

Ristorante Floriano a Porto Azzurro

Alessandro Talini

Angela Cecconi è invece l'anima della cucina, sempre attenta alla qualità dei piatti che finiscono sulla tavola dei clienti, per vederli soddisfatti. Perché di una vacanza si ricorda anche una ricetta particolare o un sapore. Il servizio professionale e il conto onesto vi invoglieranno a tornare per assaggiare, poco a poco, tutti i piatti sfiziosi della tradizione elbana.

RESTAURANT DA FLORIANO

Year after year, people go back to Da Floriano for these tagliolini with clams and fish roe that you eat only there, in Porto Azzurro in the heart of the town. Even now, the heirs of the fishermen who lived in those streets ensure fresh fish every morning. As well as the beautiful indoor tables, in the classic style of genuine Tuscan trattorias, you can sit on the pretty flowered veranda. The extensive wine-list has numerous local labels while the menu offers simple dishes cooked as they used to be. Like the dishes prepared for the miners who went down the nearby iron mines in the eastern part of the island, basic ingredients but tasty and nutritious. The owner, Stefano, along with his friendly, helpful staff is well-known in Porto Azzurro for his long experience in catering. Angela Cecconi is the vital energy in the kitchen. The professional service and the honest bill will entice you back time and again to taste all the delicious dishes of Elban tradition.

Via Bettino Ricasoli, 33,
57036 Porto Azzurro
+ 39 0565 95092



foto © Maribus/Canova



Ci si va apposta, da Floriano, anno dopo anno per quei tagliolini a vongole e bottarga che riesci a mangiare solo lì, a Porto Azzurro, nel cuore del paese, dietro la grande piazza sul mare. Ancora oggi gli eredi di quei pescatori che abitavano quelle stradine assicurano il pesce fresco ogni mattina.

Oltre ai bei tavoli interni, nel classico stile delle genuine trattorie toscane, è possibile fermarsi nella simpatica veranda fiorita che guarda sulla strada o all'aperto, entrando a contatto diretto con la gente del luogo. E sembrerà di essere a casa.

La ricca carta assicura numerosi vini locali, sull'onda dell'antica tradizione vitivinicola dell'Isola mentre il menù propone piatti semplici ma cucinati come una volta. A partire da quelli che preparavano i minatori delle vicine miniere del versante orientale dell'Isola per una dieta povera ma saporita e nutriente. Stefano, il proprietario, insieme allo staff gentile e disponibile, è oramai un mito a Porto Azzurro, per la lunga esperienza che vanta nella ristorazione fin dagli anni '70. Avrà sempre il consiglio giusto e l'abbinamento giusto.