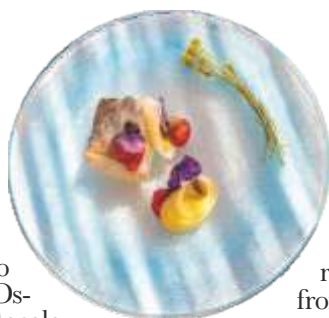


L'OSTRICA

RISTORANTE - ART GALLERY

PHOTO: FEDERICO CAPRILLI

Non potete non vederlo: percorrete la strada per il Forno fino alla fine e direttamente sulla spiaggia trovate uno storico ristorante: L'Ostrica. Di fronte lo spettacolo impareggiabile del Golfo della Biodola che nelle sere d'estate, con i colori incendiati del tramonto, pare un lago incantato. Un approdo unico per una serata indimenticabile al chiaro di luna con la musica del mare che accarezza la sabbia ancora calda. La terrazza sembra sospesa e invita lo sguardo ad andare oltre, a sognare. L'Ostrica nasce con il padre di Luciano, Sauro, che negli anni '50 decise di aprire questo ristorante, facendo tesoro delle tradizioni della sua famiglia di pescatori che vivevano al Forno, da generazioni. In cucina niente è lasciato al caso: al pesce locale, freschissimo, si affianca una preparazione sapiente e raffinata. Da non perdere la tartare di tonno rosso con capperi di Pantelleria e acciuga del Cantabrico. Per i vegani il sorprendente fiore di zucca ripieno con tofu e cipolla. Una cantina fornitissima con 300 fra le etichette più prestigiose: vini elbani, italiani, stranieri e ben 50 champagne assicurano abbinamenti favolosi con tutte le proposte del menù. Completano il quadro i tavoli ben apparecchiati, la cura nei dettagli e il servizio con una squadra in sala cortese e davvero accogliente. La saletta interna è una Art Gallery con le opere di Luciano, collaboratore del National Geographic, che da sempre ama la fotografia e la segue con una passione che è cresciuta, diventando arte. Una conduzione familiare iniziata con Sauro e la moglie Marina Ceccarelli, che è stata la maestra di tutti in cucina. I nipoti, Michele e Gabriele, in sala, non mentono. Quest'ultimo, sommelier, seguendo con passione l'insegnamento del padre Luciano, è una promessa sia nella ristorazione che nella fotografia.



You can't miss it: follow the path to the Forno to the end and directly on the beach you will find the historic restaurant L'Ostrica. In front of the incomparable spectacle of the Gulf of Biodola that, on summer evenings, with the burning colours of the sunset, looks like an enchanted lake. A unique landing for an unforgettable evening in the moonlight with the music of the sea that caresses the still warm sand. The terrace seems suspended and invites the eye to go further, to dream. L'Ostrica was born with Luciano's father, Sauro, who in the 1950s decided to open this restaurant, building on his origins and the family of fishermen who lived in Forno for generations. In the kitchen nothing is left to chance: the local fish, very fresh, is accompanied by a wise and refined preparation. Don't miss the red tuna tartare with Pantelleria caper and Cantrabico anchovy. For vegans, the amazing pumpkin flower stuffed with tofu and onion. A well-stocked wine cellar with 300 of the most prestigious labels: Elban, Italian, foreign wines and as many as 50 champagnes ensure fabulous combinations with all the menu proposals. The picture is completed by the well-laid tables, the attention to detail and the service with a courteous and very welcoming team. The inner room looks like an art gallery with Luciano's works, a collaborator of National Geographic, who has always loved photography and follows it with a passion that has grown into art. A familyrun business that began with Sauro's mother, Marina Ceccarelli, who was the master in the kitchen. The grandchildren, Michele and Gabriele, attending the customers, do not lie. The latter, a sommelier, passionately following his father's teaching, is a promise in both catering and photography.



LOCALITÀ FORNO, 13 - PORTOFERRAIO

PH+39 0565 969922 - WWW.RISTORANTELOSTRICA.COM



Sie können es sich keinesfalls entgehen lassen: Folgen Sie der Straße zum Forno bis zum Ende und direkt am Strand finden Sie das historische Restaurant L'Ostrica. Mit Blick auf das unvergleichliche Schauspiel im Golfs von Biodola, der an den Sommerabenden mit den feurigen Farben des Sonnenuntergangs wie ein verwunschener See anmutet. Ein einzigartiger Anlegeplatz für einen unvergesslichen Abend im Mondschein inmitten der Musik des Meeresrauschens, die den noch warmen Sand streichelt. Die Terrasse scheint zu schweben und lädt zum Verweilen und Träumen ein. In der Küche wird nichts dem Zufall überlassen: Der frische einheimische Fisch kommt mit einer gekonnten und raffinierten Zubereitung daher. Lassen Sie sich den Tatar aus rotem Thunfisch mit Kaper aus Pantelleria und Sardellen aus Cantabrico, nicht entgehen. Für Veganer empfiehlt sich die überraschungsvolle Kürbisblüte, gefüllt mit Tofu und Zwiebeln. Ein gut sortierter Weinkeller mit 300 der renommiertesten Etiketten: elbanische, italienische und ausländische Weine sowie 50 Champagner-Sorten sorgen für eine fantastische Vervollkommnung aller Menüvorschläge. Der Innenraum sieht aus wie eine Kunstgalerie mit Werken von Luciano, einem Mitarbeiter von National Geographic, der Fotografie schon immer geliebt hat und ihm mit einer Leidenschaft folgt, die zur Kunst herangewachsen ist. Ein Familienunternehmen, das mit Sauros Mutter Marina Ceccarelli an seiner Seite begann, die die Lehrmeisterin in der Küche war. Die Enkelkinder, Michele und Gabriele, Söhne von Luciano, helfen im Speisesaal. Letzterer, ein Sommelier, der mit großer Leidenschaft den Anleitungen seines Vaters gefolgt ist und sowohl in der Gastronomie als auch in der Fotografie eine vielversprechende Persönlichkeit ist.

