

Ristorante Salegrosso

A.T.

Si respira aria nuova al ristorante Salegrosso in Piazza della Vittoria, fronte mare a Marciana Marina.

Un tocco di buon gusto con i nuovi arredi di design, i tovagliati sobri, moderni ed eleganti, tutto coordinato con i bei piatti di ceramica, che sembrano opere d'arte, dove troneggiano i sapienti accostamenti di gusto e colore di Iradukunda Guy, il nuovo chef che ha imparato il mestiere nei ristoranti stellati ed è riuscito a coniugarla con la semplicità e la genuinità tutta elbana. Lui, che ha vissuto fra l'Africa e il Belgio, sa bene come attingere dal meglio di culture diverse e, curioso e intelligente, scopre contemporaneamente un' isola piena di profumi e di nuovi ingredienti che si diverte a sperimentare con la "sua" squadra in cucina: giovani e pieni di passione per il proprio mestiere. Si vede dal menù che cambia ogni mese perché segue il ciclo della natura ed usa i prodotti che si trovano al mercato o che arrivano con le barche dei pescatori. Certamente troverete prodotti locali, ma visti con gli occhi di chi conosce, nonostante la giovane età, le nuove tendenze d'Europa e del mondo.

Coraggiosa la scelta di Cristiano e Andrea che hanno rivoluzionato il locale, la cucina, il servizio, perché hanno creduto in questa nuova sfida, investendo in gusto e modernità. Ben meritato il posto sulla Guida Michelin dal 2020. Da gustare, secondo la stagione, il bollito di mare con caviale e scarola grigliata; o il risotto alla crema di spinaci crostacei del giorno e la loro Bisque; o la Ceviche, da Lima alla Marina, con pescato del giorno, leche de tigre al sedano e peperoncino, cipolla dolce in aceto e olio al basilico; oppure fra i dessert il Matcha cotta, kiwi in osmosi e menta





o gli imperdibili dolci al cioccolato, che di cioccolato i Belgi ne sanno molto. Selezionata e raffinata la carta dei vini. Il sorriso vigile ed accogliente, la premura di Cristiano e di Andrea, il sorriso di Guy che spunta dalla cucina per spiegarvi con la morbida calma degli Africani che l'Elba lo ha stregato, sono quel plus di emozioni che vi porterete a casa insieme ai sapori dell'Isola.

SALEGROSSO RESTAURANT

The Salegrosso restaurant has a new touch of charm with designer furnishings, tasteful, elegant table linen, all coordinated with beautiful ceramic plates that look like works of art, dominated by the skilful combinations of taste and colour by Iradukunda Guy, the new chef who has lived between Africa and Belgium. He draws from different cultures while at the same time discovering an island full of scents and new ingredients that he is having fun experimenting with 'his' team in the kitchen. The menu changes every month because it follows the cycle of nature and uses products that are found at the market or that come in with the fishing boats.

It has been a courageous choice by Cristiano Adriani and Andrea Murzi who have transformed the place, the cuisine, the service: a well-deserved place in the Michelin Guide since 2020. According to the season, it is worth tasting the boiled seafood with caviar and grilled escarole, or try the risotto with creamed spinach, crustaceans of the day and their bisque. The desserts are excellent, unbeatable the chocolate one. The wines are carefully chosen and sophisticated.

Guy will appear from the kitchen to explain with that soft tranquility of the African that Elba has bewitched him and that he would like you to taste the flavours of the island mixed with what he has learned in his travels.

Piazza della Vittoria 14 - 57033 Marciana Marina
Tel +39 0565 996862
FB: Salegrosso Ristorante

