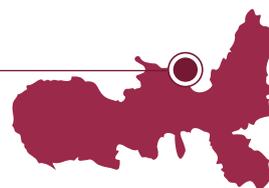

Ristorante La Rada

Portoferraio



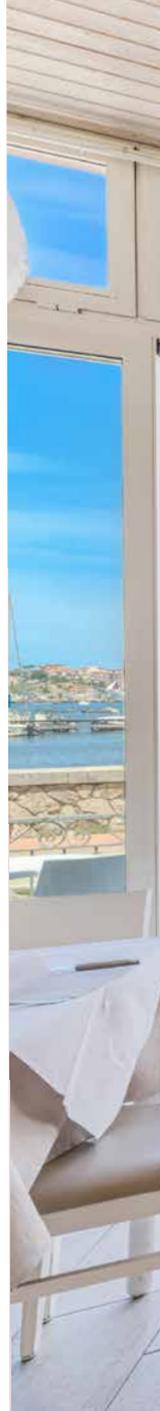
di Glada Lottini

Dalla rada di San Giovanni si gode una delle più belle viste sul Golfo di Portoferraio. Vale una visita ed una sosta. Proprio qui vi accoglie da quasi quaranta anni il ristorante che prende il nome da questo luogo pieno di storia e di fascino: La Rada, appunto. Dalle sue sale accoglienti, pulite sobrie e luminose, lo sguardo spazia sul promontorio di Portoferraio con le sue fortificazioni storiche che sembrano emergere dai fondali marini dove non è inconsueto scorgere delfini o, addirittura, qualche balenottera.

Maria, la proprietaria, ha una lunga tradizione nella ristorazione e ha saputo conquistare il cuore ed il palato dei tanti clienti - è molto frequentato anche dagli elbani e questo è una garanzia - grazie alla qualità della sua cucina semplice ma gustosa ed all'atmosfera familiare che si respira, facendo sentire tutti a casa propria. Assieme a lei i figli Sandra e Stefano, uno specialista delle pizze cotte nel forno a legna, propongono una varietà di piatti, di mare e di terra, preparati da chi ha nel dna la cultura della buona tavola, dei sapori genuini e dagli ingredienti semplici e freschi. Aperto in ogni stagione, il ristorante propone un menù stagionale, arricchito da accostamenti

fantasiosi e originali: i prodotti dell'orto si sposano perfettamente con carne e pesce locale con un occhio di riguardo a piatti tradizionali come l'abbondante cacciucco o i primi a base di polpo e crostacei: fantastici i tagliolini. Il filetto di tonno all'elbana e l'immancabile frittura, sono prelibati e, per concludere in dolcezza, non si può resistere ai dessert fatti in casa, dalle crostate ai dolci tradizionali. Una vasta scelta di vini locali accompagna e completa la gratificante esperienza gastronomica.

The Restaurant La Rada in San Giovanni has one of the best views over Portoferraio. Maria, the owner, has a long tradition in catering. She is known for her simple but tasty cuisine and the family atmosphere of the restaurant. With her children Sandra and Stefano, specialized in pizzas baked in a wood-fired oven, they offer a variety of dishes, both fish and meat. Open all the year round, they offer a seasonal menu using garden produce, local meat and fish with a focus on traditional dishes. Certainly worth trying are the fantastic tagliolini, the Tuna fillet cooked Elban style and the ever-present fried fish.





RISTORANTE LA RADA
Lungomare San Giovanni 25,
57037, Portoferraio (LI)
Tel: +39 0565 915652
Mobile: +39 328 462 9247
www.ristorantelarada.it
larada@alice.it
FB: Ristorante La Rada
IG: ristorantelarada

Foto ©DanieleAnichini