

Ristorante Kontiki a Marina di Campo A.T.

Di fronte al porto pescherecci, affacciato sul molo, il Ristorante Kontiki è un luogo cult della ristorazione elbana. Sullo sfondo le voci dei pescatori che scaricano il loro prezioso carico, la spiaggia di Campo che si allunga fino a toccare le colline profumate di macchia mediterranea, le barche ormeggiate che si dondolano sui riflessi del un tramonto.

Il Kontiki è stato uno dei primi locali aperti a Campo, negli anni '50, frequentato dal jet set internazionale che scopriva la bellezza incontaminata dell'Isola. Mimmo Avagliano l'ha rilanciato all'inizio del nuovo secolo, attrezzando la bellissima terrazza e puntando sulla qualità a km 0, riportandolo all'eccellenza. Il giardino e la nuova terrazza che ampliano l'area esterna si animano d'estate con il profumo del mare che coinvolge tutti i sensi in un'esperienza indimenticabile. Ottima location per aperitivi e piacevoli serate dopocena con drink al chiaro di luna.

La scelta fra i meravigliosi pesci dell'Arcipelago è un rito: aragoste fiammanti che scappano dal vassoio, crostacei vivi, occhi luminosi di gallinelle, scorfani, San Pietro, code di rospo, cernie, branzini, quello che il mare generoso offre alle reti e ai palamiti, fino alle ostriche o alle conchiglie come quelle che si vedono solo negli acquari. Mimmo che conosce a menadito i segreti dei fornelli e dei prodotti del mare, te li racconta come un vecchio amico con il quale condividere la scelta di un piatto dal menù "giornaliero" pieno di invitanti proposte, che ti fa venire l'acquolina solo a leggerlo. I primi spaziano dai tradizionali spaghetti alla margherita ai paccheri con uova di pesce e vongole, fino ai più innovativi,

come le linguine al limone con tartare di gambero rosso, la carbonara di mare, i ravioli ripieni. Pesce cucinato secondo la cultura marinaiasca dell'isola ma anche crudité o il famoso cacciucco.

Sanusia, che ha ereditato il talento del padre, la mamma Adriana e lo staff, pronto e gentile, assicurano un servizio familiare ma professionale

Ottima e allettante la carta dei vini: bianchi, rossi, rosè, bollicine, vini da dessert o champagne, c'è davvero l'imbarazzo della scelta, ma con il consiglio di Mimmo troverete l'abbinamento giusto per un peccato di gola che ha lo stesso sapore della vacanza.

Facing the fishing harbour, overlooking the pier, the Kontiki is a well-respected restaurant on Elba. In the background, you hear the voices of the fishermen unloading their precious cargo and you see the beach of Marina di Campo that stretches out to touch the hills that are perfumed with Mediterranean scrub. Mimmo Avagliano relaunched it at the beginning of the new century, taking full advantage of that beautiful terrace and focusing on local quality ingredients, bringing it back to the excellence of the fifties. The garden area and the new terrace expand the outdoor area and it all comes alive in the summer with the scent of the sea. The location is excellent for aperitifs and friendly afterdinner evenings and drinks in the moonlight. Mimmo who knows all the secrets of cooking and seafood inside out, tells you about the 'daily' menu like an old friend. Fresh fish predominates, cooked according to the seafaring culture of the island, or crudité or the famous Cacciucco. Worth tasting the Spaghetti with spider crab sauce or Paccheri with fish roe and clams, or else the Seafood Carbonara. The wine list is excellent and with Mimmo's advice, you will find the right pairing.

Via Molo Nuovo - 57034 Marina di Campo LI
Tel. +39 0565 977984
Sito Web: www.ristorantekontiki.it
Email: ilkontiki@tiscali.it



foto @kontiki