



La Lampara dal 1988: una cucina che sa di casa

Ilaria Bacherini

Ristorante La Lampara
Via Tito Speri 28
Capoliveri, Isola d'Elba
+39 0565 968970
+39 338 744 1371



Alla Lampara passione e sincera generosità ti fanno sentire a casa.

Nel 1988 Michelangelo e Rosalba arrivano da Napoli e, dopo l'esordio nella baia di Straccoligno, diventano un riferimento a Capoliveri durante quasi tutto l'anno. Il figlio Vittorio, sua moglie e il cognato Nicola consolidano la gestione profondamente familiare. In cucina domina una linea concreta: pasta fatta a mano, materie prime freschissime, piatti fuori carta che seguono ciò che offre il giorno. Le novità nascono spesso dal dialogo con i clienti. Restano i grandi classici, come le penne in barca o alla Lampara e il cocktail di gamberi, difesi con orgoglio da chi li sceglie da oltre quarant'anni. La pizza, introdotta tra le prime della zona - napoletana e "al metro" - ha reso celebre l'abbinamento salsiccia e friarielli, arrivati grazie a Giuliana, storica fornitrice locale che negli anni ha ampliato la sua produzione per rispondere alla loro richiesta. L'accoglienza completa l'esperienza: Vittorio guida la sala con una cordialità naturale e una professionalità rara, Nicola crea in cucina e Michelangelo passa tra i tavoli scambiando parole e sorrisi. I dolci, tutti fatti in casa - dalla crostata ai fichi di Daniela al babà - chiudono il percorso con coerenza e dolcezza.

La Lampara, in inverno, è un rifugio quando il vento attraversa le vie silenziose di Capoliveri: un luogo che accoglie con calore quando l'isola rallenta e si fa intima. D'estate, tra agrumi e luci, si apre come un giardino vivo. In ogni stagione resta una certezza: qui servizio, gusto e professionalità non sono contorno, ma il piatto principale.

La Lampara has been a landmark in Capoliveri since 1988 and is renowned for its simple, wholesome cuisine: homemade pasta, fresh fish, daily specials and classic dishes like 'penne in barca' and prawn cocktail as well as Neapolitan pizza and pizza ordered by the metre. It is open almost all year round both summer and winter and it stands out for its warm, friendly welcome.

Seit 1988 gehört La Lampara zu den festen Adressen in Capoliveri. Die Küche setzt auf das, was hier zählt: handgemachte Pasta, frischen Fisch, wechselnde Tagesgerichte und Klassiker wie Penne in barca oder der Garnelencocktail. Daneben stehen neapolitanische Pizza und Pizza vom Meter auf der Karte. Geöffnet ist sommers wie winters, bis auf wenige Ausnahmen fast das ganze Jahr. Was La Lampara besonders macht, ist nicht nur die unkomplizierte Küche, sondern auch die herzliche und familiäre Gastlichkeit.

