

OSTERIA LA BOTTE GAIA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



Un luogo che non vi deluderà se cercate un ristorante a Porto Azzurro è la Bottegaia di Riccardo Nelli e Antonella Marinari. In cucina le donne sono quattro e si sente nella bontà del cibo e nella cura dei particolari. Ricavato da una antica chiesetta, con un ampio spazio all'aperto, offre un ambiente curato e, d'estate, la suggestione di un giardino fresco e fiorito. Alla tradizione della cucina isolana e toscana si aggiungono novità che non guastano. Ottima l'idea dell'Ostricheria, che è diventata un luogo imperdibile per chi cerca le ostriche sull'isola, dove il crudo è davvero di



giornata, come le altre sorprese salate dei fondali elbani davvero prelibate. Ma anche il resto del menu è una delizia per il palato. Cosa mangiare? Pesce appena pescato, se ne gusta tutto il sapore a

partire dagli antipasti, ai crostacei negli ottimi primi con la pasta fatta in casa, per finire nei secondi ricchi e prelibati. Si trovano anche ottimi piatti di carne, davvero ampia è la scelta, compresi i salumi e i formaggi anche quelli speciali fatti al Buraccio di capra e altri produttori di qualità dal Piemonte alla Sicilia, che vi tentano dai loro taglieri. I vini sono scelti accuratamente, importante è la carta dove trovate 230 etichette, le migliori cantine elbane e italiane, gli champagne e le bollicine che si abbinano meravigliosamente con le crudità. E quel che resta in bottiglia ve lo portate a casa per gustarlo ancora.



A place that will not disappoint you in Porto Azzurro is La Bottegaia where Riccardo Nelli e Antonella Marinari will welcome you happily because they love their work and are pleased to tell it. Only women have access to the kitchen, there are four, and you can feel it. Retrieved from an ancient church with an outdoor space that gives the idea of a fresh, well-kept garden in the summer. To the tradition of the Island and Tuscan cuisine, they add new ideas, which is a plus. Excellent the idea of the Oyster Bar, where the raw seafood is truly the day's catch, the oysters and other delights of the elban seabed are delicious. What to order? Freshly caught fish, you can taste all its flavor starting from appetizers, to shellfish in excellent first courses with home-made pasta, to finish in rich and delicious second courses. There are also excellent meat dishes, the choice is really wide, including cold cuts and cheeses, also special ones made with Buraccio goat and other quality producers from Piedmont to Sicily, who tempt you from their chopping boards. The wines are carefully chosen, the list is important with 230 labels, the best Elban and Italian wineries, champagne and bubbles that combine beautifully with crudites. And what remains in the bottle is given to you to finish it off at home.

