



La Caravella a Porto Azzurro

Patrizia Lupi

Il sorriso accogliente di Consuelo, ti dà il benvenuto “a bordo” della Caravella, lo storico ristorante di Porto Azzurro, che sembra ancorato alla spiaggia come un vecchio veliero. Dal 1950 ne sono passati di anni, ma quel fascino “marinaro” non l’ha ancora perso e quando entri nel bel locale, proprio all’ingresso del paese, ti sembra di essere pronto a salpare per una avventura tutta speciale. Ed in effetti il Ristorante La Caravella ti propone un viaggio nel gusto, quello genuino, della cucina che si tramanda di generazione in generazione mantenendo il filo rosso che unisce la storia di Aladino a quella delle nipoti. È vero, hanno raccolto il testimone dell’azienda ma soprattutto hanno fatto tesoro degli insegnamenti e dei segreti che solo lavorando fianco a fianco si tramandano.

Con il marito Mino e uno staff cortese ed altrettanto sorridente, Consuelo ti racconta il menù, che già ti viene l’acquolina, complice il profumo che arriva dalla cucina. Ed è un giubileo dall’antipasto al dolce. La presentazione dei piatti è da artista: bella la conchiglia per i Gamberi al vapore in salsa rosa; un ricamo di colori il Mare nel Piatto: ostrica, scampo, gamberone, tonno, pesce spada e pesce bianco sfilettato. Per i primi i ravioli fatti in casa con granchio, scampi e gamberoni. Spaghetto allo scoglio, con pasta artigianale trafilata al bronzo con cozze, vongole veraci, gamberi e straccetti di calamaro e polpo. Prelibato il Riso alla Caravella mantecato con affumicati di mare, spinaci e gamberi.

Piatto forte, dai tempi di Aladino è L’Ammiraglia: tagliolini all’uovo artigianali in salsa di salmone affumicato, pesce bianco sfilettato, peperone giallo arrostito e perle di panna. Poiché il polpo è il piatto tipico dell’Isola la Caravella lo propone in tre versioni: con cipolla di Tropea caramellata, con sedano e olive taggiasche e bollito all’elbana. Degustazione anche per lo stoccafisso al pomodoro con patate

che affianca il baccalà in bianco con uvetta e pinoli. Per finire in bellezza la Frittura senza spine o con misto di paranza ma soprattutto il trionfale cacciucco: la zuppa tipica con 5 C, dove trovate pesce, molluschi, crostacei e frutti di mare al brodetto di pomodoro e crostoni. Infine il tripudio dei Dessert preparati da Mino. Il menù di carne, l’ampia scelta di verdure, soluzioni appetitose per i celiaci, soddisfano anche chi non predilige il pesce. Infine il vino. In bella mostra gli elbani e gli italiani. Bianchi, rosè, rossi e bollicine dei migliori produttori isolani, ma anche toscani di Bolgheri, del Chianti e Montalcino. Ampia scelta fra i friuliani, altoatesini, veneti e campani.

Via Vitaliani 3 - 57036 Porto Azzurro LI
Tel. +39 0565 95066
Email: info@ristorantelacaravella.eu
Sito Web: www.ristorantelacaravella.eu

Se non siete ancora naufragati nel piatto, prendete il cannocchiale e lanciate lo sguardo a 180 gradi sull'intero golfo di Porto Azzurro, chi sa che non spunti qualche galeone spagnolo che cerca un buon piatto di minestra all'ombra di Forte San Giacomo.



LA CARAVELLA AT PORTO AZZURRO

Consuelo's welcoming smile greets you "on board" the Caravella, the historic venue of Porto Azzurro, that seems to be anchored to the beach like an old sailing ship, ready to set sail for a special trip, an adventure in taste and into the past. Aladino, her grandfather, had opened the restaurant in 1950 and handed down to his grandchildren the passion and the secrets of the culinary traditions of the Island of Elba. With her husband Mino and a courteous, smiling staff, Consuelo describes the menu, already mouth-watering thanks to the smells coming from the kitchen. It is a treat from starters to desserts. To begin, there is the Shell with steamed prawns in cocktail sauce or Sea in the Dish; oyster, shrimp, king prawn, tuna, swordfish and filleted white fish. For the first course, ravioli with crab, scampi and prawns. Spaghetti allo scoglio is homemade pasta with mussels, clams, prawns and strips of squid and octopus. Delicious Caravella Rice with smoked seafood, spinach and prawns.

foto @Francescolasciari



The signature dish from the time of Aladino is L'Ammiraglia: homemade egg noodles in smoked salmon sauce, filleted white fish and yellow pepper. You can try Octopus in three versions; with caramelized Tropea onion, with celery and Taggiasca olives and simply boiled, Elba style. You can have a taste of the stockfish in tomato with potatoes and combine it with white salt cod with raisins and pine nuts. Round it all off with the perfection of Fried Fish. For gourmets, there is cacciucco, the typical fish soup with shellfish and crustaceans, a tomato broth base and croutons. The desserts are excellent with a well calibrated wine-list too, both Elban and Italian and a good choice of bubbles. If you have not already drowned in your plate, take the telescope and have a 180° look over the whole gulf of Porto Azzurro, you might just catch some Spanish galleon searching for a good plate of soup in the shadow of Forte San Giacomo.