

5 IMPERDIBILI RISTORANTI IN TOSCANA AFFACCIATI SUL MARE

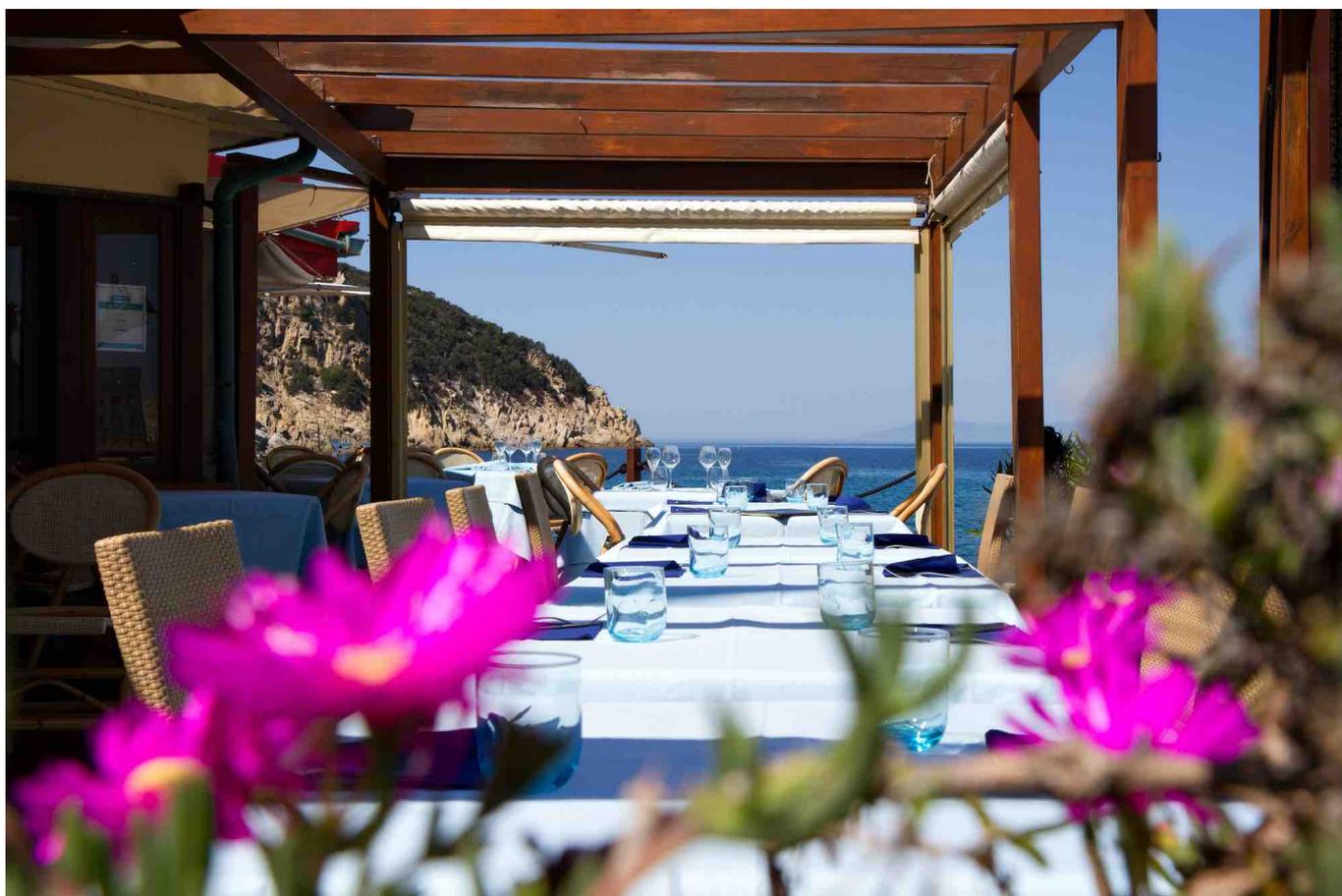


Partendo dalla Versilia e arrivando per Maremma, facendo tappa all'Isola d'Elba, 5 ristoranti con vista mare in Toscana da non perdere

