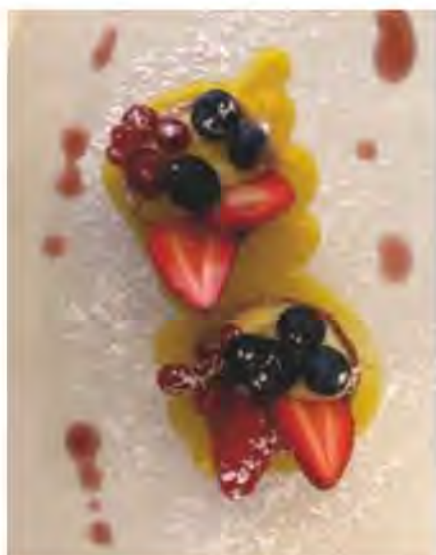


RISTORANTE SALEGROSSO



Marciana Marina è il paese più piccolo dell'Elba, un vero gioiello, dove sembra che il tempo non sia passato. Vicino all'antico borgo di pescatori "Il Cotone", nella grande Piazza della Vittoria affacciata sul mare, trovate un ristorante dove la qualità del cibo e la simpatica atmosfera vi faranno innamorare. La sera potrete godere il tramonto con lo sfondo dell'antica Torre, ed il cielo che si colora di gialli e rossi e tutto diventa poesia. Cristiano ed Andrea vi accoglieranno con simpatia facendovi sentire a casa. Antonio, lo chef, sempre sorridente, in cucina, prepara piatti deliziosi che difficilmente dimenticherete. Da Sale-



grosso la cultura del cibo diventa arte e buon gusto, grazie alla preparazione dei piatti, alla cura dei particolari, all'accostamento dei colori e dei sapori, alla squisita disponibilità di del personale. Anche la carta dei vini fa la sua parte per quel tocco in più che trasforma un ristorante in un appuntamento col benessere. Crudi portati in trionfo, margherite dal sapore raffinato, pesci dai colori brillanti, risi e pasta ai profumi del mare, carpacci di pesce freschissimo, piatti della tradizione elbana. Ottimi anche i secondi di carne. Dolci per finire che sono una nuvola di dolcezza. Irrinunciabili. Da quest'anno lo troverete sulla Guida Michelin.

Marciana Marina is the smallest town on Elba, a real gem, where time does not seem to have passed. Near the ancient fishing village "Il Cotone", in the large Piazza della Vittoria overlooking the sea, you will find a restaurant where you will love the quality of the food and the pleasant atmosphere. In the evening you can enjoy the sunset with the background of the ancient tower, and the sky that turns yellow and red and

everything becomes poetry. Cristiano and Andrea will welcome you warmly, making you feel at home. Antonio, the chef, always smiling, in the kitchen, prepares delicious dishes that you remember for ever. Salegrosso is the restaurant where the culture of food becomes art and good taste, thanks to the preparation of the dishes, the attention to detail, the combination of colours and flavours, the charm and willingness of the dining room staff. Even the

wine list does its part for that extra touch that transforms a restaurant into an appointment with wellbeing. Raw dishes brought in triumph, spider crab with a refined flavour, brightly coloured fish, rice and pasta with the scents of the sea, fresh fish carpaccio, traditional Elban dishes. The second courses of meat are also excellent. Sweets to finish off with that are a cloud of sweetness. Unforgettable. You'll find it on "Guida Michelin".



