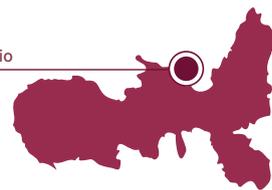




Barbacoda, il porto del gusto

Portoferraio



BARBACODA BBQ&RELAX

Piazza Andrea Citi 1 | 57037 Portoferraio (LI)

Tel: +39 3358064910

www.barbacoda.it | info@barbacoda.it



Foto ©Gabila Gerardi

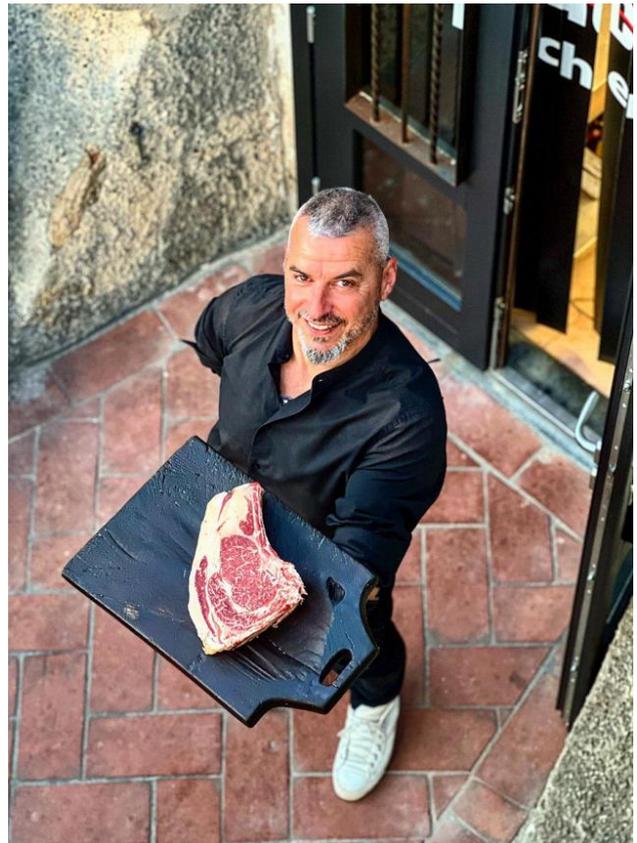
Con orgoglio, carne, da Barbacoda a Portoferraio. La più buona che ci sia. Perché un ristorante non si apre solo per mettere a tavola le persone. È prima di tutto passione, studio, ricerca, buon gusto. E Simone Sgheri di esperienza e talento ne ha da vendere. Barbacoda è un locale controtendenza per scelta: braceria, barbecue, grill, la qualità del menù si basa su una proposta gourmet a base di prodotti genuinamente ineccepibili. Carni selezionate e verdure di stagione scelte con cura dalla filiera controllata, salumi e formaggi da produttori che tramandano le antiche tradizioni e i sapori genuini, dolci home made della moglie Gabila da leccarsi i baffi. Le carni selezionate fanno capolino dai frigo per la frollatura e già ti mettono l'acquolina in bocca. La presentazione dei piatti è elegante e sfiziosa. Il menù te lo raccontano in sala Giada e Giuditta, compiaciute, perché sanno quel che propone di buono. Bello il locale dall'atmosfera coinvolgente, con arredi scelti con cura e grande attenzione ai dettagli. Infine la

carta dei vini che esaudisce i desideri di tutti. Appena entri, dagli scaffali, un bazar di gusti invoglia a far la spesa prima ancora di mettersi a tavola e già pregusti quello che troverai nel piatto.

“Barbacoda è un sogno realizzato – confessa Simone ai suoi clienti – e come tutti i progetti e le scelte di vita lo alimentiamo costantemente. Vogliamo che chi sceglie il nostro locale entri nel sogno. Lo portiamo con il nostro menù nei luoghi iconici del cibo italiano in un percorso di gusto attraverso una narrazione sensoriale fondata sulla qualità”.

Barbacoda è un porto sicuro proprio sul porto di Portoferraio, per chi vuole trovare i sapori veri della meta enogastronomica più ambita nel mondo, le eccellenze del Made in Italy, un ricordo di gusto da portarsi a casa durante o alla fine della vacanza.





Simone Sgherri in the Barbacoda restaurant in Portoferraio harbour, does barbecues, grills and meat dishes with gourmet suggestions based on genuine, guaranteed products. Selected meats and seasonal vegetables are carefully chosen from the regulated supply chain, cold meats and cheese from producers who hand down ancient traditions and genuine tastes and homemade desserts by his wife Gabila. The venue is beautiful with an appealing atmosphere, full of objects that tell their own story. Giuditta and Giada, who explain the menu, are most welcoming. As soon as you enter, you find a bazaar of tastes on the shelves that entice you to shop even before you sit down to eat and you already have an idea of what you will find on your plate. Barbacoda serves the true flavours of the world's most sought-after food and wine destination, the excellence of Made in Italy, a tasteful souvenir to take home during or at the end of your holiday.

Das Restaurant Barbacoda am Hafen von Portoferraio wird von Simone Sgherri geführt und ist auf hochwertige Grillgerichte spezialisiert. Die Speisekarte bietet Braten, Grill- und Barbecuegerichte aus hochwertigem Fleisch, saisonalem Gemüse sowie Wurst- und Käsespezialitäten aus traditioneller Herstellung. Den Abschluss bilden hausgemachte Desserts von Gabila, der Ehefrau des Inhabers. Das Lokal zeichnet sich durch seine einladende Atmosphäre aus. Die Einrichtung ist individuell gestaltet

und mit Gegenständen dekoriert, die die Geschichte des Ortes und seiner Betreiber widerspiegeln. Giuditta und Giada kümmern sich um die Gäste und erläutern die Speisenauswahl. Im Eingangsbereich des Restaurants befindet sich eine Auswahl an Delikatessen – Feinkost-Mitbringsel, die zum Probieren einladen. Barbacoda bietet italienische Spezialitäten – ein kulinarisches Erlebnis, das auch über den Urlaub hinaus in Erinnerung bleibt.

