



Osteria del Noce

di G.B. - P.L.

Marciana



Osteria Del Noce
Via della Madonna 14, 57030, Marciana (LI)
Tel: +39 0565 901284 | www.osteriadelnoce.com
FB: [osteria-del-noce-marciana](https://www.facebook.com/osteria-del-noce-marciana) | IG: [osteriadelnoce](https://www.instagram.com/osteriadelnoce)

C'è un momento, salendo verso Marciana, in cui l'Elba si fa silenziosa. Il mare brilla verso l'orizzonte mentre il verde si infittisce e l'aria profuma di erbe e legna antica. È qui che si trova l'Osteria del Noce, non un semplice ristorante, ma un rifugio di sapori. Il nome richiama un vecchio albero nato dove ora la bella vetrata si apre sul panorama. Le noci, le mandorle, i fichi secchi, sono ingredienti della tradizione elbana, che richiama una cucina che non vuole stupire ma rimanere nel ricordo. Ricordare cosa? Il gusto del pesce appena pescato, la morbidezza della pasta fatta in casa, la croccantezza di un pane ancora tiepido.

Ogni piatto racconta un angolo dell'Isola: nei tagliolini con le cicale c'è il mare, nella carne di cinghiale il bosco, nei dolci un'intimità tutta familiare. Gli interni si armonizzano perfettamente con l'atmosfera accogliente e riservata del posto.

Qui si viene non solo per mangiare, ma per ritrovare gesti antichi, in un piccolo borgo che mantiene il fascino di una volta, bellissimo e discreto, ed una ospitalità genuina.

The Osteria del Noce retains the same charm as the village of Marciana which has remained unchanged over time. Sea and land meet in every dish, freshly caught fish and meat recipes balance a genuine menu that is based on tradition and changes with the seasons. The family atmosphere, the rustic furnishings and the view of the

horizon framed by lush greenery make for an authentic, "tasty" experience.

Die Osteria del Noce spiegelt den zeitlosen Charme des kleinen Bergdorfs Marciana wider, das sich seinen ursprünglichen Charakter bis heute bewahrt hat. In der Küche verbinden sich die Aromen von Meer und Land: Fangfrischer Fisch und herzhaft zubereitetes Fleisch spiegeln in einem saisonalen Menü den wahren Geschmack der Traditionen wider. Die familiäre Atmosphäre, das liebevoll rustikale Ambiente und der weite Blick ins Hinterland machen den Besuch zu einem echten Genuss-erlebnis – schlicht, ehrlich und unvergesslich.

