losing sight of tradition. The combination of different cultures is a winner. For example, although the sushi suggestion is Japanese, the ingredients used by Bruno, the Brazilian Sushimen of the Ancòra, are

Via Castelfidardo, 6, 57036 Porto Azzurro LI
Cell. +39 339 453 0676
Sito Web: www.ancoraunoelba.it



strictly seasonal and local. The menu is enticing, mouthwatering just to read it. Then there is Tuna and Fois Gras or Salmon and Truffle: Uramaki with raw or cooked fish and fresh fruit, spices and other selected fresh ingredients such as Gunkan Tropical, salmon and tropical fruit. The elegance of the presentation is inviting. The Crudité still have the scent of seaweed, the "Platò" is a triumph of sea products.

As for drinks, the cocktails are legendary: from Cappuccetto rosso (Little Red Riding Hood), non-alcoholic, to the great classics to the "specials" like the Caput Island with Amaro del Capo, dark rum, grapefruit juice or Zakuro San with Helba Gin, pomegranate juice, rosemary syrup, lemon juice. The spirit selection is refined: gin, whisky, the best brands of rum all invite you to the bar.

Those who prefer to remain on their boat in the nearby marina will not be left out. You can receive the delights from the menu on board, having scanned the QR Code to place your order. plete the magical experience of this unforgettable place.

