

Ristorante Calanova a Capoliveri

Località Calanova - Capoliveri
Tel. + 39 0565 968958
www.ristorantecalanova.it

Se volete assistere ad uno spettacolo unico durante la vostra vacanza nella zona di Capoliveri, aspettate l'alba a Calanova, con il sole che sorge dal promontorio del Ferrato, esaltando l'ocra e il ruggine delle rocce d'intorno, riflettendosi in mille giochi di colori nei granelli di sabbia e nei piccoli sassi della spiaggia, contendendo la scena alla trasparenza oro e blu del mare.

Una caletta segreta, protetta dai venti di ponente e di libeccio, vestita di verde dai grandi pini, sughere secolari, corbezzoli, mirti e lentischi sulle pendici della piccola insenatura con una spiaggia fra le più esclusive, anche in piena stagione, dove si respira ancora l'Elba autentica, incontaminata, tutta da scoprire.

Ad accoglierti, fra la pineta e il bagnasciuga, la struttura del Ristorante Calanova. Ed anche se la strada per quel paradiso è un pochino accidentata, è altrettanto breve e ne vale la pena per lasciarsi alle spalle lo stress e passare una giornata di pieno riposo. Se arriverete invece dal mare, oltre a godervi lo spettacolo speciale di quell'angolo di bellezza, potrete approdare al moletto del ristorante. Non solo, se vorrete dimenticare anche il tender presso la vostra barca ormeggiata in quella baia delle meraviglie, il personale della spiaggia verrà a prendervi sotto bordo per farvi godere, a pranzo, dei sapori della cucina mediterranea.

Il gusto e la gentilezza la fanno da padroni. Christophe e Simona, ospiti squisiti e sorridenti, vi proporranno un menù intrigante, con accostamenti originali e raffinati. Risotto all'aglio nero con tartare di gamberi, cappellacci con ripieno di cuore liquido di formaggio fresco, pomodorini e nettare di acciuga, frittura classica di calamaretti siciliani e verdure, polpo laccato con gorgonzola al mascarpone, spaghetti con il miele locale, spinacio saltato e pere al forno. Il menù, che offre sempre il piatto del giorno, cambia a seconda della stagione, del mercato e della fantasia della cucina, perché anche la tavola è scoperta, gusto e meraviglia.

La cura e il rispetto della natura autentica emergono anche dagli arredi del bar e della spiaggia con gli ombrelloni in paglia ecologica africana, pedana in pallets riciclati, staccionate in bambù e legni marini. Per i più curiosi, che vogliono avventurarsi sui sentieri alla scoperta di nuove prospettive, a poca distanza si trova la spiaggia di Istia, proprio accanto. Oppure la spiaggia di Buzzancone che può essere raggiunta in una dozzina di minuti a piedi, o Punta Nera, Sassi Neri e Stagnone, piccole calette selvagge per chi ama la natura e il volo dei gabbiani.



La Spiaggia di Calanova foto ©EnjoyElba

Prima di lasciare quel paradiso, dopo una giornata indimenticabile, lanciate un occhio su Forte Focardo lì di fronte, l'antico baluardo spagnolo dello Stato dei Presidi, a forma di stella, costruito nella seconda metà del Seicento, che racconta di galeoni, pirati e nobildonne. Da lì il faro lancerà segnali intermittenti ai naviganti, indicando la strada per il giardino dell'Eden.

CALANOVA RISTORANTE

A sight worth looking out for during your stay in Capoliveri, is to wait for dawn in Calanova, with the sun rising from the Ferrato promontory, exalting the ochre and rust of the surrounding rocks, reflecting itself in a thousand games of colours in the grains of sand. The Calanova Restaurant, between the pine wood and the shore is there to welcome you. Even if the road to this paradise is a little bumpy, it is short and worth it. If you come in from the sea and do not want to go ashore with the tender, the beach staff will come to pick you up for lunch. Good taste and kindness are the bywords. Christophe and Simona, welcome you with an intriguing menu using original, refined combinations. Black garlic risotto with shrimp tartare, cappellacci with fresh cheese filling, cherry tomatoes and anchovy nectar, classic fried Sicilian squid and vegetables, lacquered octopus with mascarpone and gorgonzola, spaghetti with local honey, sautéed spinach and baked pears.

The menu always offers a dish of the day that changes according to the season, the market and the imagination of the cook, because food is discovery, taste and wonder. Care and respect for nature are obvious from the furnishing of the bar and the beach with umbrellas in African straw, platform in recycled pallets, fences in bamboo and marine woods.

foto ©Francesco Lascialfari



foto ©Francesco Lascialfari



foto ©EnjoyItalia

