



## Capoliveri: la Taverna dei Poeti

La passione nel piatto la si riconosce dal gusto. Alessandro Costa e Paolo Paolini ne hanno messo a profusione nel loro mestiere nato dall'amore per la buona tavola, il vino, il cibo genuino e la loro terra. Ogni portata è un viaggio nei sapori dell'Isola, ogni boccione crea equilibrati abbinamenti di ingredienti in armonia con la qualità della presentazione e la cortesia del servizio. Piatti fantasiosi e gustosi per un menù stagionale sia di mare che di terra. La gentilezza del personale e la calda accoglienza fanno il resto. Diventa un appuntamento fisso per chi cerca genuinità, cortesia e onestà. Che dire delle materie prime scelte con cura, del crudo che porta ancora il sapore del mare, la pasta e il pane rigorosamente fatti in casa. Ottima anche la carta dei vini con scelte nuove e di livello per conoscere anche produttori meno famosi ma di grande qualità. Non mancano vini

importanti e champagne. Paolo ai tavoli non mancherà di raccontarvi morte e miracoli di ogni piatto e di ogni ingrediente. Una disponibilità ed una educazione fuori dal comune, come la cura nella pulizia del locale e le attenzioni per tutti i clienti con la presentazione chiara dei costi anche dei piatti fuori menù. Emozioni di gusto per un ristorante nel cuore di Capoliveri, uno dei primi in paese che dopo oltre cent'anni tiene alta la tradizione della ristorazione elbana, abbinando una solida esperienza ed una attenta professionalità all'amore per il buon cibo.

### LA TAVERNA DEI POETI

You can feel their enthusiasm through the flavours on the plate. Alessandro Costa and Paolo Paolini have put all their energy into their profession from the love of good, genuine food and wine of the local area. Each course is a mouth-watering journey through the tastes of the Island. The kindness of the staff and the warm welcome do the rest. Those who look for authenticity, courtesy and honesty will be sure to



remember it. The prime materials are chosen with care, from the raw seafood that still has the taste of the sea to the bread strictly homemade. The wine list is also excellent with new choices and high quality, important wines and champagnes. Paolo will be sure to tell you everything you need to know about every ingredient of every dish. There is care and attention for order and cleanliness and special thought and consideration for all their customers, a clear presentation of the prices of the extra dishes of the

day. Tasting sensations in the heart of Capoliveri, one of the first restaurants in town that has been holding high the gastronomic tradition for over a hundred years, combining professionalism and good food

La Taverna dei Poeti  
Via Roma, 14 - 57031 Capoliveri (LI)  
Tel. 0565968306 - Cell. 3476633395  
Mail: [info@latavernadeipoeti.com](mailto:info@latavernadeipoeti.com)  
[www.latavernadeipoeti.com](http://www.latavernadeipoeti.com)

### Baccalà a bassa temperatura, vellutata di patata dolce, cipolla stufata al caffè e ceci tostati

Cuocere sottovuoto per 25 minuti a 52° in bagno termostatico il filetto di baccalà; stufare le cipolle tritate con olio evo e un po' di acqua; aggiungere sale, pepe e due cucchiaini di zucchero, alzare la fiamma e farle colorire, infine 2 cucchiaini di caffè in polvere e lasciare insaporire. In un soffritto di olio evo e cipolla, aggiungere le patate pelate e tagliate a fettine, due mestoli di brodo di verdura, sale e pepe e portare a cottura; frullare la patate, olio e il brodo necessario per una consistenza cremosa.

In una ciotola mettere i ceci già cotti e scolati e mescolare con farina, sale e paprika; mescolare poi con dell'olio evo e adagiare su teglia. Cuocere in forno a 200° per 45 minuti fino a renderlo croccante. Bollire poca acqua con nipitella e aglio, aggiungere il baccalà e farlo insaporire per 3 minuti; versare nel piatto la vellutata di patata, e sopra il baccalà, la cipolla ed i ceci.

### SALT COD COOKED AT A LOW TEMPERATURE, CREAMED SWEET POTATO, ONION STEWED IN COFFEE AND ROASTED CHICKPEAS

Vacuum cook the cod fillet for 25 minutes at 52° in a thermostatic bath; Stew the chopped onions with olive oil and a little water: add salt, pepper and 2 tablespoons of sugar, turn up the heat, let them brown then 2 tablespoons of coffee powder, leave to flavour; Gently fry chopped onion in olive oil, add peeled, sliced potatoes with two ladles of vegetable broth, salt, pepper, boil until cooked; blend the potatoes with oil and a little broth to make a creamy consistency; Put cooked, drained chickpeas in a bowl with flour, salt and paprika, mix with olive oil and place on a baking tray. Cook in oven at 200° for 45 minutes until crunchy; Boil a little water with catmint and garlic, add the cod and cook for 3 minutes; place the creamed potato on the plate, then the cod, next the onion and last the chickpeas. Enjoy.