

# RISTORANTE

## LA TAVERNA DEI POETI

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI

**E** proprio di poesia si tratta. In cucina. La Taverna dei Poeti è il più antico ristorante di Capoliveri. Nel 1909, lo inaugurò la mitica Bettina, nel cento storico, con i tavolini su Via Roma. Con il nuovo millennio la gestione è passata a Paolo Paolini e Alessandro Costa. Hanno scelto uno stile elegante ma sobrio e un menù che suggerisce preparazioni contemporanee che non perdono di vista la tradizione. In cucina Giorgio Costa, lo chef con oltre quarant'anni di esperienza alle spalle, con il suo aiuto Davide Fasce, creano dei capolavori. Menù basato sui prodotti stagionali, sia per chi ama il mare che la terra. Anche gli invitanti menù degustazione sono pensati in base alle migliori offerte del momento, sia per i prodotti dell'orto che per il pesce. Li hanno chiamati "Solo Ciccia", "Ricordi d'infanzia", "Tra tradizione e innovazione". Tutto un programma. Da non perdere il polpo in crosta di mais su crema di patata gialla al pastis; cheesecake di baccalà, salsa all'arancia, tapenade alle olive verdi; gnocchetti di patata al ragù di polpo, salsa di topinambur e porro; tonno in crosta al nero di seppia con patate e salsa vitellata; rollè di pesce sciabola con spinaci e mozzarella su salsa di pomodoro fresco, un piatto quest'ultimo preparato per la trasmissione "La prova del cuoco". Oppure ravioli ripieni di melanzana al ragù bianco di cinghiale e fave di cacao su crema di sedano rapa. Per dessert: crostatina di frolla con crema di limone al vapore e coulis di fragole o Bonet ai due cioccolati, purea di pere e briciole di amaretto. Per chiudere in bellezza: champagne, bollicine, vini bianchi, rossi e rosati, vini da dessert e birre artigianali. Paolo, Alessandro e la sommelier Ais Susy Macchioni vi indirizzeranno verso le etichette giuste, italiane e da tutto il mondo.

**A**nd it is a question of poetry. In the kitchen. The Taverna dei Poeti is the oldest restaurant in Capoliveri. In 1909, the legendary Bettina inaugurated it, in the historical center, with tables on Via Roma. With the new millennium the management has passed it down to Paolo Paolini and Alessandro Costa. They have chosen an elegant but sober style and a menu that suggests contemporary preparations, not losing sight of tradition. In the kitchen Giorgio Costa, the chef with over forty years of experience, helped by Davide Fasce, create masterpieces. Menus based on seasonal products, both for those who love the sea and the land. Even the tempting tasting menus are designed on the best offers of the moment, both for the garden products and for the fish. They called them "Solo Ciccia" (Only Meat), "Ricordi d'infanzia" (Memories for childhood) "Between tradition and innovation". A whole program. Do not miss the octopus in a corn crust on a pastis yellow potato cream; cod cheesecake, orange sauce, tapenade with green olives; potato dumplings octopus ragout, Jerusalem artichoke sauce and leeks; tuna in a crust with cuttlefish ink with potatoes and a sauce; saber fish roll with spinach and mozzarella on fresh tomato sauce. Or aubergine filled ravioli with wild boar ragout and cocoa beans on celeriac custard and wild Dané al Voltraio medallions of Acquabona, prunes and purple mashed potatoes. For dessert: shortcrust tart with steamed lemon cream and strawberry or Bonet coulis with two chocolates, pear puree and amaretto crumbs. To top it off: champagne, bubbles, white, red and rosewines, dessert wines and craft beers. Paolo, Alessandro and the Ais sommelier Susy Macchioni will guide you towards the right labels, Italian and from all over the world.

**H**ier handelt es sich um echte Poesie. Küchenpoesie. Die Taverna dei Poeti ist das älteste Restaurant in Capoliveri. Mit dem Jahrtausendwechsel ist das Management an Paolo Paolini und Alessandro Costa übergegangen. Sie haben sich für einen eleganten, aber nüchternen Stil und ein Menü entschieden, das den Gästen zeitgemäße Gerichte anbietet, wobei die Tradition jedoch nicht aus den Augen verloren wird. In der Küche kreiert Giorgio Costa, der Küchenchef mit seinen über vierzig Jahren Erfahrung, unterstützt von Davide Fasce, erlesene Gerichte. Eine Speisekarte, die auf saisonalen Produkten basiert, sowohl für diejenigen, die die Köstlichkeiten des Meeres lieben, als auch für jene, die die Spezialitäten aus dem regionalen landwirtschaftlichen Anbau bevorzugen. So sind auch die einladenden "Kostprobe-Menüs" nach den jeweils aktuell frischen Angeboten ausgestaltet, sowohl in Bezug auf die ausgewählten Produkte aus dem Garten als auch auf die Fischgerichte. Unbedingt zu empfehlen sind der Tintenfisch in Maiskruste auf einer gelben Kartoffelcreme mit Nudeln; der Kabeljau-Käsekuchen, die Orangensauce, die Tapenade mit grünen Oliven; die Kartoffelknödel, die Oktopus-Sauce, die Topinambur- und die Lauchsoße; der Thunfisch in einer Kruste mit Tintenfischtinte, Kartoffeln und Kalbssauce. Des Weiteren Ravioli gefüllt mit Auberginen mit weißem Wildschweinragout und Kakaobohnen auf Selleriecreme, Trockenpflaumen und lila Kartoffelpüree. Zum Nachtisch: Mürbeteig-Gebäck mit dampfgemachter Zitronencreme und Erdbeercoulis oder Bonet mit zweierlei Schokoladen, Birnenpüree und Amaretto-Bröseln. Zum krönenden Abschluss: Champagner, Schaumwein, Weiß-, Rot- und Roséweine, Dessertweine sowie Hausbiere. Paolo, Alessandro und Sommelier Ais Susy Macchioni empfehlen Ihnen die richtigen Labels, die italienischen und die besten aus der ganzen Welt.