- [5 ristoranti con vista mare in Toscana](#)
- [Bagno Marechiaro a Forte dei Marmi: autentico sapore di mare](#)
- [La Pineta: a Marina di Bibbona il ristorante di famiglia è stellato](#)
- [Torre di Baratti Bio Resort: locale d'eccellenza sulla Costa degli Etruschi](#)
- [Torre d'Argento, indimenticabile ristorante vista mare all'Argentario](#)
- [Capo Nord: all'Isola d'Elba uno dei migliori ristoranti vista mare in Toscana](#)

To do list per le vacanze: provare i 5 ristoranti con vista mare in Toscana consigliati da TP

Benvenuta estate! È finalmente tempo di tuffi, spensieratezza e stravizi. Tra quelli che noi di TP preferiamo di una vacanza al mare è andare a cena fuori in qualche posticino sul litorale. Da bosco o da riviera che sia, denominatore comune deve inesorabilmente essere la vista. Non c'è nulla di più rilassante che assaporare piatti squisiti osservando il mare. Partiamo dunque per un tour enogastronomico lungo la costa toscana alla scoperta di 5 ristoranti con vista mare in Toscana assolutamente da provare.



5 ristoranti con vista mare in Toscana

La Toscana è rinomata tra le altre cose per la sua cucina che oltre a essere eccellente spesso è servita in contesti sublimi. Oltre alle città d'arte e alle sue verdi colline, offre un litorale bellissimo dove non mancano scelte enogastronomiche ad un passo dal mare.

Ecco la selezione di 5 ristoranti con vista mare sulla costa toscana. Pronti a prendere appunti? Partiamo!





Bagno Marechiaro a Forte dei Marmi: autentico sapore di mare

Iniziamo il nostro tour erogastronomico alla scoperta di alcuni eccellenti ristoranti vista mare in Toscana con una chicca: il Bagno Marechiaro di Forte dei Marmi. La [Versilia](#) si sa, ha un fascino senza tempo. Qui più che mai visto che si tratta del bagno dove fu girato negli anni '80 l'indimenticabile film cult 'Sapore di mare'.

Il ristorante del bagno Marechiaro gode di una posizione imbattibile visto che è sulla spiaggia privata dello stesso stabilimento. Quindi se siete a [Forte dei Marmi](#) e volete mangiare con i piedi nella sabbia, questo è il posto giusto. L'ambiente è semplice ed elegante, gli arredi in legno sono verde acqua, i tavolini orlati da un piacevole perimetro di piante e fiori, la sera le luci sono soffuse a non disturbare l'ipnotica vista sull'indiscusso protagonista di questo articolo: il mare. Posto che il ristorante del bagno Marechiaro è aperto anche a pranzo, è indiscutibile che il momento migliore per goderselo sia al tramonto.

Il menù del Marechiaro ci piace perché è rispettoso delle tradizioni ma non manca qualche incursione più moderna. Materie prime freschissime, pesce rigorosamente della zona e piatti che seguono il susseguirsi delle stagioni costituiscono la firma dello [Chef Cristiano Tomei](#). La scelta gastronomica del Marechiaro è al-

la carta ma se preferite abbandonarvi all'affidabile selezione della cucina scegliete l'opzione degustazione da 5 portate.

Tra le leccornie da assaggiare gli spaghetti alle arselle, la catalana di crostacei, la carbonara di capesante affumicate. Ma a pensarci bene, anche i tortelli al misto mare e pesto, l'ombrina in crosta, l'astice alle due salse sono strepitosi. Acquolina in bocca?

