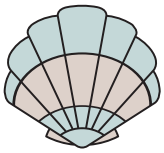
VIVI L'ELBA A TAVOLA

Una guida per scoprire i migliori ristoranti dell'Isola d'Elba e i locali per l'aperitivo perfetto.



Isola d'Elba



VERONICA BRANDI

Amare la propria terra, le sue tradizioni e perché no anche contraddizioni è del tutto normale. Vivere sull'Elba è un'esperienza diversa ogni giorno: bisogna fare i conti con i venti e le correnti marine, ma è possibile vivere la bellezza di alcuni luoghi come e quando si vuole. Su quest'isola il contatto con la natura è quotidiano, e in base al cambiamento delle stagioni mutano colori e odori. Alcune materie prime che i ristoratori propongono provengono da questa terra, o comunque dalla Toscana: una regione che offre veramente tutto. Di ristoranti, locali e osterie dove mangiare l'Elba è piena, soprattutto in primavera e in estate, ma ci sono alcune strutture che secondo il mio parere riescono a proporre, oltre che buon cibo, una vera e propria esperienza: dalla location all'attenzione al cliente, dal menù alla qualità dei prodotti, dal mare alla montagna, dal centro al posto più intimo, in questa guida troverete spunti per ogni esigenza…e gusto!
L'obiettivo è fornirvi un aiuto nella scelta di un ristorante o locale per il pranzo, aperitivo, cena o dopocena, perché il bello di una vacanza è anche quello di sedersi e godere delle prelibatezze che il luogo offre, grazie alle sapienti mani degli chef. Un percorso tra strutture meravigliose, e tutte propongono una cucina basata su concept diversi, quindi le opzioni sono veramente variegate. Che sia per mangiare carne o pesce, o per gustarvi un buon bicchiere tra qualche vicolo caratteristico o in riva al mare non importa…avete solo l'imbarazzo della scelta!

Buon divertimento!

Veronica Brandi



INDICE:

AL GARIAN ..... pag 6

AMARE ..... pag 8

AZIENDA AGRICOLA MARTINO ..... pag 10

BAIA BIANCA BISTROT ..... pag 12

BLEEP ..... pag 14

BREEZE ..... pag 16

CAPO BIANCO EXPERIENCE ..... pag 18

CLUB GIANNUTRI ..... pag 20

KOALA ..... pag 22

LA BATTIGIA ..... pag 24

LA PERLA BEACH ..... pag 26

LOCANDA CECCONI ..... pag 28

OSTERIA DI MARE ..... pag 30

OTTONELLA ..... pag 32

PILADE ..... pag 34

PASSIONE CHAMPAGNE ..... pag 36

POKELBA ..... pag 38

PUBLIUS ..... pag 40

RISTORANTE DA PIERO - ISELBA ..... pag 42

TONNINA ..... pag 44

UMAMI ..... pag 46

VENTO D'ESTATE ..... pag 48

AL GARIAN



Comune: Campo nell'Elba
Indirizzo: Via della Costa snc
Numero: +39 320 424 2229
Non si accettano prenotazioni

" Amiamo tantissimo Seccheto, il nostro paese, e ci piacerebbe che venisse valorizzato e apprezzato di più. Vogliamo che il nostro locale faccia la differenza in questo senso e ci impegneremo al massimo nei prossimi anni per offrire agli ospiti un servizio di qualità.
I tiki bar nascono con l'idea di far entrare l'avventore in "un altro mondo" e fargli dimenticare lo stress lavorativo o qualsiasi altro brutto pensiero: questa è stata l'ispirazione alla base di Al Garian. Vogliamo che sia per le persone un posto dove staccare e rilassarsi, uno di quei luoghi dove vai in vacanza e che ti ricordi con piacere anche quando torni a casa."
Miguel Pantani



Al Garian è un chiringuito dallo stile esotico incastonato tra le scogliere granitiche a picco sul mare del borgo di Seccheto.
Il nome di questo locale deriva dalla zona che anticamente sembra i "vecchi" secchetai chiamassero Garià o Gariàn: in questa area anticamente sorgevano le cave di estrazione del granito e ogni tratto aveva un nome diverso, come ad esempio le vicine Macinelle e Bottiglione.
Questo chiosco sul mare è recentissimo e nasce dalla visione della famiglia del titolare Miguel, che da sempre su quelle scogliere aveva il parcheggio destinato agli ospiti delle loro case

vacanza.
"Ci dicevano tutti che avevamo il parcheggio più bello del mondo e in effetti un posto così era sprecato per quell'utilizzo".
Da parcheggio Al Garian è diventato un luogo pazzesco dove fermarsi assolutamente per godersi un aperitivo con uno dei panorami mozzafiato più belli dell'isola.
Il concept e lo stile del locale prendono ispirazione dai tiki bar: l'insegna ricavata dal

