6 RISTORANTI ROMANTICI ALL'ISOLA D'ELBA AFFACCIATI SUL MARE

Questa volta nella nostra rivista sull'Isola d'Elba parliamo dei 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba affacciati sul mare.

- Ristorante Bistrot
- Ristorante Borgo al Cotone
- Ristorante Capo Nord
- Ristorante Da Luciano
- Ristorante Hotel Belmare
- Ristorante Le Viste

I 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba con vista sul mare

Adoro stare sul mare, ammirarlo, respirarlo e viverlo in tutte le sue sfaccettature. Adoro anche mangiare e bere bene, ormai si sa, sono esigente e piena di vizi, lo so, ma non sono la sola e chi mi segue è tutt'altro che perduto! Leggete qua e reggetevi forte, oggi scopriremo 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba affacciati sul mare, per creare *tuscan memories* di estrema qualità.

Ristorante Bistrot

Il Bistrot, è il primo dei 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba di cui ho scelto di parlarvi. Inserito in un contesto molto elegante e raffinato, è il ristorante del Baia Bianca Suites, un incantevole resort affacciato sul Golfo della Biodola, che ormai, noi di TuscanyPeople, la rivista toscana con dentro un blog sull'Isola d'Elba, conosciamo bene. Il ristorante è accessibile anche a chi non è ospite delle suites. Vista la sua cornice e l'impeccabile conduzione della General Manager Simona Sardi, questa magnifica location è la scelta perfetta per un evento, un matrimonio o un compleanno, o per gustare sfiziosi aperitivi la domenica sera al tramon-

to, con una musica d'atmosfera in sottofondo.

Dalla colazione internazionale, la mattina al pranzo, e poi la sera per cena, potrete gustare le migliori ricette dello chef Michele Nardi. Al tramonto però avrete una marcia in più, perché potrete assistere ad uno degli spettacoli naturali più incantevoli dell'Isola d'Elba.

Salotti, tende e gazebo bianchi a cielo aperto, circondati da un verde lussureggiante in un magnifico contrasto di colori, al Bistrot ogni sera il sole dà il meglio di sé, salutando tutti i presenti attoniti con un meraviglioso tuffo nel mare.
Cucina a km 0, anche *gluten free*, al Bistrot il menù è tipicamente mediterraneo ed italiano, con piatti toscani e qualche innovativa variazione. Incontrastato protagonista il pesce fresco dell'Arcipelago Toscano.

Leggerezza e semplicità

Pane e dolci fatti in casa, al Bistrot le portate si distinguono per la loro leggerezza nei condimenti e la semplicità nella lavorazione.

Tra i miei migliori ricordi culinari ci sono la *Vellutata di Zucchine con Seppioline Gamberi e Crostini Tostati* , gli *Scampi Gratinati con Insalatina di Fagioli di Spello all'Olio Toscano*, e per finire la *Millefoglie Scomposta alla Crema di Mascarpone con Fragole Nature e Briciole di Fondente*, il tutto accompagnato da un ottimo bianco elbano dell'azienda agricola Montefabbrello o dell'azienda Sapereta. Indimenticabile!

Info: Ristorante Bistrot – La Biodola – Portoferraio – Tel. 0565 969858

Ristorante Borgo al Cotone

Se andate a Marciana Marina non potrete non andare al Borgo al Cotone, il secondo dei 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba selezionati per voi. Soltanto vederlo vi farà venire la voglia di entrare e sedervi a tavola. Sarà una deliziosa cornice in cui vivere una serata speciale in un'incantevole posizione in riva al mare. Appena arrivati sul lungomare, lo troverete all'estrema destra della costa, affacciato direttamente sull'acqua. Il proprietario, Maurizio Murzi, è un elbano doc, gentilissimo e cordiale, conduce questo piccolo gioiello dal 2001.

Per pranzo o per cena, da una suggestiva e strepitosa terrazza coperta piena di fiori, potrete vedere tutta la costa, ammirare il porto, scattare bellissime foto gustando le specialità di pesce fresco accompagnati dal rumore delle onde del mare che s'infrangono sugli scogli sotto di voi. Anche qui il momento migliore è il tramonto.

