

Ristorante Aquasalata a Nisporto

Se andate alla ricerca dell'Elba autentica, dove le spiagge conservano il fascino dei luoghi remoti, ma dove la bellezza e la generosità della natura aiutavano a vivere meglio in quelle terre aspre di minatori e dove le tracce di quel duro lavoro sono ancora presenti, Nisporto fa al caso vostro. Il colore ocra della spiaggia che ricorda l'oro della pirite e la ruggine delle rocce ferrose che abbracciano la Cala di Nisporto, s'illumina in ogni stagione al primo spicchio di sole e s'incendia al tramonto, in un continuo arcobaleno dove i toni dell'azzurro del cielo e del verde della macchia cambiano ogni minuto, seguendo il corso del tempo. Da Rio, con il paese medievale in collina e la marina che accoglie i viaggiatori che sbarcano dal continente, il percorso è abbastanza breve, ma soprattutto merita il premio che vi aspetta alla fine della strada, immersa nei profumi del sottobosco. La spiaggia di Nisporto, con l'antica fornace che fa da guardia al ricordo della gente laboriosa che abitava quell'angolo selvaggio dell'antica Ilva, l'isola del ferro.

Il ristorante Aquasalata è là, proprio sul mare, non potete sbagliare. E prima di essere distratti dai tavoli ben apparecchiati e dal sorriso accogliente di Mauro Raschi e Iryna, verrete attratti dalla terrazza, una promessa di benessere, confermata dai profumi che arrivano dalla cucina.

Il rumore delle onde sul bagnasciuga proprio là sotto e i gabbiani che vi portano in volo sulle scogliere d'intorno, incorniciano il quadro. I tramonti sono spettacolari in ogni stagione, con il sole che usa la sua tavolozza in cielo e in terra.



foto ©EnjoyElba



Mauro Raschi approdato da Milano in questo luogo incantato ne ha fatto un'oasi del gusto. La cura nel disegnare i piatti, accostando colori e forme, si abbina alla qualità dei prodotti utilizzati e alla maestria in cucina, perché d'esperienza Mauro ne ha maturata parecchia nella sua carriera di chef. Il Menù è una poesia del gusto: noci di capesante scottate con gelè di carote curcuma e zenzero, cipollotto fresco cotto a bassa temperatura e arrostito; tagliatelle integrali "senatore Cappelli" con ricciola, pesto di rucola e mandorle; calamari alla griglia con crema di baccalà e cipolle caramellate....solo per citarne alcuni. Da sbizzarrirsi con gli ottimi dolci.

Il modo gentile, educato e simpatico dello staff, oltre al conto ampiamente meritato rispetto alla grande qualità della cucina guidata da Fabrizio Piazzolla e del servizio, vi convincerà a ritornare a Nisporto anche se soggiornate dall'altra parte dell'Isola. Serate speciali, con musica dal vivo, fuochi d'artificio, e magari una cena con gli Etruschi per vivere l'esperienza e l'emozione del "Simposio", finiranno di stupirvi e vi sembrerà di tornare a 2500 anni fa quando l'isola era una fucina e le navi greche o fenicie solcavano il Mediterraneo per scambiare cultura e ricchezza.

Strada per Nisporto 95 Rio
Tel +39 0565 963027
www.aquasalataisoladelba.it



AQUASALATA RESTAURANT AT NISPORTO

If you are searching for the real Elba, where the beaches still have the charm of remote places, but where the beauty and generosity of nature help you to live better, then Nisporto is for you. The ochre colour of the sand, reminiscent of the gold of pyrite and the rusty iron rocks that line the beach, lights up in every season at the first rays of the sun and ignites it at sunset in a continuous rainbow where the blue of the sky and green of the scrub change every minute, following the course of time. The Aquasalata Restaurant is there, right on the sea, you cannot go wrong. And before being distracted by the well-laid tables, and the welcoming smile of Mauro Braschi and Alicia, you will be attracted by the terrace, a promise of well-being, confirmed by the aroma coming from the kitchen. The sound of the waves on the shore right below and the seagulls that take you flying over the surrounding cliffs frame the picture. Sunsets are spectacular in every season, with the sun using its palette in the sky and on the ground. Mauro Braschi who arrived from Milan to this enchanted place, has made it an oasis of taste. The care designing the dishes, combining colours and shapes, is combined with the quality of the products and the mastery in the kitchen. The kind, polite, friendly staff and the reasonable well-deserved bill compared to the quality of the cuisine managed by Fabrizio Piazzolla and the service, will convince you to return to Nisporto even if you are staying on the other side of the island.

