

BAOBAB CAFÈ DAL 1979

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Non passa inosservato. È da sempre, anche d'inverno, il luogo degli appuntamenti a Marina di Campo grazie alla sua posizione centralissima, strategica, nella piazzetta del Paese, quella con l'obelisco di granito nel mezzo, a due passi dal porticciolo, dove i vecchi pescatori si riunivano la sera, sulla "muretta", a frescheggiare dopo una giornata di fatiche in mare. Tavoli all'aperto, con vista mare, all'incrocio delle più frequentate vie della movida campese e dello shopping. La colazione, grazie anche allo spettacolo della spiaggia, ti fa sentire finalmente in vacanza. L'aperitivo, preparato con maestria dai barman è accompagnato da sfiziosi stuzzichini con accesso libero al ricco buffet. Nel fine settimana, oramai consolidato è l'appuntamento dell'aperitivo con degustazione di freschissime ostriche proposte in abbinamento a vini francesi, Franciacorta e tantissime altre proposte. Snack e gelati per tutti i gusti. Consigliati anche gli spuntini, le pizze e le focacce che qui si chiamano "schiaccine", le insalatone veloci per chi vuole ritornare in spiaggia o rimettersi in cammino per visitare le vicine spiagge di Cavoli o Fetovaia o la scoscesa Costa del Sole. Antipasti e primi piatti espressi su richiesta, per chi ha più appetito. Degustazione di buoni vini scelti e consigliati da Tommaso Iervolino, il proprietario, e buona musica dal vivo, rendono ancora più rilassante una pausa in questo storico locale. Novità di quest'anno le Cene a tema, con una cuoca sopraffina, Laura Checchi, che ha fatto della sua passione per la cucina un'arte. Propone piatti tipici della tradizione elbana e regionale in genere, cucinati come una volta, qualche tocco fusion e piccole raffinatezze che vi stupiranno.

It doesn't go unnoticed. It has always been, even in winter, the place of appointments in Marina di Campo thanks to its central, strategic position, in the town square, the one with the granite obelisk in the middle, a stone's throw from the marina, where the old fishermen gathered in the evening, on the "murella", to cool down after a day of fatigues at sea. Outdoor tables, overlooking the sea, at the crossroads of the most popular streets of Campese nightlife and shopping. Breakfast, thanks also to the spectacle of the beach, makes you feel at last on vacation. The aperitif, prepared with mastery by the barman, is accompanied by delicious snacks with free access to the rich buffet. Over the weekend, the aperitif appointment is now well-established with the tasting of fresh oysters proposed in combination with French wines, Franciacorta and many other possible proposals. Snacks and ice creams for all tastes. Also recommended are snacks, pizzas and focaccias that here are called "schiaccine", quick salads for those who want to return to the beach or get back on the road to visit the nearby beaches of Cavoli or Fetovaia or the steep Costa del Sole. Appetisers and pasta dishes on request, for those with more appetite. Tasting of good wines chosen and recommended by Tommaso Iervolino, the owner, and good live music, make a break in this local restaurant even more relaxing. New this year the theme dinners, with an excellent cook, Laura Checchi, who has turned her passion for cooking into an art. It offers typical Elban and regional dishes in general, cooked as they once were, some fusion touches and small refinements that will amaze you.

Er bleibt definitiv nicht unbemerkt, denn schon immer war er selbst im Winter der Ort, an dem man sich in Marina di Campo treffen konnte, dank seiner zentralen Lage, strategisch günstig auf dem Dorfplatz, wo mittendrin ein Granitobelisk steht, nur wenige Schritte vom Hafen entfernt, wo sich die alten Fischer am Abend auf der "Murella" versammelten, um sich nach einem harten Arbeitstag auf See zu erholen. Außentische mit Meerblick an den Kreuzpunkten der beliebtesten Gassen des campesischen Nachtlebens und der Shopping-Möglichkeiten. Das Frühstück gibt Ihnen, dank der zauberhaften Strandansicht, das Gefühl, endlich im Urlaub zu sein. Der Aperitif, der von den Barkeepern mit viel Geschick zubereitet wird, wird von köstlichen Snacks und dem freien Zugang zum reichhaltigen Buffet begleitet. Nunmehr zum festen Bestandteil geworden, findet an den Wochenenden ein Treffen zum Aperitif mit einer Kostprobe von frischen Austern statt, die in Kombination mit französischen Weinen, Franciacorta und vielen weiteren möglichen Vorschlägen angeboten werden. Verkostung von guten Weinen, die von Tommaso Iervolino, dem Besitzer, ausgewählt und empfohlen werden, und gute Live-Musik, machen eine Pause in diesem historischen Ort noch erholsamer. Die diesjährige Neuheit sind die köstlichen Themen-Dinner, durchgeführt von einer exquisiten Köchin, Laura Checchi, die ihre Leidenschaft für das Kochen zu einer Kunst gemacht hat. Sie bietet typische Gerichte der elbanischen Tradition und der Region im Allgemeinen an, nach alter Rezeptur zubereitet, einige Touch-Fusion und kleine Verfeinerungen inbegriffen, die Sie begeistern werden.