È sicuramente il mood giusto per gustare al meglio le prelibatezze del Marechiaro, che sia prima o dopo un tuffo in mare, in questa Versilia d'altri tempi, dal sapore di sale. Il ristorante è aperto tutto l'anno. In fondo il fascino del mare è senza tempo e venire qui fuori stagione rende in qualche modo l'esperienza ancora più suggestiva. Un Marechiaro per tutte le stagioni insomma.





Leggi anche: [Chef Cristiano Tomei: unconventional contemporary tuscan chef](#)





La Pineta: a Marina di Bibbona il ristorante di famiglia è stellato

Andrea e Daniele Zazzeri sono gli eredi di uno scrigno custode di storia e tradizioni che qui alla porte di Bolgheri è leggenda. Bis-nipoti della nonna Nella, nipoti della nonna Anna e della zia Serenella, sono la quarta generazione al timone del ristorante 'La Pineta'. Un saluto speciale a Luciano, Luciano Zazzeri nostro amico di lungo corso.

Incastonato tra le spume delle onde del mare e il verde dei pini marittimi, casual col suo svolazzare di tende bianche ma dal tocco chic, nel 2006 ha conquistato una stella Michelin. Eccellenza culinaria, ottima carta dei vini e calore familiare sono il cocktail di ingredienti che insieme alla location da mille e una notte rendono questo ristorante vista mare in Toscana davvero imperdibile.

Il fatto poi che sia stato frequentato negli anni da alcuni dei viticoltori più noti della zona - tra i loro clienti più affezionati figurano gli Antinori e gli Incisa della Rocchetta - ha sicuramente contribuito alla fama di quello che sembra un ordinario stabilimento balneare e che svela invece uno storico ristorante di famiglia.

Dalla pasta fresca al cacciucco - piatto stra tipico della provincia di Livorno - dalle ostriche al polpo alla griglia, potrete scegliere tra ben tre soluzioni a degustazione: i Preferiti di Luciano - con i piatti preferiti dal babbo di Andrea e Daniele - , un menù stagionale ed infine un menù storico con i grandi classici 4 stagioni.

Se invece preferite spaziare il menù alla carta saprà soddisfarvi tra antipasti freddi e caldi - divina la spadellata di triglia con foie gras e mela verde frita - primi che profumano di macchia mediterranea e salsedine - le bavette calamari, aglio e salvia per esempio - e secondi sobri e piacevolmente decadenti - qui hanno ancora il pesce al vapore con maionese home made.

Lasciate un po' di spazio per un dessert - ciliegina sulla torta è proprio il caso di dirlo - e per una delle selezioni gourmet di caffè: tra miscele e singole origini ne hanno ben 8 tipi.





Torre di Baratti Bio Resort: locale d'eccellenza sulla Costa degli Etruschi

Rimaniamo in provincia di Livorno, ma scendiamo ancora un po' più a sud e arriviamo nello splendido [Golfo di Baratti](#), uno degli angoli più suggestivi della [costa toscana](#): la sua bellezza è rara, i suoi colori morbidi e unico è il suo intreccio tra storia e cultura.

Il Biobistrò La Torre di Baratti si trova qui, in questa cornice mozzafiato. Vista mare, circondato dalla macchia mediterranea, confinante con l'antica strada che conduce alle rovine etrusche di [Populonia](#), è un luogo dove augurarsi il tempo possa quantomeno rallentare.

Si tratta di un posto magico non solo per la magnifica posizione ma anche per la fine ristrutturazione di quello che doveva essere un casale. Bistrò e Resort, due meraviglie in una: che siate ospiti in una delle suites - tra l'altro finemente arredate, molto luminose e dall'atmosfera conciliante un soggiorno all'insegna

della pace - o che siate avventori dell'ultimo minuto, il ristorante è aperto a chiunque abbia voglia di farsi coccolare tra comfort e modernità.

Si cena immersi nel verde con vista mare sì ma anche vista vigne dalle quali si producono un paio di vini che il ristorante ha in carta. Sì perché parte della stessa proprietà è l'attigua azienda agricola biologica, fonte di alcune delle materie prime utilizzate in cucina. Siamo oltre il chilometro zero, siamo piuttosto dall'orto alla tavola.

