

OSTERIA LA BOTTE GAIA

All'osteria La Botte Gaia si respira una speciale armonia. È quella creata da Antonella e Riccardo, una coppia di ristoratori affiatata sul lavoro, come nella vita. La loro comune passione per la ristorazione vi contagia appena entrate nell'osteria. Una grande sala, una saletta ricavata dalla cappella di una chiesina e lo spazio all'aperto dove mangiare nelle sere estive.

La cucina è formata da una "brigata" di sole donne guidata dalla chef Antonella, cosa non consueta nel mondo della ristorazione.

Un menu prevalentemente di pesce, tutto pescato locale, ma con piatti anche di carne, pasta fatta in casa e sperimentazione continua di abbinamenti di prodotti e di rivisitazione dei piatti della tradizione elbana.

Una interessante novità è lo spazio "Ostricheria" con una persona dedicata alla preparazione di piatti di crudo di pesce, ostriche e altre delizie di mare, come nei classici bar huitres francesi.

Un'ampia selezione di salumi e formaggi regionali, olio di aziende elbane e una carta dei vini importante con una selezione delle migliori cantine elbane, una selezione di vini delle regioni italiane, una di champagne e bollicine.

Se non avete terminato la vostra bottiglia di vino e desiderate finirla a casa, da Botte Gaia ve la consegnano dentro un astuccio da portare via. Piccoli ma preziosi gesti di gentilezza così come una ciotola d'acqua pronta se arrivate con un amico a quattro zampe.

At La Botte Gaia tavern you can breathe a special harmony. It's the one created by Antonella and Riccardo, sharing their workplace and their life as a couple. Their common passion for catering is palpable from the very moment you enter the tavern. A large room, a small room obtained from the chapel of a small church and the open space where to eat in the summer evenings.

The kitchen is made up of a "brigade" of women only, led by chef Antonella, a fact that is not usual in the restaurant world.

A menu that is mainly based with fish, all locally caught, but with dishes of meat, homemade pasta and continuous experimentation of combinations of products and revisiting traditional dishes from Elba.

An interesting novelty is the "Ostricheria" space with a person dedicated to the preparation of raw fish dishes, oysters and other sea delicacies, as in the classic French huitres bars.

A wide selection of regional meats and cheeses, oil from Elba farms and an important wine list with a selection of the best wine cellars in Elba, a selection of wines from the Italian regions, one of champagne and bubbles.

If you have not finished your bottle of wine and want to finish it at home, the staff of Botte Gaia will pack it in a take away carton for you. Small but precious gestures of kindness such as a bowl of water ready if you arrive with a four-legged friend.

Die „La Botte Gaia“ verbreitet eine besondere Harmonie. Kreiert wurde sie von Antonella und Riccardo, ein Paar auf der Arbeit

sowie im Leben. Ihre gemeinsame Liebe zur Gastronomie befällt Sie, sobald Sie die Osteria betreten. Es gibt einen großen Raum, ein kleiner Raum, der aus der Kapelle einer kleinen Kirche entstand, und Sitzplätze im Freien an denen man an Sommerabenden essen kann. Die Küche ist ausschließlich von Frauen besetzt, die von Küchenchef Antonella geleitet sind und der der Restaurantwelt eigentlich unüblich ist. Die Speisekarte besteht hauptsächlich aus lokal gefischtem Fisch, aus Fleischgerichten und hausgemachter Pasta sowie ständig neuen Produktkombinationen und traditionellen Gerichten aus Elba. Eine interessante Neuheit ist der Raum "Ostricheria": hier wirkt eine Person die sich speziell der Zubereitung roher Fischgerichte, Austern und anderer Meeresspezialitäten widmet, wie in den klassischen französischen Huitres-Bars. Außerdem gibt es eine große Auswahl an regionalen Fleisch- und Käsesorten, Öl aus Elba und eine Weinkarte der besten Weinkeller Elbas, eine Auswahl an Weinen italienischer Regionen und eine von Champagner und Schaumweinen. Wenn Sie Ihre Flasche Wein noch nicht leer haben und mit nach Hause nehmen wollen, wird Ihnen Botte Gaia die Flasche in einer extra Tasche mitgeben. Eine kleine, aber wertvolle Geste der Freundlichkeit sowie auch eine Schüssel Wasser, wenn Sie mit ihrem vierbeinigen Freund kommen sollten.

“

Polpo in Gazpacho con melanzane e Burratina
Tagliolini al Cacao con Polpa di Riccio
Baccalà cotto a bassa temperatura con tartufo su purè di patate vitelotte
La Schiaccia "Briaca" trasformata in semifreddo



”

