



Ristorante La Caravella

Porto Azzurro



RISTORANTE LA CARAVELLA

Via Vitaliani 3 , 57036 Porto Azzurro (LI)
Tel: +39 0565 95066
info@ristorantelacaravella.eu
www.ristorantelacaravella.eu

Se naufragar t'è dolce in questo mare, ti consiglio di farlo a bordo della Caravella. Il ristorante storico di Porto Azzurro, proprio sulla spiaggia, pronto a lanciarsi in nuove avventure culinarie, ma con la solidità della professione che Mino e la moglie Consuelo hanno accumulato in oltre quarant'anni di esperienza. Un ristorante dove si torna sempre, non solo per la qualità indiscussa del menù che abbina la cucina tradizionale a varianti appetitose, ma per l'allegria che si respira appena entri, l'eleganza luminosa della sala, il sorriso gioviale di chi ti accoglie, il garbo discreto dei proprietari pronti a interpretare i desideri anche dei più esigenti. Attenzione per i celiaci e chi ha esigenze particolari.

Aladino Adami, il nonno di Consuelo, aveva intuito negli anni '50 che l'Elba stava cambiando, che era ora non tanto di riporre le reti, quanto di trasformare i frutti generosi di quel mare del quale erano campati i suoi parenti, in un mestiere nuovo, per soddisfare il gusto di chi arrivava su quell'isola incontaminata, ancora inesplorata, e voleva gustarne i sapori.

Perché si sa, il cibo è cultura, tradizione ed emozione. Mino e Consuelo hanno coniugato questi tre elementi, aggiungendobellezza, per la

Foto ©AndreSilingardi





Foto ©Archivio EnjoyElba



cura nella preparazione dei piatti, e gentilezza, quel modo semplice e schietto che ti fa sentire uno di casa. Ugualmente piacevole l'interno della storica palafitta di legno che sembra costruita da un maestro d'ascia, direttamente sull'acqua, come la parte esterna open air. Spulciando nel menù dove domina il pescato freschissimo, ed assaggiando alcune delle proposte - per chi è curioso anche a tavola consiglio una degustazione sfiziosa - viene da chiederti se qualcuno non stia pescando la materia prima direttamente dal mare sotto i tuoi piedi, da una di quelle belle vetrate affacciate sullo skyline delle colline che abbracciano il Paese.

Volete un consiglio? Se non avete mai visto uno scoglio che si tuffa nel piatto chiedetelo qui. Perché gli spaghetti, cotti al dente anche se non sei italiano, si riempiono di ogni ben di dio e saziano l'appetito superando le aspettative. Non perdetevi però, per iniziare alla grande, un antipastino che mette insieme ingredienti e preparazioni diverse, sempre ottime, dal polpo all'ostrica, al baccalà, alla palamita. Per gli appassionati di zuppe di pesce è imperdibile il cacciucco all'elbana, e per chi ama il fritto misto, ordinatelo senza ripensamenti perché ne serberete il ricordo. I ravioli ai crostacei o la parmigiana di mare son superlativi. Pescato del giorno al forno, aragosta alla catalana o grigliata mista per chi vuole evitare i carboidrati. Completano il quadro i dessert home made, da leccarsi i baffi: degustazione di dolcetti elbani con aleatico o cestino di cialda con crema pasticceria e frutti di bosco. Infine la carta dei vini che propone ottime scelte fra vini locali, nazionali e bollicine.

Porto Azzurro's historic restaurant is right on the beach, ready to embark upon new culinary adventures, but with the stability of the profession that Mino and his wife Consuelo have gathered over forty years of experience. It is a restaurant where you always return, not only for the undisputed quality of the menu that combines traditional cuisine with appetizing variations, but for the feeling of joy as soon as you enter. The interior of the wooden stilt building looks as if it has been built by a master shipwright, directly on the water, as does the open-air external part. Glancing through the menu where the freshest catch dominates, and tasting some of their suggestions - I recommend a tantalizing tasting menu if you are curious - you wonder if there isn't someone fishing directly out of the sea beneath your feet.

Would you like some advice? If you have never seen a rock dive into your plate, ask for it here. Because the spaghetti, cooked al dente even if you are not Italian, comes full of all sorts of wonders and satisfies your appetite, exceeding expectations. From tasty appetizers to fritto misto, from cacciucco to stuffed pasta, from baked dishes to mixed grill, you will not regret your choice. Home-made, mouth-watering desserts and a wine list with excellent choices from local, national and sparkling wines complete the picture.