



# Mokambo 1957 bar e ristorante

G.L.

Sul lungomare di Cavo, si affaccia una struttura dai colori chiari con un'ampia veranda che dà sul porticciolo e si apre sulla spiaggia: il Mokambo 1957.

Il nome evoca i luoghi della dolce vita felliniana, con un richiamo retrò che fa tornare alla memoria le rotonde sul mare e l'Italia del boom. Ed è proprio nel 1957 che Diva e Marino Cignoni, mentre l'Elba faceva i primi passi nel mondo del turismo, crearono il primo nucleo del locale che, piano piano, da chioschetto è diventato un bar-ristorante che offre ai suoi ospiti servizi di grande qualità.

**Bar e ristorante Mokambo 1957**  
Lungomare Kennedy, 4, 57038 Cavo LI  
Tel: +39 320 274 9505  
FB: mokambo1957  
Email: mokambo1957.cavo@gmail.com

Al timone c'è adesso il nipote di Diva e Marino, Massimo, assieme alla sorella Gabriella, ai figli e nipoti.

Si può iniziare la giornata con una colazione fragrante: la caffetteria Illy ed i cornetti sono perfetti prima di accomodarsi sui lettini della spiaggia alle prime ore del mattino, quando i riflessi del sole creano effetti di pura magia sul mare. Un pranzo a base di piatti leggeri è quel che ci vuole per continuare la giornata sotto l'ombrellone.

Arrivati alla sera gli ottimi aperitivi soddisfano i gusti di ogni cliente: la brezza ed i colori del tramonto su Palmaiola, assieme a un raffinato contorno di musica jazz, impreziosiscono i drink.

Si arriva così, coccolati sin dal mattino, all'ora della cena: nel ristorante, famoso per la qualità del servizio e la cura per gli ingredienti a km 0, lo chef prepara con sapienza e creatività antipasti di pesce fresco, tagliate, primi deliziosi come i ravioli ripieni con baccalà e piatti tradizionali come lo stoccafisso alla riese. A fare gli onori di casa Massimo, esperto sommelier, che con cordialità e gentilezza sa consigliare gli abbinamenti giusti con i vini, sia locali che nazionali. Dal forno, il profumo delle pizze stuzzica l'appetito e mantiene ciò che promette: impasto prelibato, ingredienti di prima scelta e fantasia nelle farciture. Al Mokambo 1957 la storia, l'amore per l'isola e la passione per la ristorazione e per il buon cibo fanno sentire i clienti a casa propria in un ambiente familiare e rilassato.

The spacious, light-coloured veranda of Mokambo 1957 overlooks the Cavo promenade and opens onto the beach. Founded in 1957 by Diva and Marino Cignoni, the place with an evocative name has grown over the years, transformed from a simple kiosk into a venue that offers great quality and service. Today, Massimo, diva and Marino's nephew, with his sister Gabriella, children and grandchildren, runs the restaurant professionally and skillfully.

You can start the day with a fragrant breakfast, ideal before going to relax on the sun beds on the beach early in the morning. Then you can enjoy a light lunch under the beach umbrella and at sunset, the excellent aperitifs accompanied by the breeze with Palmaiola on the horizon and a fine selection of jazz music in the background. For dinner, the restaurant offers a cuisine renowned for its service and the quality of the local ingredients. Starters based on fresh fish slices, delicious first courses such as cod-filled ravioli as well as traditional dishes like Stoccafisso alla Riese, the pride of the restaurant.

Massimo, an expert sommelier, recommends the pairings of local and national wines with cordiality and courtesy. In addition, the delicious smell of the pizza dough and imaginative toppings is an irresistible attraction.

At Mokambo 1957, its history, love for the island and the passion for good food create a family, relaxed atmosphere making their customers feel at home.



foto ©ValentinaLocci