L'orto tra l'altro è visitabile, così come l'oliveta secolare che abbraccia il Bio Resort. Se avete deciso di pernottare non perdetevi l'occasione di fare trekking alla scoperta delle numerose tracce lasciate dagli Etruschi, primi colonizzatori di questo splendido Golfo.

Il menù è limitato rispetto alla media dei ristoranti di oggi, ma questo aiuta a garantire la massima qualità e freschezza delle pietanze. Poco ma buono, anzi, ottimo! La pasta è fatta in casa - non è da tutti - e ci sono alternative sia di mare che di terra come vuole la tradizione della zona. A proposito di tradizioni, ogni ricetta per quanto tipica ha un twist di originalità che convince e questo dall'antipasto al dolce. I vini in carta sono rigorosamente biologici o biodinamici. Bravi!



Torre d'Argento, indimenticabile ristorante vista mare all'Argentario

Descrivere le emozioni che suscita il quarto locale della nostra selezione 'ristoranti vista mare in Toscana' è impresa ardua. Siamo all'Argentario, promontorio in provincia di Grosseto che se non fosse per due tomboli artificiali che lo collegano alla terra ferma sarebbe un'isola in mezzo al mar.

Dal giardino del ristorante Torre d'Argento si stenta a distinguere il blu del cielo dal blu del mare. La terrazza a picco sugli scogli che sovrastano Cala Piccola offre uno scorcio di bellezza senza tempo. Le giornate più terse permettono addirittura di scorgere le isole del Giglio e di Giannutri, e poi ancora oltre tanto blu dipinto di blu.

Proposte sia di terra che di mare caratterizzano un menù variegato dove le parole d'ordine sono stagionalità e territorialità. Solo materie prime freschissime, a chilometro zero a parte poche eccezioni, e rigorosamente reperibili solo in alcuni periodi dell'anno.

Cucina toscana a 360° quindi tradizione *tout court* che però incontra moderne tecniche di cottura e presentazione dei piatti curata nei minimi dettagli. Un'esperienza culinaria sempre diversa è quella che si vive a Torre d'Argento: il menu infatti cambia mensilmente e non mancano proposte vegetariane, vegane, glutee free e per bambini.

Ci sono piatti per gli amanti dei classici quali selezione di crudité di mare, risotto alla pescatora e fritto di gamberi e calamari sul fronte pesce piuttosto che tartare, bistecca e filetto di manzo sul fronte terra. E poi ci sono i cannelloni al nero di seppia, i tortelli di faraona, la tempura di verdure per chi vuole esplorare il menù anche nelle sue pieghe più originali.

Il ristorante Torre d'Argento vi resterà nel cuore, ne siamo certi: difficile anzi difficilissimo trovare luoghi dove bellezza, qualità e unicità si incontrano a livelli così alti.



Capo Nord: all'Isola d'Elba uno dei migliori ristoranti vista mare in Toscana

Da un luogo da sogno a un altro, il [ristorante Capo Nord](#) di Marciana Marina all'Isola d'Elba è oltre le parole. È un palcoscenico sul mare, dove dai tavolini circondati da piante e fiori sembra di poterla toccare davvero l'acqua.

L'elegante veranda in legno è letteralmente a due metri dal bagnasciuga della spiaggia della Fenicia, a fianco della Torre Pisana. Bellezza, natura e tramonti sull'[Isola di Capraia](#) vi faranno girare la testa.

Il Ristorante Capo Nord è certamente folgorante per la sua posizione ma ciò che colpisce è anche l'attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate in cucina.

L'olio di oliva viene dalla [costa maremmana](#), la birra è quella dell'Elba prodotta a Rio Marina, la pasta porta la firma del Pastificio Mancini. Pane, schiacciata, sorbetti e gelati vengono prodotti artigianalmente ogni giorno.