Piatti gustosi e curati

Sono stata a cena qui più volte, con i miei amici elbani. Il servizio è rapido e cortese, il personale è accogliente, i piatti gustosi curati e ricercati, la carta dei vini eccellente e le porzioni abbondanti.
Quest'anno abbiamo scelto i *Ravioli Ripieni di Crostacei con Bottarga*, gli *Gnocchetti all'Astice,* le *Tagliatelle Pecorino e Basilico*, *i Tagliolini Neri al Ragù di Polpo,* il *Budino di Zucca con Totanetti Piccanti,* il *Tortino di Alici con Scaglie di Pecorino, accompagnando tutto con* un bianco Ansonica dell'Elba dell'Azienda Agricola Cecilia e della Tenuta Acquacalda. Come dessert vi consiglio la *Torta al Cioccolato con Gelato*, oppure il *Dolce al Pistacchio*, vi farà leccare i baffi!
Per i celiaci hanno ricette *gluten free*.

Info: Ristorante Borgo al Cotone – Marciana Marina – Tel. 0565 90439

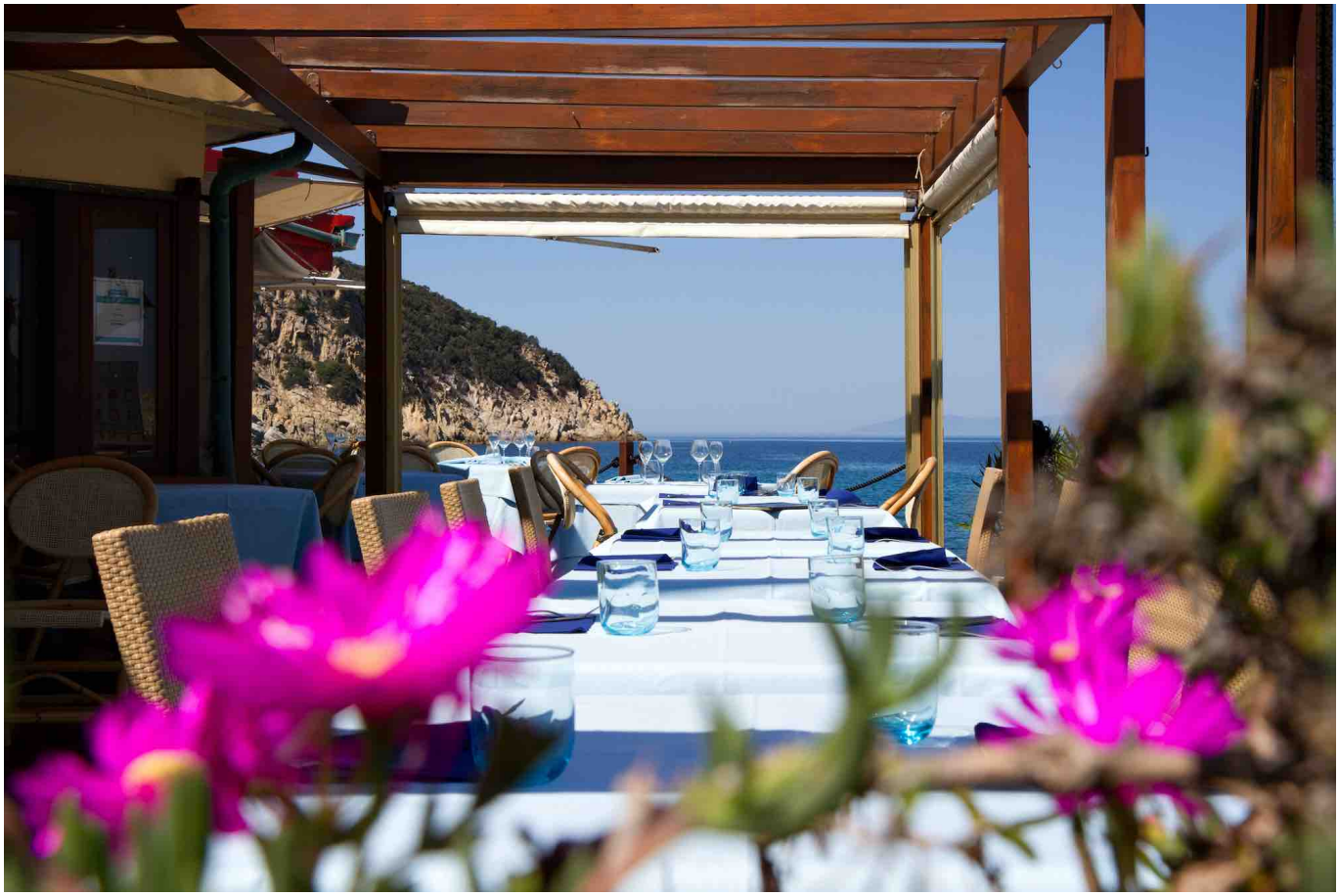
Ristorante Capo Nord
Il Ristorante Capo Nord, a Marciana Marina, è senz'altro uno dei locali più raffinati dell'Isola d'Elba. Attilio Adriani lo conduce con il fratello Cristiano e i figli Tommaso e Alberto.

