

RISTORANTE LA CALETTA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

Da rimanere a bocca aperta, quando ti siedi ai tavolini de La Caletta. A picco sul mare, in una delle due terrazze abbracciate allo scoglio, per la bellezza del Golfo di Porto Azzurro, sia di giorno, con i colori pieni della natura elbana, che di notte, quando il tramonto colora, con tutte le sfumature del rosso, il cielo e il mare e spunta la luna. Un appuntamento, con la natura e con il buon gusto, da non perdere. Da rimanere a bocca aperta anche per la proposta enogastronomica di questo ristorante considerato uno dei

Be prepared for the surprise, when you sit at the tables of La Caletta overlooking the sea, in one of the two terraces perched on the rock, to admire the beauty of the Gulf of Porto Azzurro, both by day, with the full colours of Elban nature, by night, when the sunset colours, with all the shades of red, the sky and the sea and the moon rises. An appointment with nature and with good taste not to be missed. The surprise is also for the food and wine proposal of this restaurant considered one of the best,

Wenn man an einem der Tische von La Caletta mit Blick auf das Meer sitzt, auf einer der beiden Terrassen, die vom Felsen eingeschlossen sind, bleibt einem angesichts der Schönheit des Golfs von Porto Azzurro der Mund offen stehen, sei es tagsüber, inmitten der satten Farben der Natur Elbas, sei es nachts, wenn der Sonnenuntergang den Himmel und das Meer mit seinen Rottönen verfärbt und der Mond hervortritt. Eine Verabredung mit der Natur und einem ganz speziellen Hochgenuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Dieses Restaurant gilt als eines der besten, sowohl wegen seiner Speisekarte als auch wegen seiner Weinkarte, und

migliori, sia per il menù che per la carta dei vini. Raffinati i piatti, in linea con la bellezza del posto, impreziositi e decorati con arte. Chi viene qui e sceglie il menù di pesce fa certo una scelta di qualità, assaporando i gusti freschi del mare di fronte. La possibilità di gustare una buona pizza nello spazio dedicato alla pizzeria, o un aperitivo fatto con tutte le regole con i migliori spirits che si trovano sul mercato, sono una ragione per venire una volta di più in questo posto fantastico. Scelto come location per cerimonie importanti è

both for the menu and for the wine list. The dishes are refined, in line with the beauty of the place, embellished and artistically decorated. Those who come here and choose the fish menu certainly make a quality choice, savouring the fresh tastes of the sea in front of them, but the possibility of enjoying a good pizza in the space dedicated to the pizzeria, or an aperitif made with all the rules with the best spirits that are on the market, are a reason to come once more to this fantastic place. Chosen as a location for important

auch deswegen bleibt einem der Mund offen stehen. Raffinierte Gerichte, die ganz im Einklang mit der Schönheit des Ortes stehen und kunstvoll veredelt und dekoriert sind. Diejenigen, die hierher kommen und das Fischmenü wählen, treffen sicherlich eine qualitativ ausgezeichnete Wahl und genießen auf diese Weise den frischen Geschmack des Meeres direkt vor der Haustür, aber der Genuss einer guten Pizza, in dem für die Pizzeria vorgesehenen Bereich, oder eines Aperitifs nach allen Regeln der besten Spirituosen, die es auf dem Markt gibt, ist ein Grund mehr, noch einmal an diesen fantastischen Ort zurück zu kommen. Auch gern als Location für feierliche Zeremonien

anche la meta per una fuga romantica o per festeggiare un anniversario. Effetto wow assicurato. Piatti consigliati? Le mani esperte di Paolo Cantarello, chef di rango, curano nei particolari tutte le portate, dagli antipasti al dolce. Certo che ti fanno venire l'acquolina in bocca la chitarrina fresca ai frutti di mare o il fritto in tempura con bocconcini di spada e verdure pastellate con salsa di ananas, e poi tronfi di gamberi, totani, il pescato del giorno, le crudité: difficile la scelta. Ottima e generosa la cantina.

ceremonies, it is also the destination for a romantic getaway or to celebrate an anniversary. Guaranteed wow effect. Recommended dishes? The expert hands of Paolo Cantarello, high-ranking chef, take care of all the dishes in detail, from appetisers to dessert. Of course it is mouthwatering the fresh homemade spaghetti with seafood or tempura with morsels of swordfish and vegetables in batter with pineapple sauce, and then prawns, squid, catch of the day, the raw seafood selection: difficult to choose.

genutzt, ist es ein Ort für einen romantischen Abstecher oder zur Ausrichtung von festlichen Anlässen jeder Art. Der Wow-Effekt ist garantiert. Empfohlene Gerichte? Die erfahrenen Hände von Paolo Cantarello, einem Spitzenkoch, kümmern sich um alle Gerichte im Detail, von der Vorspeise bis zum Dessert. Natürlich läuft einem bei der frischen "chitarra" mit Meeresfrüchten oder dem Gebratenen in Tempura mit Schwertfischstückchen und Gemüse mit Ananassoße, des weiteren Garnelen und Tintenfisch, aus dem Fang des Tages, oder auch bei der Crudité das Wasser im Munde zusammen: Die Auswahl ist groß und dürfte schwerfallen.



