

# RISTORANTE AL MORO

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Qualità, servizio impeccabile, un tripudio di gusti e di profumi per questo ristorante genuino, studiato nei dettagli e accogliente. Andrea, il cuoco, con Stefano fanno di tutto per mettere a proprio agio i clienti e soddisfare le loro richieste, per vederli tornare durante tutta la stagione, tutti gli anni. E ci riescono. Piatti ben studiati, ingredienti freschissimi, tutto buono fino alle salse che accompagnano i crudi di pesce che sembrano usciti in quel momento dal retino. Buono tutto, dai tagliolini con tartare di gambero rosa, al polpo rigorosamente locale, al fritto di Giorgio che con grande pazienza sfiletta il pesce per viziarti con un piatto senza lisce. Pane e pasta fresca di produzione propria con farine ricercate. Il menù comprende sette piatti per ogni portata, ma la cura prestata ai particolari è veramente degna di lode. Che dire dell'eleganza dei cibi impiattati come se fossero una natura morta o un paesaggio con splendidi accostamenti cromatici? Sembrano serviti con il pennello. Ottimi i dolci rigorosamente fatti in casa e anche la carta dei vini. Oltre novanta etichette proposte, fra le quali trenta locali. Tutti i giovedì, da non perdere, il menù degustazione accompagnato ogni settimana da cantine prestigiose. Il servizio è impeccabile, attento e cortese. Bee, la protagonista dell'accoglienza in sala, vi accompagnerà con la sua gentilezza per tutta la serata. Infine la location con i tavoli all'aperto. Il locale è ricavato da una vecchia casa di campagna, situata appena fuori Marina di Campo, andando verso Cavoli. I tavoli sotto un bel pergolato sono apparecchiati con gusto. L'ambiente è tranquillo, distensivo, rilassante. Un angolo ideale per chi vuole trascorrere una serata piacevole, lontani dal chiasso della movida campese.

Quality, impeccable service, a triumph of tastes and scents for this genuine restaurant, studied in detail and welcoming. Andrea, the cook, with Stefano do everything to put customers at ease and satisfy their requests, to see them come back throughout the season, every year. And they succeed. Well-designed dishes, very fresh ingredients, all good to the sauces that accompany the raw fish that seem to come out of the net at that moment. Andrea cooks every day the fresh catch that the sea offers according to the seasons. Everything is good, from tagliolini with pink shrimp tartare, to strictly local octopus, to Giorgio's fried fish, which he fillets with great patience to spoil you with a dish without bones. Bread and fresh pasta of their own production with refined flours. The menu includes seven dishes for each course, but the care given to the details is really worthy of praise. What about the elegance of the presentation as if it was a still life or a landscape with splendid colour combinations? They seem to be served with a paintbrush. Excellent homemade desserts and also the wine list: over 90 labels on the list, including thirty local wines. Every Thursday, don't miss the tasting menu accompanied by prestigious wineries every week. The service is impeccable, attentive and courteous. Bee, the protagonist of the welcome in the dining room, will accompany you with her kindness throughout the evening. Finally the location: the restaurant is in an old country house, located just outside Marina di Campo, going towards Cavoli. The tables are under a beautiful pergola. The environment is peaceful and relaxing. An ideal corner for those who want to spend a pleasant evening, away from the noise of the nightlife of Marina di Campo.

Außerordentliche Qualität, ein tadelloser Service, eine Fülle von Gaumenfreuden und Düften erwarten Sie in diesem originalgetreuen Restaurant, das bis ins Detail durchdacht und sehr gastfreundlich ist. Andrea, die Köchin, und Stefano tun alles, was sie können, damit sich die Gäste wohlfühlen und erfüllen gerne ihre Wünsche, um sie die ganze Saison über, jedes Jahr wieder willkommen zu heißen. Und das gelingt ihnen. Gut durchdachte Gerichte, frische Zutaten, alles perfekt aufeinander abgestimmt bis hin zu den Soßen, die wunderbar zu den rohen Fischen passen, die just in diesem Moment aus dem Netz gekommen zu sein scheinen. Andrea kocht hier täglich den frischen Fisch, den das Meer je nach Jahreszeit anzubieten hat. Alles ist wirklich köstlich, von Tagliolini mit rosa Garnelen-Tartar, über ausschließlich lokale Tintenfischspezialitäten bis hin zu dem Frittierten Fisch von Giorgio, der mit viel Geduld den Fisch filetiert, um Sie mit einem köstlichen Gericht ohne Gräte zu verwöhnen. Brot und frische Nudeln aus eigener Herstellung mit feinem, ausgesuchten Mehl. Was also kann man über die Eleganz des Essens sagen, das wie ein Stillleben oder eine Landschaft mit prächtigen Farbkombinationen in Szene gesetzt wird? Es scheint, als würde man es mit einem Pinsel auftragen. Die hausgemachten Desserts sind ausgezeichnet, ebenso wie die Weinkarte: 90 Etiketten auf der Liste hinweisen, darunter dreißig lokale Weine. Jeden Donnerstag, nicht zu verpassen, Kostprobenmenü das jede Woche von renommierten Weingütern unterstützt wird. Der Service ist erstklassig, aufmerksam und zuvorkommend. Eine ideale Ecke für diejenigen, die einen angenehmen Abend verbringen möchten, abseits vom Rummel des Campeser Nachtlebens.



