

RISTORANTE L'OSTRICA ART GALLERY



Il Forno. Poche case sul mare che guardano sul golfo della Biodola verso la parte occidentale dell'isola. La strada finisce qui. In questo luogo incantevole e autentico c'è un solo ristorante, L'Ostrica.

Dal 1953 la famiglia Mortula gestisce ininterrottamente questa perla della ristorazione elbana. E ogni luogo del ristorante racconta un pezzo di storia di questa famiglia. La terrazza sul mare dove Sauro accoglieva i primi clienti negli anni cinquanta, la sala interna che ora è anche una galleria d'arte dove Luciano espone i suoi lavori di fotografia.

Qui niente è lasciato al caso. Il menu, prevalentemente di pesce, viene preparato giorno per giorno con ingredienti di alta qualità, sempre freschissimi e del luogo. Piatti in cui il gusto si fonde con la tradizione e carta dei vini con oltre 250 etichette. Il tutto in un luogo davvero speciale, curato in ogni dettaglio.

Quest'anno L'Ostrica celebra due ricorrenze: i 65 anni dall'apertura e i 20 anni di gestione di Luciano, due traguardi importanti all'insegna della qualità.

Il Forno. A few houses on the sea overlooking the Gulf of Biodola towards the western part of the island. The road ends here. In this enchanting and authentic location there is only one restaurant, L'Ostrica.

Since 1953 the Mortula family has been continuously managing this pearl of Elba's restaurant industry. And every corner of the restaurant tells a piece of this family's story. The terrace overlooking the sea, where Sauro welcomed the first customers in the fifties, the indoor hall which is now an art gallery, where Luciano exhibits his photography work.

Nothing is left to chance. The menu, mainly consisting of fish, is prepared day by day with high quality ingredients, always fresh and local. Dishes where the taste blends in with tradition and a wine list with over 250 labels. All in a very special place, with attention to every detail.

This year L'Ostrica celebrates two anniversaries: the 65th anniversary of the opening and 20 years of Luciano's management, two important achievement in the name of quality.

Il Forno. Ein paar Häuser am Meer mit Blick auf den Golf von Biodola in Richtung Westen der Insel. Die Straße endet hier. In diesem bezaubernden und authentischen Ort gibt es nur ein Restaurant, L'Ostrica. Seit 1953 verwaltet die Familie Mortula diese Perle der Restaurantbranche in Elba. Alles im Restaurant erzählt ein Stück Familiengeschichte. Die Terrasse mit Blick auf das Meer, wo Sauro die ersten Kunden in den fünfziger Jahren begrüßte, die Halle, die heute eine Kunstgalerie ist, in der Luciano seine Fotoarbeiten ausstellt. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Die Tagesauswahl, die hauptsächlich aus Fischgerichten besteht, wird täglich mit hochwertigen Zutaten zubereitet, immer frisch mit hiesigem Fisch. Traditionelle Gerichte und eine Weinkarte, die aus über 250 Etiketten besteht. Und dies alles in einem ganz besonderen und sehr gepflegten Ambiente. In diesem Jahr feiert L'Ostrica zwei Jubiläen: den 65. Jahrestag der Eröffnung und 20 Jahre Leitung unter Luciano, zwei wichtige Ziele im Namen der Qualität.



