

# RISTORANTE CALANOVA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI



Una striscia di paradiso fra pineta e mare, un tavolo colorato quasi sul bagnasciuga, un profumo di buono che si spande per l'aria cristallina, il mare bello di giorno come di notte. Il Ristorante prende il nome dalla spiaggia, un'oasi di bellezza e di pace ad Est. Mare trasparente, sabbia fine e sassolini, con le sughere che arrivano a sfiorare l'arenile. Grazie ad un piccolo pontile di ormeggio si raggiunge anche in barca, un pizzico di magia in più per chi scopre l'Isola dal mare. Si trova sotto la Tenuta delle Ripalte, produttrice di ottimi vini con i vigneti che sembrano tuffarsi in mare. Poco distante dalla spiaggia di Straccoligno dove vanno a depositare le uova le tartarughe marine. Al tramonto tutto si tinge di rosa e gli scogli si colorano d'arcobaleno. Gli aromi della macchia mediterranea li trovi anche nei piatti presentati con cura, come i ravioli di polpo stufato con cinghiale al mirto. La carta della stagione suggerisce tentazioni che profumano di Elba cucinate con i prodotti freschi puntando all'eccellenza. Christophe porta la sua origine nelle contaminazioni che richiamano la cucina francese come i gamberi rossi crudi con gelato al foie gras. Tradizione rivisitata invece negli spaghetti alla chitarra con palamita, soia e basilico o nella tartare di pesce del giorno. Il servizio è informale ma curato e prezioso, grazie ai suggerimenti sia di Simona che di Christophe nella scelta dei vini che arricchiscono la cantina. Servizio bar fino all'aperitivo e spiaggia attrezzata con ombrelloni di paglia ecologica e lettini in legno.

A strip of paradise between a pine forest and sea, a colourful table almost on the shore, a good fragrance that spreads through the crystalline air, the beautiful sea day and night. The restaurant takes its name from the beach, an oasis of beauty and peace in the East, transparent sea, fine sand and pebbles, with cork trees that come to touch the beach. Thanks to a small mooring jetty you can also reach it by boat, a bit more magic for those who discover the island from the sea. It is located under the Tenuta delle Ripalte, with vineyards that seem to dive into the sea, not far from Straccoligno beach where sea turtles go to lay their eggs. At sunset, everything turns pink and the rocks are rainbow coloured. You can also find the aromas of the Mediterranean scrub in the carefully presented dishes, such as octopus ravioli stewed with myrtle wild boar. The seasonal menu suggests temptations that smell of Elba cooked with fresh products aiming for excellence. Christophe brings his origins in the contaminations that recall French cuisine such as raw red prawns with foie gras ice cream. A tradition revisited in spaghetti alla chitarra with bonito, soya and basil or in the fish tartare of the day. The service is informal but pleasant, thanks to suggestions from both Simona and Christophe in the choice of wines that enrich the cellar. Bar service until aperitif time and beach equipped with ecological straw umbrellas and wooden sunbeds.

Ein Stück Paradies zwischen Pinienwald und Meer, ein farbenprächtiger Tisch fast am Meeresstrand, ein wohltuender Duft, der sich durch die kristallklare Luft verbreitet, das schöne Meer bei Tag und bei Nacht. Das Restaurant wurde nach dem Strand hier benannt, einer Oase der Schönheit und Ruhe im Osten der Insel, mit glasklarem Meer, feinem Sand und Kieselsteinen, mit Korkeichen, die den Strand berühren. Dank eines kleinen Anlegeplatzes können Sie ihn auch mit dem Boot erreichen, noch ein bisschen mehr Magie für diejenigen, die die Insel vom Meer aus entdecken möchten. Es befindet sich unter dem Weingut Ripalte, einem Hersteller von exzellenten Weinen mit Weinbergen, die ins Meer zu tauchen scheinen, nicht weit vom Strand von Straccoligno entfernt, wo die Meeresschildkröten ihre Eier legen. Bei Sonnenuntergang ist alles rosa gefärbt und die Felsen erscheinen wie ein farbenprächtiger Regenbogen. Die typischen Aromen des Mittelmeers finden sich auch in den sorgfältig zubereiteten Gerichten, wie z.B. Oktopus-Ravioli, geschmort mit Wildschwein und Myrte. Christophes Ursprung beruht auf dem Einfluss der französischen Küche, wie z.B. rohe rote Garnelen mit Foie Gras Eiscreme. Die hiesige Tradition wird stattdessen in den Spaghetti alla Chitarra mit Palamita, Soja und Basilikum oder im Fischtartar des Tages wiederbelebt. Der Service ist ungezwungen, aber sachkundig und wertschätzend, und dies dank der Empfehlungen von Simona und Christophe vor allem bei der Auswahl der Weine, die in ihrem Weinkeller zu finden sind. Es gibt einen reichhaltigen Bar-Service bis hin zum Aperitif und einen Strand mit Öko-Strohschirmen und Holzsonnenliegen.