Parquet in tolda di nave, tavoli rotondi (non tutti), poltroncine imbottite, bicchieri di cristallo, piatti di porcellana *Bone China*, posateria *Sambonet*, secchielli del ghiaccio già disposti accanto ad ogni tavolo ed enormi finestre a vista sul mare.

Dettagli che, appena entrati, vi daranno la sensazione di essere su una nave da crociera! Il panorama si divide tra una spiaggia di ciottoli, alcuni scogli e il mare aperto, un vero spettacolo che basterebbe già da solo, senza quella cucina dai condimenti leggeri e dalle cotture brevi, gestita dallo chef Danilo Ferrara, che rendono Capo Nord una tappa imperdibile tra i ristoranti romantici all'Isola d'Elba. Pesce fresco locale e verdure dell'orto di casa arricchiscono questo palcoscenico naturale affacciato sul mare.
Per i celiaci piatti *gluten free*.

Il menù cambia ovviamente in base alla stagionalità e i prodotti sono per il 90% Made in Tuscany. La carta dei vini dà spazio ad ottimi bianchi, rossi e mossi anche di produzione propria, a cantine della Campania, della Toscana e del Piemonte e ad una vasta scelta di spumanti italiani, champagne, liquori, rum e grappe aromatizzate.
E' presente anche una piccola carta degli oli, il pane e i dolci sono fatti in casa e anche il caffè: il Club Kavé è una selezione delle migliori miscele.

Info: Ristorante Capo Nord – Marciana Marina – Tel. 0565 996983



Ristorante Da Luciano

Il Ristorante Da Luciano è un locale storico, oltre ad essere uno dei 6 ristoranti romantici dell'Isola d'Elba. Inaugurato nel '76, costruito e gestito dallo stesso proprietario Luciano Marinari e dalla sua famiglia, si tro-

va a Scaglieri, in fondo all' incantevole spiaggia della Biodola, una piccola insenatura affacciata su questo meraviglioso mare toscano.

Il ristorante ha un'immensa vetrata direttamente sulla spiaggia, tavoli esterni ed interni, e una strepitosa vista sulla costa, il mare e gli scogli smerlati. Solo quest'immagine merita un viaggio, anche fuori stagione. Io non ero mai stata qui e mi sono innamorata di uno scorcio e di quest'immagine quasi hawaiana che ho fotografato all'infinito come se non ci fosse un domani! Ho pranzato con le onde in sottofondo, un piatto di *Spaghetti allo scoglio* dalla cottura perfetta e un freschissimo bicchiere di aleatico elbano Acquabona, un momento che sogno ancora oggi!

La cucina di Luciano

La cucina di Luciano è prevalentemente marinara. Piatti tipici elbani, come le *Seppie con le Bietole* e i *Totani Ripieni* si aggiungono ai piatti firmati dal ristorante stesso come il *Filo Fino con Frutti di Mare*, gli *Spaghetti al Profumo di Mare* e le *Cicche del Pirata.* Il *Pesce Fresco alla Griglia* e le *Tenere Tagliate di Tonno* si accompagnano ai vini elbani, all'olio di oliva de I due Poderi di Portoferraio e ad un'ampia scelta di vini elbani e nazionali. La sua posizione sul Golfo della Biodola regala indimenticabili tramonti estivi, eleggendolo come uno dei più bei ristoranti romantici all'Isola d'Elba.

Info: Ristorante Da Luciano – Loc. Scaglieri Portoferraio (LI) – Tel. 0565 969952

Ristorante Hotel Belmare

Patresi è la parte più lontana in cui mi sono spinta quest'anno, dove sono andata a cena all'Hotel Belmare. Per arrivarci, passando da Marciana, ci sono due strade. Io ho fatto la più breve, ripida e piccola, così piccola che credevo di essermi persa! In mezzo al bosco però quanti profumi e poi Patresi è nella parte meno caotica e battuta dell'isola, probabilmente perché nel punto opposto a Portoferraio.

