

MUST-VISIT da Giorgio

Santa Eulalia heeft er sinds dit voorjaar een stijlvol Italiaans adresje bij. Op 27 maart openden de Italiaanse Cesare en de Nederlandse Natasha de deuren van da Giorgio, een restaurant en cocktailbar waar klassieke Italiaanse gastronomie samenkomt met de ontspannen elegantie van het eiland. Geen vluchtige trends of overdadige franje, maar pure smaken, eerlijke ingrediënten en een keuken die trouw blijft aan de echte Italiaanse ziel.

Bij da Giorgio draait alles om eenvoud, kwaliteit en aandacht voor detail. De handgemaakte pasta vormt het kloppende hart van het menu en wordt dagelijks vers bereid, precies zoals het hoort in een authentieke cucina vera. De sfeer is warm en stijlvol, met zorgvuldig gekozen materialen, zachte texturen en een interieur dat uitnodigt om lang te tafelen. Van een ontspannen aperitivo tot een uitgebreid diner met goede vrienden, alles voelt hier moeiteloos en natuurlijk. Niet voor niets luidt het motto van de zaak: Dove si mangia bene, si vive meglio, oftewel waar goed gegeten wordt, leeft men beter.

Wijnliefhebbers komen eveneens volop aan hun trekken dankzij een verfijnde selectie Italiaanse en internationale wijnen, perfect afgestemd op de gerechten. En wie de avond wil verlengen, schuift gewoon nog even aan bij de cocktailbar. Da Giorgio brengt het hart van Italië naar Ibiza, maar doet dat met een moderne kijk op hospitality en beleving. Een plek waar gastvrijheid oprecht voelt, de keuken met liefde wordt gerund en iedere avond het gevoel geeft van een klein Italiaans feestje onder de Ibizaanse sterrenhemel.

Since this spring, Santa Eulalia has gained a stylish new Italian spot. On the 27th of March, Italian Cesare and Dutch Natasha opened the doors of da Giorgio, a restaurant and cocktail bar where classic Italian cuisine meets the island's relaxed elegance. No fleeting trends or excessive frills, but pure flavours, honest ingredients, and a kitchen that remains true to the authentic Italian spirit.

At da Giorgio, it's all about simplicity, quality and attention to detail. The handmade pasta is at the heart of the menu and is prepared fresh every day, just as it should be in an authentic cucina vera. The atmosphere is warm and stylish, with carefully chosen materials, soft textures and an interior that invites you to linger over your meal. From a relaxed aperitivo to a sumptuous dinner with close friends, everything here feels effortless and natural. It's no coincidence that the restaurant's motto is: Dove si mangia bene, si vive meglio, or, as the saying goes, where you eat well, you live better.

Wine lovers will also be in their element thanks to a refined selection of Italian and international wines, perfectly paired with the dishes. And if you fancy extending the evening, simply pop over to the cocktail bar. Da Giorgio brings the heart of Italy to Ibiza, but does so with a modern take on hospitality and the dining experience. A place where the welcome feels genuine, the kitchen is run with love, and every evening feels like a little Italian party under the Ibizan starry sky.

