



OSTERIA QUATTRO RIONI

L'Osteria nasce nel 2006 nel punto d'incontro dei quattro rioni nei quali è diviso il Comune di Capoliveri, rioni che danno vita alla famosa Festa dell'Uva che si svolge nella prima settimana di Ottobre. Daniel Gambetta, capoliverese, ha viaggiato per il mondo e per quindici anni ha fatto esperienza professionale nella ristorazione a Firenze. Daniel aveva un sogno: portare le sue conoscenze in un ristorante tutto suo nell'isola dove è nato, "tornare sullo scoglio", nella sua Capoliveri.

Dal 2017 gestisce l'Osteria con uno staff di ragazzi molto preparati che hanno condiviso il suo progetto. La cucina dei Quattro Rioni si basa sulla semplicità, la ricerca della materia prima, la freschezza del prodotto. Pasta fresca, pane e dolci prodotti da loro, piatti prevalentemente a base di pesce ma anche proposte di carne, vegetariane, senza glutine. Piccolo menù a la carte con piatti del giorno per garantire la freschezza e la variabilità. Alcuni posti all'interno e bella veranda all'esterno accanto alla piazza principale del paese.

The Osteria was founded in 2006 at the meeting point of the four districts in which the Municipality of Capoliveri is divided, districts that give life to the famous Grape Festival that takes place in the first week of October. Daniel Gambetta, from Capoliveri, has travelled the world and for fifteen years has had professional experience in catering in Florence. Daniel had a dream: to bring his knowledge to a restaurant of his own in the island where he was born, "to return to the rock", in his Capoliveri.

From 2017 he runs the Osteria with a staff of very well-prepared guys who have embraced his project. The kitchen of the Quattro Rioni is based on simplicity, the research of the raw material, the freshness of the product. Hand-made fresh pasta, bread and desserts, mainly fish dishes but also meat, vegetarian and gluten-free dishes. Small a la carte menu with dishes of the day to guarantee freshness and variability. Some inside seats and nice veranda outside next to the main square of the village.

Die Osteria (Gasthaus) wurde im Jahr 2006 am Treffpunkt der vier Bezirke gegründet, in welche die Gemeinde von Capoliveri geteilt ist. In der ersten Oktoberwoche findet hier das berühmte Traubenfest statt und belebt alle Bezirke. Daniel Gambetta aus Capoliveri ist schon viel um die Welt gereist und hat in Florenz in der Gastronomie 15 Jahre Berufserfahrung gesammelt. Daniel hatte einen Traum: sein Wissen über die Insel auf der er geboren wurde, in ein eigenes Restaurant einzubringen und "zu den Meeresklippen zurückzukehren", in sein geliebtes Capoliveri. Seit 2017 leitet er die Osteria mit einem Team von sehr gut vorbereiteten Personal, das hinter seinem Projekt steht. Die Küche des Quattro Rioni ist einfache Raffinesse, betont durch die Auslese der Zutaten und die Frische aller verwendeten Produkte. Sie bietet frische Pasta, Brot, süße und salzige Backwaren, Fischgerichte aber auch Fleisch, vegetarische und glutenfreie Gerichte. Es gibt auch ein kleines a la carte-Angebot mit Tagesgerichten, um Frische und Variabilität zu gewährleisten. Ausser den Sitzplätze im Innenbereich gibt es auch eine schöne Veranda, die an den Dorfplatz grenzt.



VIA FORTEZZA, 1, 57031 CAPOLIVERI TELEFONO 0565 93502