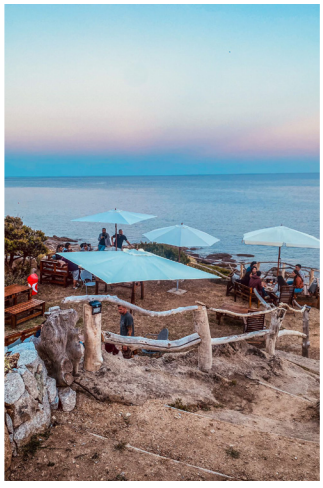


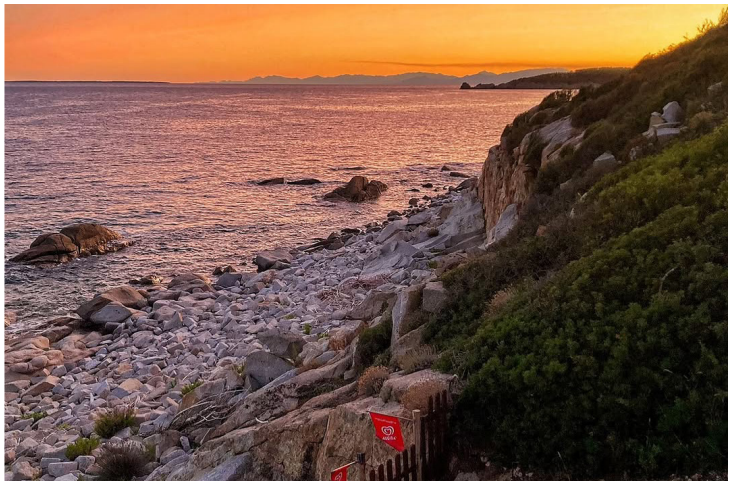
legno recuperato dalle spiagge dell'Elba, le tavole da surf, le palme,i fiori di ibisco, la musica leggera e il mare, tantissimo mare da guardare, ascoltare, respirare.
Questo è il posto perfetto per chi vuole rilassarsi e divertirsi stando a completo contatto con la natura: qui il suono delle onde che si infrangono sulle scogliere è potentissimo e ti attraversa l'anima.
Da Al Garian si può fare il classico aperitivo all'italiana a base di bollicine oppure provare i loro buonissimi cocktail artigianali con frutta fresca di qualità.
Imperdibile il loro Spritz Al Garian realizzato con aperitivo aromatizzato al pompelmo rosa e il Seccheto Mule fatto con whisky bourbon, lime, angostura, honey mix e aggiunta finale di ginger beer.
Il chiringuito più esotico dell'isola è aperto tutti i giorni dalle 16:00 in poi fino a quando il sole tramonta e merita assolutamente una visita durante il vostro viaggio all'isola d'Elba!

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Al Garian è un autentico posto elbano con una vista spettacolare sul mare, sulle isole di Montecristo, Pianosa, Giglio e sulla "sorella" Corsica.
Rilassarsi sulle scogliere di granito ascoltando i suoni della natura e gustandosi un ottimo cocktail a base di frutta fresca, magari dopo una bella giornata in spiaggia con ancora il sale addosso, è una di quelle sensazioni meravigliose che tutti meritano di vivere in viaggio sull'isola.







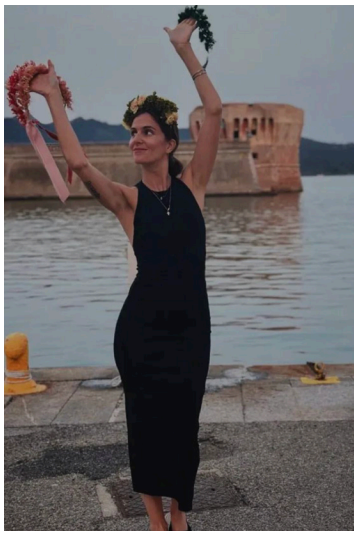
AMARE





Comune: Portoferraio
Indirizzo: Calata Mazzini, 27
Numero: +39 347 856 0863
Gradita la prenotazione

"Offriamo al cliente un'esperienza unica, un viaggio tra sapori e odori selezionatissimi e rigorosamente toscani. Diamo valore all' artigianato italiano e alla consapevolezza del bere e mangiare bene. In questo locale c'è la nostra anima ed essenza."
Enrico Checchi e Giorgia Duranti



