

# Ristorante Bagni Elba a Portoferraio

Dalle bianche fortezze di Portoferraio costruite nel Rinascimento da Cosimo I De Medici, che si tuffano nell'acqua cristallina della spiaggia delle Ghiaie, raccontando di pirati, arte e bellezza, inizia una costa con falesie e spiagge dal fascino unico. L'aplite, una roccia magmatica che solo all'Isola d'Elba troverete ornata da sfere di tormalina nera, domina il paesaggio, sposandosi con l'acqua trasparente d'un turchese cristallino. E proprio lì, affacciata su un paesaggio unico al mondo, trovate la terrazza dei Bagni Elba con il suo ristorante, semplicemente elegante, dove vi accoglieranno Armando e Francesca con una cucina del territorio rivisitata con contaminazioni azzeccate e saporite. Armando ha coltivato il suo mestiere dedicato all'accoglienza, affinandolo con il Bar Le Sirene, lì a due passi. Francesca è una musicista,

laureata al conservatorio di Milano, in flauto traverso, che, innamorata dell'Elba, ha portato i suoi spartiti e l'armonia delle note nella gestione di questo bel locale.

Tutto è in tema con il celeste del mare e i colori chiari della spiaggia: il ristorante sembra sospeso sulla linea dell'orizzonte lì davanti, con lo "Scoglietto" e il suo faro a far da guardia contro le tempeste.

Una vetrata aperta su quello spettacolo della natura, una terrazza che si snoda accompagnando la sinuosità della spiaggia, il profumo del mare che entra direttamente nel piatto e si confonde con quello degli ingredienti. Un menù "onesto e sincero" come lo definisce Armando, dove trionfa la cucina mediterranea, con i suoi prelibati piatti di mare, e dove i prodotti sono preferibilmente made in Italy, anzi made in Elba.

Non mancano nel menù opzioni per chi preferisce la terra o i vegetariani. A pranzo il ristorante propone un "mood balneare", con piatti veloci, caldi e freddi, freschi e salutari, per tornarsene sulla spiaggia a godersi sole e mare. La sera, grazie alla location elegante e romantica, il ristorante diventa una tappa obbligata per godersi un tramonto che sarà difficile dimenticare. La proposta del menù alla carta è appetitosa e viene voglia di testare le varie proposte: acciughe del Mediterraneo con burrata e pomodori, tartare di tonno secondo la fantasia dello chef zuccotto di tonno affumicato con guacamole, parmigiana di melanzane "leggera", tagliolino al nero di seppia allo scoglio ma senza gusci, totani latterini mantecati con pecorino e carciofo croccante, gnocchi di patte alla granseola, paccheri freschi con asparagi e guanciale, cacciucchino senza lische, tagliata di tonno, calamari ripieni, straccetti di angus e, per concludere con gusto, dolci prelibati rigorosamente della casa. C'è il rischio che chi arriva qui, con l'accogliente albergo contiguo e lo stabilimento balneare ben attrezzato sulla spiaggia, appena sotto le terrazze, non si muova più da questo luogo senza tempo, approdo di eroi e viaggiatori.

foto ©Manuela Cavallin



## BAGNI ELBA RESTAURANT

From the beautiful terrace overlooking the Chiaie beach with a view of the Fortress built in the 16th century by Cosimo de' Medici, you can enjoy breathtaking views while tasting the menu of Bagni Elba Restaurant. A simply elegant place, where Armando and Francesca will welcome you with an interesting local cuisine revisited with perfect, tasty combinations. Quick lunches or romantic dinners with a generous wine list and suggestions from the chef where the scent of the sea wafts directly onto your plate and blends with the other ingredients. Armando defines his menu as "honest and sincere" where Mediterranean cuisine triumphs with delicious seafood dishes and where there is a preference for locally obtained produce. There are of course options for those who prefer vegetarian or meat dishes. The lunchtime menu invites you to a "seaside mood" with quick hot and cold, fresh, healthy dishes, so that you can return to

the beach to enjoy sun and sea. In the evening, thanks to its elegant location, the restaurant becomes a must to enjoy an unforgettable sunset. The à la carte menu is appetizing and tempts you to try the various suggestions: Mediterranean anchovies with burrata and cherry tomatoes, tuna tartare with the chef's signature, smoked tuna cake with guacamole, 'light' aubergines with parmesan cheese, black cuttlefish seafood tagliolini without shells, squid creamed with pecorino cheese and crispy artichoke, potato dumplings with spider crab sauce, fresh paccheri with asparagus and bacon, fish soup without bones, tuna fish steak, stuffed squid, strips of Angus beef and to finish off, a delicious choice of homemade desserts.

**Via Alcide De Gasperi, 6**  
**57037 Portoferraio LI**  
**Telefono: +39 3486968150**  
**FB Bagni Elba Bar&Restaurant**



foto @EnjoyElba