

# RISTORANTE SASSIROSSI

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



**E**sattamente di fronte al castello di Piombino il primo approdo che appare è quello del Cavo, un paese che sa ancora di gente di mare. In molti guardavano ogni giorno l'altra sponda così vicina e così lontana, combattuti dal desiderio di rimanere o partire. Il ristorante Sassirossi è proprio all'ingresso del paese davanti all'approdo turistico. Elegante, in stile coloniale, gode di una posizione privilegiata con una sala interna affacciata sul mare e un bel dehors dove poter godere il caldo sole e la bella vista sul mare, aspettando di gustare i piatti tipici proposti. Qui la calma è d'obbligo. Il pescato tipicamente locale e di giornata è ottimamente cucinato dallo chef Gabriele, autoctono e ben preparato, che offre ai clienti una cucina tipica del territorio, rivisitata, per il godimento del palato di chi è alla ricerca di piatti stuzzicanti e saporiti. La scelta nel menù, interessante e appetitoso, spazia da preparazioni come la tipica sburrita, lo stoccafisso alla riesce, gli spaghetti agli sconigli o con pancetta, fave e carciofi, i ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà, il pescato all'acquapazza, la frittura di verdure, calamari e gamberi o la degustazione di formaggi a km 0. Il menù si adatta al tempo e a ciò che offre il mercato. La pasta è fatta in casa e i dolci, curati da Costanza, arricchiscono il pasto. Molto ben curata da Patrizia la carta dei vini. Da non dimenticare che al Cavo, piccolo gioiello elbano, tutto è diverso e a portata di mano. Basta guardarsi intorno...

**E**xactly in front of the castle of Piombino the first landing that appears is that of Cavo, a town that still knows about seafarers. Many looked at the other shore every day so close and so far away, fought by the desire to stay or leave. The Sassirossi

restaurant is right at the entrance of the town in front of the tourist landing place. Elegant, in a colonial chaos style, it enjoys a privileged position with an indoor dining room overlooking the sea and a lovely terrace where you can enjoy the warm sun and the beautiful sea view, waiting to be able to taste the typical dishes offered. Here calm is a must. The typically local and daily catch is excellently cooked by the indigenous and well-prepared chef Gabriele, who offers customers a typical cuisine of the territory, revisited, for the enjoyment of the palate of those who are looking for tantalising and tasty dishes. The choice on the menu, interesting and appetising, ranges from preparations such as the typical sburrita, riesce stockfish, spaghetti with sconigli or with pancetta, broad beans and artichokes, cuttlefish-filled ravioli stuffed with cod, acquapazza fish or fried vegetables, squid and prawns or the zero km cheese tasting. The menu adapts to the weather and to what the market offers. Homemade pasta and Costanza's desserts enrich the meal. The wine list is very well taken care of by Patrizia. Don't forget that at Cavo, a small jewel in Elba, everything is different and close at hand. It is enough to look around...

**U**nmittelbar vor der Festung von Piombino liegt der erste Anlegeplatz der Stadt Cavo, einem Dorf, das immer noch den Geruch von Seeleuten verströmt. So manch einer blickte tageintags auf die andere Uferseite, so nah und doch

so fern, getrieben von dem Gedanken, entweder zu bleiben oder wegzugehen. Das Restaurant Sassirossi liegt direkt am Dorfeingang vor dem Yachthafen. Elegant, im chaoskolonialen Stil, befindet es sich in einer sehr privilegierten Lage. Es

verfügt über einen Innenhof mit Meerblick und eine herrliche Terrasse, von der aus Sie die wohlthuende Sonne und den wunderbaren Blick auf das Meer genießen und sich dabei von den traditionellen, landestypischen Speisen verwöhnen lassen können. Hier ist die Ruhe ein Muss. Der für die Region charakteristische und täglich frische Fisch wird vom einheimischen und gut ausgerüsteten Küchenchef Gabriele zubereitet, der den Gästen eine typische, wiederentdeckte Küche dieser Region anbietet, um den Gaumen derjenigen zu erfreuen, die auf der Suche nach schmackhaften und verlockenden Gerichten sind. Die Auswahl der Speisekarte, anspruchsvoll und appetitanregend, reicht von Spezialitäten wie der typischen Sburrita, Stockfisch alla Riesce, Spaghetti mit Speck oder Sconigli, Brechbohnen und Artischocken, Ravioli mit Sepia-Füllung und Kabeljau, fangfrischem Fisch oder frittiertem Gemüse, Tintenfisch und Garnelen bis hin zur Käse-Degustation aus der Region. Die Speisekarte passt sich den jeweiligen Witterungsbedingungen und den Angeboten des Marktes an. Die Pasta ist hausgemacht und die von Costanza zubereiteten Desserts bereichern das Essen in idealer Weise. Die Weinkarte wird von Patrizia besonders sorgfältig zusammengestellt. Und nicht vergessen: In Cavo, dem kleinen Juwel der Insel Elba, ist einfach alles anders und immer in unmittelbarer Reichweite.



