

CALANOVA

Come in un quadro, il blu del mare e il verde dei pini incorniciano la spiaggia di Calanova sia per chi arriva da terra che per chi la raggiunge via mare sbarcando dal moletto accanto alla pineta.

Più che un ristorante e un bar, Calanova è un luogo dove cambiare ritmo e trovarsi avvolto dalla bellezza e dalla tranquillità.

E' qui che Christophe e Simona dal 2006 hanno iniziato la loro avventura professionale e personale. Dopo i primi anni di avvio e di sperimentazione hanno deciso che la loro strada nella ristorazione si sarebbe chiamata qualità. Qualità delle materie prime, qualità e curiosità nel condividere, con i cuochi che si sono succeduti, innovazioni e inserimenti di prodotti e tecniche innovative.

I piatti che escono dalla cucina somigliano a loro, come il tonno al tartufo ispirato ai ricordi d'infanzia di Simona e i gamberoni rossi crudi con un gelato al foie gras che raccontano le origini francesi di Christophe. La carta della stagione viene messa a punto ogni anno seguendo un'ispirazione: quest'anno è "Scoglio e Macchia", con piatti che profumano delle erbe aromatiche della macchia mediterranea come l'eliceriso.

As in a painting, the blue of the sea and the green of the pines frame the beach of Calanova both for those arriving from the land and for those who reach it by sea, disembarking from the pier next to the pinewood.

More than a restaurant and a bar, Calanova is a place to change pace and be surrounded by beauty and tranquillity.

It is here that Christophe and Simona started their professional and personal adventure in 2006. After the first years of start-up and experimentation they decided that their path in the restaurant would be called quality. Quality of raw materials, quality and curiosity to share, with the chefs who have succeeded, innovations and insertions of innovative products and techniques.

The dishes that come out of the kitchen resemble them, like the truffle tuna inspired by the childhood memories of Simona and the raw red prawns with a foie gras ice cream that recount the French origins of Christophe. The season's card is developed every year on an inspiration: this year it is "Scoglio e Macchia", with dishes that smell aromatic herbs of the Mediterranean maquis like helichrysum.

Wie in einem Gemälde, rahmen das blaue Meer und die grünen Pinien perfekt den Strand von Calanova ein, sei es für diejenigen die durchs Land anreisen oder vom Meer und am Pier beim Kiefernwald anlegen. Calanova ist mehr als nur ein Restaurant und eine Bar. Calanova ist ein Ort zum Entspannen und sich von Schönheit und Ruhe umgeben zu lassen. Hier haben Christophe und Simona seit 2006 ihr berufliches und persönliches Abenteuer begonnen. Nach den ersten Anfängen und Experimentierens entschieden sie, dass ihr Weg in der Gastronomie Qualität heißen sollte. Qualität der Rohstoffe, Qualität und Neugier, Innovation und Einführungen von innovativen Produkten und Techniken die sie mit immer wieder mit neuen Köchen teilen. Die Gerichte, die aus der Küche kommen widerspiegeln Simona und Christophe, wie zum Beispiel Thunfisch mit Trüffel von Simonas Kindheitserinnerungen inspiriert oder rote Garnelen mit einem Eis aus Gänseleber, die vom französisch geborenen Christophe erzählen. Die Karte der Saison wird jedes Jahr optimiert und angepasst: dieses Jahr ist es "Scoglio e Macchia", mit Speisen die nach den aromatischen Kräutern des Mittelmeers duften.





LOC. CALANOVA 57031 CAPOLIVERI (LI) TEL +39 0565 968958 WWW.RISTORANTECALANOVA.IT CALANOVA@YAHOO.IT
PUNTO NAVE: N 42 44'590" E 010 24'774"