Amare wine e flowers shop è un concept store che si affaccia sulla splendida darsena di Portoferraio nato nel 2022 dall' unione delle passioni dei titolari Enrico e la compagna Giorgia, lui per il vino naturale e i lei per i fiori essiccati ed il design.
Nasce così l'enoteca wine bar, il laboratorio floreale e lo spazio vendita di accessori artigianali per la casa: un luogo unico all'Elba dove fermarsi in ogni ora della giornata, per gustare i loro piatti in riva al mare o acquistare una deliziosa composizione floreale.
Qui la colazione sposa i gusti dolci e quelli salati: dal classico pane, burro e marmellata, alle

torte del giorno, alla bowl di yogurt con frutta e cereali fino alla colazione internazionale con uova e bacon; il tutto accompagnato da ottime centrifugati e tè bianchi o neri aromatici rigorosamente in foglie serviti in tazze di ceramica.
Per deliziare i vostri palati con una buona pausa pranzo o una romantica cena sul lungomare portoferraiese Amare propone taglieri con salumi di Cinta Senese e formaggi etici toscani gluten free di alta qualità, un' ampia scelta di crostoni gustosi fatti con prodotti di stagione e tartare di carne e pesce locale pescato fresco.
I vini dell' enoteca e i prodotti slow food, provengono prevalentemente da aziende di piccole dimensioni che non utilizzano diserbanti, prodotti chimici, lieviti selezionati e operano in armonia con l' ambiente.
La cantina di Amare conta circa 200 etichette ed è il risultato di un' attenta ricerca fatta durante l' anno da Enrico.
La scelta del fiore essiccato e stabilizzato, rispecchia la loro filosofia eco friendly e sostenibile; scelta ideale per chi vuole mantenere l' elemento naturale in casa senza rinunciare alla modernità e al design.



Un locale in cui il tempo sembra fermarsi e dove poter godere di una vera e propria esperienza rilassante, coccolati dai due gestori che amando l'isola hanno deciso di aprire qualcosa fuori da ogni schema, puntando tutto su qualità e bellezza.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Chi mi segue sa bene che amo Portoferraio, sia perché è il comune in cui vivo sia perché offre piccoli angoli di paradiso. Amare è uno di questi: un luogo dove dare uno stop al tempo e concedersi qualche piccolo vizio. Le tazze di porcellana e ceramica dalle forme eleganti,i vini naturali, gli arredi e l'essere a pochi metri dal mare riescono a regalare al cliente una experience a 360° gradi. In qualsiasi momento della giornata è possibile sedersi e ammirare barche o yacht ormeggiati, coccolati dai due gestori in grado di soddisfare ogni esigenza. Qui è possibile trovare qualcosa gluten free, acquistare composizioni floreali, volendo realizzate su commissione certi di fare sempre una bellissima figura. Un locale da provare assolutamente!











AZIENDA AGRICOLA MARTINO



Comune: Porto Azzurro
Indirizzo: Via Provinciale Ovest
Numero: +39 327 982 2694

Gradita la prenotazione

"Dalla terra al prodotto finito, tutto il nostro lavoro è mosso dalla passione e l'obiettivo è far conoscere la vera Elba: mi piace parlare con i viaggiatori e spiegare ad esempio cos'è la cipolla di Patresi, oppure perché non viene prodotto il miele d'acacia qui sull'isola, spiegare per quale motivo non si utilizza più il legno di castagno eccetera… insomma, un racconto dell'isola autentico e non romanzato."
Massimo Martino



Azienda Agricola Martino è un luogo dove si respira profumo di cose buone, amore per la terra e passione per il proprio mestiere. Un'azienda agricola a conduzione familiare che nasce nel 1994 dai grandi sacrifici di papà Nicola e mamma Giovanna e che oggi è portata avanti dal figlio minore Massimo e la compagna Roberta, giovanissimi, entusiasti e con tanta voglia di fare.
Negli ultimi anni sono passati dalla sola produzione agricola ad avere anche un bellissimo locale dove mangiare e fare aperitivi dalle 11:00 della mattina alle 10:00 di sera. Tutto quello che trovate a tavola e negli scaffali proviene dai loro