In ogni caso è un paradiso in tutti i sensi. L'Hotel Belmare si trova in alto sulla sinistra, qui con il tender non si arriva. La sua cucina è gestita da qualche anno dallo chef Mirko Lanari, uno dei più fantasiosi dell'isola che ha perfino fatto una lunga esperienza nella mia cara Pistoia.

Arrivate prima delle 8 di sera!

A Mirko piace stuzzicare il palato degli ospiti con ricette sempre nuove e mai banali, rivolgendosi ad una clientela che apprezza i sapori della tradizione con un tocco di inedita creatività. Ama le crudité di pesce con le quale crea degli sfiziosi abbinamenti di spada, tonno e gamberi. Qui troverete un arredamento molto semplice ed informale, con portate e tramonto che valgono una messa! Non arrivate oltre le 8 di sera, perché vi perdereste un sole da favola che si tuffa dolcemente nelle azzurre acque di Patresi.

Mirko propone piatti con pesce nostrano (orate, spigole, sgombri, lampughe) o con i frutti di mare e verdure selezionate sempre in base alla stagione. A lui piace aggiungere alla cucina mediterranea un tocco di creatività usando molta frutta fresca abbinata ai piatti di pesce, il tutto accompagnato da un ottimo vino elbano. Una cucina fresca, curiosa e sfiziosa!
Le sue migliori ricette le pensa in macchina, quando torna dalla spiaggia di Cavoli, dove si diverte a disputare lunghe partite di *beach volley* con amici e clienti che prenotano al volo, tra una palla e l'altra.

Info: Hotel Belmare – Loc. Patresi – Marciana – Tel. 0565 908067

Ristorante Le Viste
Se conoscete Formentera, i suoi ritmi dilatati e il suo andamento informale e lento, una volta arrivati a Le Viste, non potrete non ricordarla. E' stato ristrutturato nel 2008, esclusivamente con materiale di recupero, dall'architetto pugliese e attuale gestore Pierluigi Creazzo che mi fa notare, entusiasta, il tocco provenzale aggiunto da sua moglie Alexandrine. Da quest'anno Le Viste ha un nuovo socio, Nicola Caricato, ex titolare del conosciutissimo Bar Bocconi a Milano che l'ha visto e se n'è innamorato.

L'ultimo dei 6 ristoranti romantici all'Isola d'Elba che abbiamo selezionato per voi, si trova a Portoferraio, inserendosi armonicamente nel contesto naturale, con colori che richiamano il mare, si affaccia su una piccola spiaggia di sabbia e ciottoli, la spiaggia di Napoleone! Il locale infatti rimane proprio sotto la Villa dei Mulini dove Bonaparte risiedeva.

Km 0 tanto nell'arredamento quanto nei piatti, mediterranei, con influenze portoghesi e spagnole, retaggi di lunghi viaggi vissuti da Pierluigi. La cucina, sana e semplice, ha di base il pesce freschissimo e pasta e dolci fatti in casa. Gli abbinamenti sono visibili e non troppo ricercati, "*perché nel piatto si devono riconoscere ed assaporare tutti gli ingredienti e deve comandare la materia prima",* dice Pierluigi. Su prenotazione anche piatti *gluten free*.

Cucina mediterranea

Io quest'anno sono tornata a pranzo e ho gustato una deliziosa *Tartare di Tonno* e i *Paccheri con i Fiori di Zucca, Pinoli e Spigola*, accompagnati da un meraviglioso e freschissimo Sauvignon Friulano. Una vera squisitezza!
Non venite con la fretta, prendetevi del tempo per godervi in relax questo romantico ed imperdibile angolo di Portoferraio volutamente poco segnalato, perché *qui la pace regna sovrana*.

In dolce compagnia sarebbe perfetto, possibilmente, di giorno o al massimo al tramonto, che è assolutamente il suo momento migliore! Sembra un quadro di Monet!

Info: Ristorante Le Viste – Portoferraio – Tel. 0565 914405

Avevo ragione o no (ristoranti romantici all'Isola d'Elba a parte)??? TuscanyPeople, il magazine sulla Toscana che racchiude una rivista sull'Isola d'Elba.

PER APPROFONDIRE:

- Isola d’Elba: otto comuni legati dal mare
- L’arte del cocktail con Alberto Adriani, Bartender di Capo Nord
- 5 imperdibili ristoranti in Toscana affacciati sul mare

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople