



RISTORANTE CUTTY SARK

Marco Doberti ha origini livornesi ed è stato uno dei pionieri della ristorazione a Porto Azzurro. Quando 35 anni fa aprì il primo pub, il Cutty Sark, dal nome dell'omonimo vascello inglese che solcava la rotta del tè, c'era molto turismo giovanile e il pub era una novità. Poi il turismo è cambiato e Marco ha orientato il "vascello" verso le nuove tendenze con la barra dritta verso la qualità delle sue proposte. Adesso è un ristorante con un pubblico che ricerca la genuinità e l'atmosfera familiare.

Il Cutty Sark propone una cucina realizzata con materie prime locali, piatti della tradizione elbana rielaborati dall'abilità di Marco in cucina coadiuvato da sua moglie e da una delle sue figlie. L'altra figlia, sommelier, in sala propone una carta dei vini interessante con una presenza delle migliori cantine di vini elbani.

Ristorante gestito con professionalità e passione da tutta la famiglia che, come dice Marco in livornese, "Se vieni da me te lo devi ricordà, mi piace che la gente stia bene e quando ritorna vuol dire che ho raggiunto il mio obiettivo".

Menù non troppo ampio, con prodotti di stagione che spaziano dal Calamaro ripieno di ricotta al lime al Polpo croccante in crema di fagioli cannellini e cipolla in agrodolce. Tagliolini neri al sugo di gallinella al finocchietto selvatico, Pomodoro cotto nel miele con tonno fresco, burrata, guacamole e cialda di cous cous.

Marco Doberti has origins from Livorno and was one of the catering pioneers in Porto Azzurro. When 35 years ago opened the first pub, the Cutty Sark, from the name of the homonymous English vessel that furrowed the tea route, there was a lot of youth tourism and the pub was a novelty. Then tourism has changed and Marco has oriented the "vessel" towards new trends with the straight bar towards the quality of its proposals. Now it is a restaurant with an audience that seeks the genuineness and the family atmosphere.

The Cutty Sark offers a cuisine made with local raw materials, traditional dishes from Elba, re-invented by the skill of Marco in the kitchen assisted by his wife and one of his daughters. The other daughter, sommelier, in the room offers an interesting wine list with a presence of the best cellars of Elban wines.

Restaurant managed with professionalism and passion by the whole family, as Marco says in Livorno, "If you come to my place you must remember, I like that people are well and when it comes back it means that I have reached my goal".

The menu is not too long, with seasonal products ranging from squid stuffed with ricotta cheese to lime crispy octopus with cream of cannellini beans and sweet and sour onion. Tagliolini nero with wild chicken fennel sauce, tomato cooked in honey with fresh tuna, burrata, guacamole and cous cous.

Marco Doberti stammt aus Livorno und war einer der Pioniere der Gastronomie in Porto Azzurro. Als vor 35 Jahren der erste Pub, die Cutty Sark, (nach dem gleichnamigen englischen Schiff, das die Tee-Route segelte) eröffnet wurde, gab es viel Jugendtourismus und der Pub war ein Novum. Dann hat sich der Tourismus verändert und Marco hat das "Schiff" auf neue Trends ausgerichtet, wobei die Qualität des Angebots im Vordergrund steht. Jetzt ist es ein Restaurant mit einem Kundenkreis, das die Echtheit und die familiäre Atmosphäre sucht und schätzt. Das Cutty Sark bietet eine Speise aus lokalen Rohstoffen, eine traditionelle Elba-Küche die von Marco mit Hilfe seiner Frau und einer seiner Töchter überarbeitet werden. Die andere Tochter ist Sommelier und bietet im Speisesaal eine interessante Weinkarte mit den besten Weinen Elbas an. Das Restaurant wird mit Professionalität und Hingabe von der ganzen Familie geführt. Und wie Marco in Livorno sagt: "Wenn du zu mir kommst dann denk dran: ich mag es wenn es den Menschen gut geht und wenn sie wiederkommen bedeutet das, dass ich mein Ziel erreicht habe." Die nicht zu große Speisekarte führt saisonbedingte Gerichte wie Tintenfisch mit Ricotta-Käse gefüllt oder knusprigen Tintenfisch mit Cannellini-Bohnen und süß-saure Zwiebeln, schwarze Tagliolini mit Hühnchen und Fenchelsauce, Tomaten in Honig gekocht mit frischem Thunfisch, Burrata, Guacamole und Couscous Waffel.