campi: possiedono infatti dieci ettari di terreno, con viti, ulivi, ortaggi, 400 piante da frutto e 50 arnie da cui ricavano miele e polline. Vi verrà l'acquolina in bocca solo a vedere tutte le prelibatezze che potrete provare: dai piatti freddi con il raccolto del giorno, ai sughi freschi, alle confetture realizzate con i frutti del frutteto da assaggiare insieme ai formaggi, al miele fino alle conserve ispirate alle vecchie ricette elbane. Il piatto che li rappresenta maggiormente è senza dubbio "La merenda del contadino" composta da sei fette di pane condite con le conserve e i sottoli che preparano in azienda: crema di ricotta montata a ghiaccio con confettura di albicocche, caponata di verdure raccolte la mattina e l'antipasto elbano fatto con i carciofi, le olive nere e la cipolla di Patresi...da provare assolutamente! Ad accompagnare i gustosissimi piatti a km0 troverete i loro vini: Martino produce 15mila bottiglie annue, i vini sono naturali senza aggiunta di additivi chimici, le fermentazioni spontanee solo con uve autoctone dell'Elba e tutti i vini passano in legno di castagno come vuole la tradizione elbana. Un giorno a settimana su prenotazione effettuano la visita guidata del vigneto, della cantina con degustazione di tre vini accompagnata da olio extra vergine, grissini tirati a mano e crema di pomodori secchi prodotta da loro.
In questa azienda agricola vengono prodotte anche birre artigianali: la bionda con miele di erica e la rossa fatta con la scorza di agrumi del loro agrumeto.
Per chi lo gradisse c'è inoltre la possibilità di un aperitivo analcolico prodotto in loco composto da agrumi ed erbe aromatiche come ad esempio il "Limone e Salvia" o l'"Arancia e Basilico".

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Lo consiglio perché abbiamo bisogno di cose genuine, di piatti semplici, veri e buoni.
Passate in azienda per un aperitivo al tramonto sui frutteti, o per un pranzo o una cena a base di prodotti freschi: il menù cambia in base al raccolto del giorno ed è componibile in base alle vostre esigenze e gusti.






BAIA BIANCA BISTROT



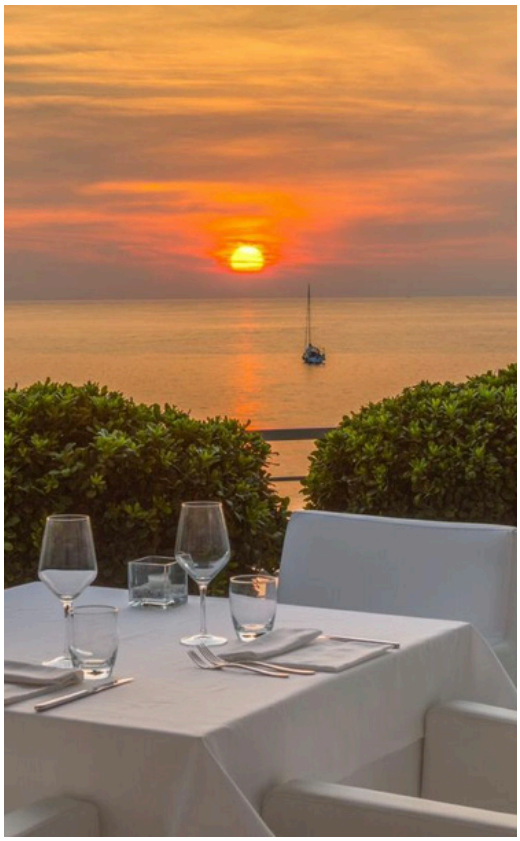
Comune: Portoferraio
Indirizzo: Loc. La Biodola, 16
Numero: +39 0565 969916
Gradita la prenotazione
www.bbistrot.it

"Il nostro punto di forza è l'esperienza: un'ambientazione esclusiva, un servizio impeccabile e un'atmosfera che rende ogni momento speciale. Ci distinguiamo per la capacità di trasformare una semplice serata in un ricordo indimenticabile.
A must-to-be destination per chi cerca eleganza, ottimo cibo, eccellenti drink e tramonti mozzafiato."
Simona Sardi



Baia Bianca Bistrot è un'oasi esclusiva sul mare, dove eleganza e gusto si incontrano in un'atmosfera raffinata e rilassante. Situato direttamente sulla bellissima spiaggia della Biodola, a pochi passi dalla riva, il bistrot offre una vista panoramica mozzafiato, perfetta per ammirare il tramonto che colora il cielo con sfumature spettacolari.
Questo meraviglioso locale si trova all'interno di un resort ed è aperto anche agli ospiti esterni sia a pranzo che a cena, dove è possibile assaporare piatti raffinati ammirando il mare. Vicino Portoferraio e a Procchio, accoglie i visitatori con classe unica e stile inconfondibile: gli arredi

bianchi e la cornice in legno esaltano il paesaggio naturale dell'isola e i colori delle pietanze fresche.
Il B.Bistrot è un ristorante gourmet che sintetizza cucina internazionale e tradizionale: il menù proposto è tipicamente mediterraneo ed italiano, basato sulla presenza incontrastata dell'eccellente pesce proveniente direttamente dall'arcipelago toscano, sempre freschissimo.



