

RISTORANTE L' OTTONELLA

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Una elegante Villa in stile neo classico nel cuore del golfo di Portoferraio. Un'atmosfera d'altri tempi, con il mare che cambia colore fino a tingersi di rosso e d'oro al tramonto. Di notte, fili d'argento con le stelle e la luna che si specchiano nel golfo. Una fotografia che rimarrà per sempre nei vostri ricordi. Nicolò Di Mario apre questo paradiso non solo agli ospiti dello splendido Hotel, ma anche a coloro che desiderano una "sosta di gusto" sia a pranzo che a cena. Se arrivate dal mare in quest'oasi di bellezza, un pontile privato vi permetterà di attraccare in tutta tranquillità. Raffinata la preparazione della tavola. Il servizio impeccabile, con personale gentile e squisitamente accogliente. Preparato, creativo, simpatico il capobarman Paolo Stoppa, diventerà presto l'amico che saprà proporvi cocktail unici. Ottima anche la carta dei vini e la proposta gastronomica dello chef Matteo Cafagna che con il suo team ha fatto della sua passione una professione sempre alla ricerca dell'eccellenza. Solo per darvi un'idea: tempura di polpo e arancia con maionese aromatica al peperoncino, mille foglie di baccalà e Wonton, tartare di Fassona. Tutti i piatti elegantemente vestiti. Per chi preferisce la carne: rack di agnello all'elicriso dell'Elba con patata rossa alla senape antica. Per i vegetariani Tatin di Cipolla con Fonduta di Erborinato e Gelato al sedano. Ed altro ancora, in un trionfo di proposte fino ai dessert. Pescato e prodotti rigorosamente locali, ingredienti selezionati a partire dall'olio d'oliva biologico alla base delle preparazioni.

An elegant neo-classical style villa in the heart of the Gulf of Portoferraio. An atmosphere of other times, the sea that changes colour until it becomes red and golden at sunset. At night, silver threads with the stars and the moon reflected in the gulf. A picture that will



remain forever in your memories. Nicolò Di Mario opens this paradise not only to the guests of the splendid Hotel, but also to those who want a "taste stop" both at lunch and dinner. If you come from the sea in this oasis of beauty, a private jetty will easily let you dock. Fine table preparation. The service is impeccable, with friendly and exquisitely welcoming staff. Prepared, creative, likeable the barman Paolo Stoppa will soon become a friend who will be able to offer you unique cocktails. Also excellent is the wine list and the gastronomic proposal of chef Matteo Cafagna who with his team has made his passion a profession always in search of excellence. Just to give you an idea: octopus and orange tempura with aromatic chili pepper mayonnaise, salt cod mille foglie and Wonton or Fassona tartare. All dishes elegantly dressed. For those who prefer meat: rack of lamb with Elban helichrysum with antique mustard red potato. For vegetarians Onion Tatin with Blue Cheese Fondue and Celery Ice Cream. And more, in a triumph of proposals up to dessert. Catch and strictly local products, selected ingredients starting from the organic olive oil at the base of the preparations.

Eine elegante Villa im neoklassischen Stil im Herzen des Golfs von Portoferraio. Eine Atmosphäre vergangener Zeiten, und das Meer, das immer wieder seine Farbe verändert, bis es im Sonnenuntergang rot-golden leuchtet. In den Nachtstunden spiegeln sich silberne

Fäden zusammen mit den Sternen und dem Mond im Golf wider. Ein einzigartiges Fotomotiv, das Ihnen immer in Erinnerung bleiben wird. Nicolò Di Mario öffnet dieses Paradies nicht nur für die Gäste dieses prachtvollen Hotels, sondern auch für alle, die hier entweder zum Mittagessen oder zum Abendessen eine "genussvolle Pause" einlegen möchten. Wenn Sie direkt vom Meer aus in dieser Oase der Schönheit eintreffen, steht Ihnen eine private Pier zur Verfügung, an dem Sie in Ruhe anlegen können. Die Tische sind mit großer Sorgfalt vorbereitet. Der Service ist erstklassig, mit freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeitern. Paolo Stoppa, ein bestens organisierter, kreativer und sympathischer Barkeeper, mit dem Sie sich sehr schnell anfreunden werden, wird Ihnen gerne einzigartige Cocktails zubereiten. Auch die Weinkarte ist exzellent, ebenso wie das kulinarische Angebot des Küchenchefs Matteo Cafagna, der mit seinem Team seine Leidenschaft zur Profession gemacht hat, immer auf der Suche nach hervorragenden Spitzenqualität. Nur um Ihnen eine Idee zum Angebot zu geben: Oktopus- und Orangen-Tempura mit aromatischer Chili-Mayonnaise, Stockfisch im Blätterteig und Wonton oder Tartar di Fassona. Alle Gerichte sind geschmackvoll zubereitet. Für diejenigen, die Fleisch bevorzugen: elbanischer Lammrücken mit Helichrysum und roten Kartoffeln nach überlieferter Rezeptur mit Senf zubereitet. Für Vegetarier, Zwiebel-Tatin mit Kräuterfondue und Sellerie-Eiscreme. Und vieles andere mehr, in einer triumphalen Angebotspalette, bis hin zum Dessert. Der Fisch und alle anderen unserer Produkte sind ausschließlich lokalen Ursprungs und alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, angefangen beim biologischen Olivenöl, das als Grundlage aller unserer Gerichte verwendet wird.