Il menù è rigorosamente stagionale e a farla da padrone è il pesce, tutto pescato tra [Marciana Marina](#) e Ma-

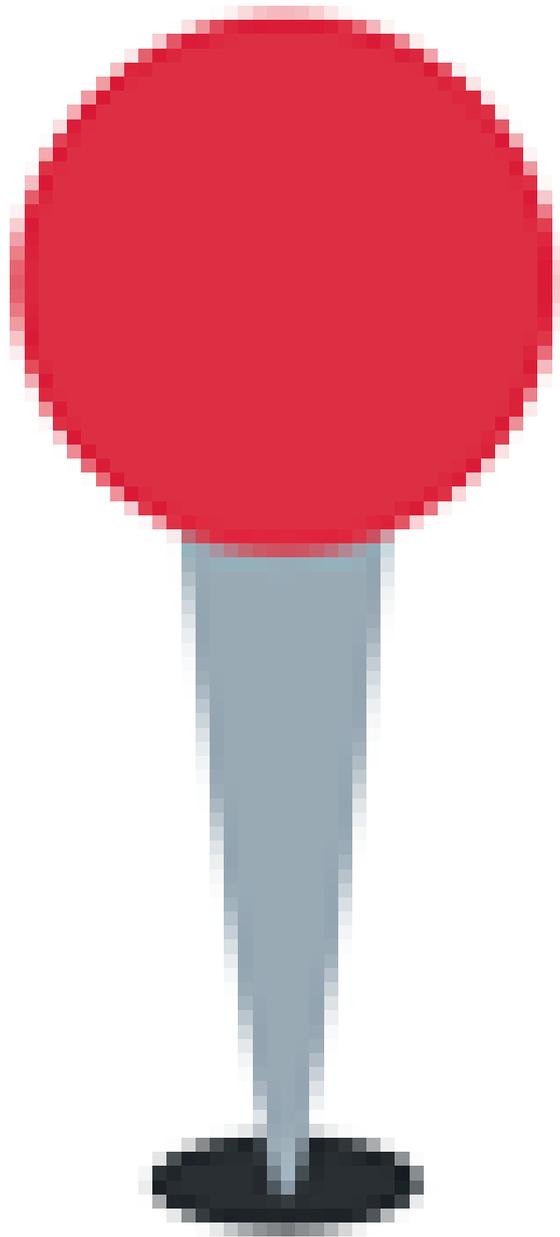
rina di Campo. Ci sono due opzioni degustazione, una più classica ed una più contemporanea, e poi piatti alla carta che solo a leggerli fanno innamorare.

Emulsioni a base di limoni dell'Elba, amaranto soffiato, chips di alghe, sfogliatelle di pesce, ketchup di barbabietole sono alcuni degli sfizi che arricchiscono i piatti preparati dallo Chef e anche qui un posto d'onore lasciatelo per uno dei profumati e fragranti dessert del giorno.

Corona la scelta gastronomica quella enologica: sono ben 600 le etichette di vini in carta. E se la rosa più ampia è dedicata ai vini elbani in totale armonia con la filosofia di Capo Nord, troverete anche vini di altre regioni italiane, bollicine comprese, e poi rum eccellenti e grappe selezionatissime. Sinfonia di profumi, aromi e colori, a Capo Nord - come all'Elba -, andateci pronti a lasciarci un pezzo di cuore.



Care lettrici e cari lettori, quali tra questi ristoranti toscani vista mare vi ispira di più? Fatecelo sapere lasciando un commento su [Facebook](#) o [Instagram](#). Buona estate e buona appetito!



PER APPROFONDIRE:

- [Agriturismi all'Argentario: il relax che unisce bellezza e autenticità](#)
- [Vivere al mare in Toscana: come orientarsi nella vasta offerta di qualità](#)
- [Centri benessere al mare in Toscana: rilassanti vacanze nelle vacanze](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

