

RISTORANTE LA TAVERNA DEI POETI

E' stato il primo ristorante di Capoliveri fondato nel 1909 da Elisabetta Cardenti, Bettina per tutti, che lo aprì con il nome semplice di "Trattoria". Nel '47 il nipote Ferruccio lo ribattezzò "Ristorante Elba" e rimase nella gestione della famiglia fino al 1985 quando venne chiuso e rilevato da due amici che lo chiamarono "La Taverna dei Poeti" in omaggio alla passione letteraria di uno dei soci. Paolo Paolini, l'attuale patron insieme ad Alessandro Costa, lo prese in gestione nel 2000 e decise di lasciare questo nome.

Locale raffinato nello stile e nelle preparazioni contemporanee legate alla tradizione affidate allo chef Giorgio Costa che con il suo aiuto Davide Fasce propone tre menù stagionali: primavera, estate e autunno sia di mare che di terra, e due percorsi di degustazione che variano anch'essi con le stagioni. In sala insieme a Paolo ed Alessandro, che vi accolgono e vi consigliano, la sommelier AIS Susy Macchioni per gli abbinamenti fra i piatti scelti e i vini raccomandati che fanno parte di una carta importante che vanta circa 300 etichette tra vini elbani, italiani, francesi e di altre parti del mondo. Da quest'anno un nuovo laboratorio con la pasticceria Silvia Lara per produrre internamente la pasta, il pane e i dolci.

Circa cinquanta posti, due sale e una saletta intima molto curata sul retro, in estate tre tavoli da due, fuori nella via Roma, a due passi dalla piazza principale di Capoliveri.

It was the first Capoliveri restaurant founded in 1909 by Elisabetta Cardenti, Bettina for all, who opened it with the simple name of "Trattoria". In 1947 his nephew Ferruccio renamed him "Ristorante Elba" and remained in the management of the family until 1985 when he was closed and taken over by two friends who called him "La Taverna dei Poeti" as a tribute to the literary passion of one of the members. Paolo Paolini, the current patron together with Alessandro Costa, took over the management in 2000 and decided to leave this name.

Refined in the style and in the contemporary preparations linked to the tradition entrusted to the chef Giorgio Costa who with his help Davide Fasce proposes three seasonal menus: spring, summer and autumn both sea and land, and two tasting itineraries that also vary with the seasons. In the dining room together with Paolo and Alessandro, who welcome and advise you, the AIS certified sommelier Susy Macchioni for the combination of the dishes chosen and the recommended wines that are part of an important list that boasts about 300 labels among Elba, Italian, French and from other parts of the world. From this year a new laboratory with the pastry shop Silvia Lara to internally produce pasta, bread and desserts.

About fifty seats, two halls and a very nice intimate room at the back, in summer three tables for two, outside in Via Roma, a few steps from the main square of Capoliveri.

Es war das erste Restaurant in Capoliveri, das 1909 von Elisabetta Cardenti, von allen Bettina genannt, gegründet wurde und es mit dem einfachen Namen "Trattoria" eröffnete. 1947 hat es Enkel Ferruccio umbenannt in „Ristorante Elba“. Die Familie führte das Restaurant unter diesem Namen bis es 1985 schloss. Es wurde zu einem späteren Zeitpunkt an zwei Freunde verkauft, die es dann in „La Taverna Dei Poeti“ umbenannten aus Liebe zur Literatur einer der beiden Inhaber. Paolo Paolini, der derzeitige Leiter des Restaurants und Alessandro Costa übernahmen im Jahr 2000 die Geschäftsführung und beschlossen diesen Namen zu behalten. Das Lokal ist hat einen elegante Stil, selbst in der Zubereitung der Speisen, die sehr zeitgemäß alte Traditionen widerspiegeln. Hierfür sind Chefkoch Giorgio Costa und sein Assistent David Fasce verantwortlich. Zur Auswahl stehen drei Menüs der Saison: Frühling, Sommer und Herbst, die aus Zutaten vom Land oder vom Meer bestehen und zwei weiteren, immer saisongebundenen Verkostungsvorschläge die entsprechend variieren. Im Saal sind Paolo und Alessandro für den Service zuständig. Sie heißen Sie willkommen und beraten Sie gerne wie auch die Sommelier Susy Macchioni, die Ihnen gerne den passenden Wein zu Ihren gewählten Speisen empfiehlt. Die Weinkarte weist circa 300 Etiketten auf, angefangen von Wein aus Elba aber auch italienischen, französischen und internationalen Weinen. Seit diesem Jahr schließt sich dem Restaurant auch eine Bäckerei und Konditorei an, von Konditorin Silvia Lara geführt, die Pasta, Brot und Desserts selbst herstellt. Insgesamt stehen den Gästen Platz für etwa fünfzig Personen zur Verfügung, zwei Säle und ein kleiner, intimer Saal auf der Rückseite. Im Sommer auch drei Zweiertische in Via Roma, nur wenige Schritte vom Ortsplatz von Capoliveri entfernt.



