



Binomio Natural Bistrot

di Federico Massimo Ceschin

BINOMIO NATURAL BISTROT
Piazza Giacomo Matteotti 57031 Capoliveri
Mob. +39 389 1676347 | +39 329 4379204

Natural Bistrot cucina naturale e mediterranea. Nel nome si legge la filosofia del locale e la cura dello chef David D'Antonio nel proporre brunch, aperitivi, cocktail bar e cena a base di pesce e vegetali, con ingredienti scelti rigorosamente da produttori locali che fanno della genuinità la loro missione, tra tradizione e innovazione, secondo stagionalità. Un giovane chef con importanti esperienze all'estero e in Italia che sfida il menu turistico con proposte originali e con abbinamenti coraggiosi (dalla salsa di salicornia agli asparagi nel dolce). Che altro dire? Che l'atmosfera è piacevole. Che la cortesia e la professionalità sono di casa. Che anche il pane è una leccornia home made. Che nei piatti - oltre ingredienti naturali - si trova anche bellezza Family and pet friendly.

Da provare tra le prelibatezze gli Gnudi alle erbe selvatiche, il Marinato di pesce, il Crudo e sicuramente la Parmigiana "light" e la Lasagnetta bianca di verdure. Per i golosi imperdibile la crema al mascarpone agli agrumi, la mousse al cioccolato caramello e la tartelletta con la marmellata dai mille sapori e frutta di stagione. Carta dei vini e bevande solo di origine biologica. Per chi è di passaggio ma anche per accompagnare i piatti di mare si consigliano i cocktail di Vincent: il negroni elbano a base di vermouth di aleatico home made, three bees a base di gin e polline biologico, una "scampagnata" base whiskey fat washed burro e salvia.

Natural Bistrot has a natural Mediterranean cuisine. In the name, is the restaurant's philosophy and chef David D'Antonio's care in preparing brunch, aperitifs, cocktails and dinner based on fish and vegetables with ingredients chosen strictly from local producers. He is young with significant experience both abroad and in Italy and he challenges the tourist menus with original proposals and bold pairings. Courtesy, professionalism and even animals are welcome. It is worth trying the marinated fish, the raw dishes, definitely the "light" Parmigiana and the white vegetable Lasagne. For those with a sweet tooth, the citrus mascarpone cream, chocolate caramel mousse and tartlet with jam and seasonal fruit are exceptionally good. The wine and drinks menu is organic only. Vincent's cocktails like the Elban Negroni, made with home-made Aleatico vermouth come highly recommended.