È anche uno dei migliori ristoranti per celiaci dell'isola d'Elba si, in cui i sapori si declinano in proposte gastronomiche di lusso e piatti che raccontano il territorio in tutte le sue desinenze.

Il Lounge Bar del B.Bistrot è aperto tutti i giorni per l'aperitivo e propone esclusivi cocktail d'autore studiati da preparatissimi bartender per offrire un perfetto equilibrio di sapori da abbinare alle proposte culinarie e comporre un'esperienza sensoriale completa. Dai classici rivisitati alle creazioni più audaci, ogni drink racconta una storia straordinaria.

Baia Bianca Bistrot non è solo un luogo dove gustare ottimi piatti e cocktail, ma anche un punto di riferimento per serate all'insegna della musica e dell'intrattenimento: durante la settimana offrono eventi con musica dal vivo, DJ set e performance di sax, creando un'atmosfera vibrante e coinvolgente nelle vostre notti d'estate.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Baia Bianca Bistrot è un luogo incantevole dell'isola dove trascorrere momenti di relax in un'atmosfera intima e sofisticata.
Un locale che vi consiglio di visitare sia per gli esclusivi aperitivi al tramonto che per una cena speciale da condividere con chi amate.
Imperdibile nella vostra vacanza all'Elba!






BLEEP



Comune: Marciana Marina
Indirizzo: Spiaggia La Fenicia
Numero: +39 392 551 8299

Non si accettano prenotazioni
www.bleepcocktails.com

"Il nostro obbiettivo è portare sull'isola qualcosa che manca, drinks di qualità, attenzione al dettaglio e musica, un locale per giovani che hanno voglia di svagarsi bevendo un buon cocktail davanti a un bellissimo tramonto, praticamente con i piedi in acqua, mentre ascolti musica che ti trasporta su un altro pianeta! Diamo la possibilità di ballare gratis un giorno alla settimana sulla spiaggia come succedeva tanti anni fa sull'isola quando era ancora proiettata nell'interesse dei giovani e sul divertimento."

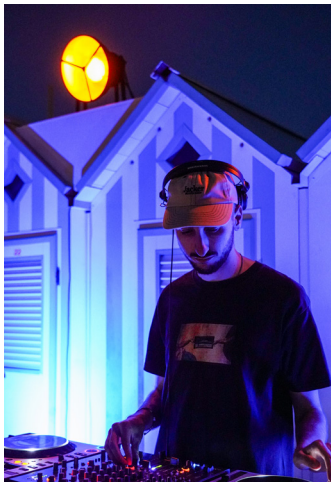
Alberto Adriani



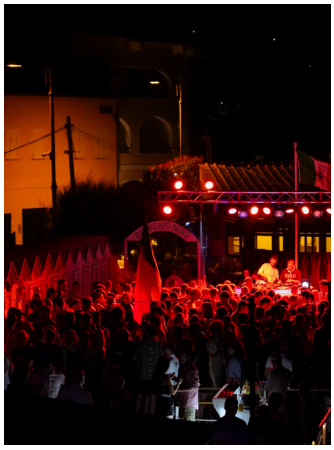
Sulla bellissima spiaggia della Fenicia, alle spalle della Torre degli Appiani, si trova Il Bleep, un cocktail bar dallo stile frizzantino dove poter fare un fantastico aperitivo al tramonto oppure ballare fino a tarda notte nelle serate estive a ritmo di musica elettronica. La location è una miscela unica tra la dolce vita italiana, la natura dell'isola e uno stile giovanile ed estroso: da un lato gli armadietti dello stabilimento verde acqua che incorniciano il bar e ricordano le nostalgiche estati all'italiana, dall'altro le scogliere granitiche dove poter sedersi a bere un drink, il tutto racchiuso nel linguaggio moderno del Bleep che con le sue

grafiche accattivanti, invita gli ospiti ad esplorare altre dimensioni, tra navicelle spaziali e galassie sconosciute!

Qui si viene per bere cocktail innovativi di alta qualità: potrete scegliere tra una lunga lista di signature drinks in continua evoluzione, i più famosi sicuramente sono il Doppiaelle, il Negroncino e Bleep Mule oppure, se siete più classici non perdetevi il loro Mojito, il Bloody Mary e il Daiquiri.



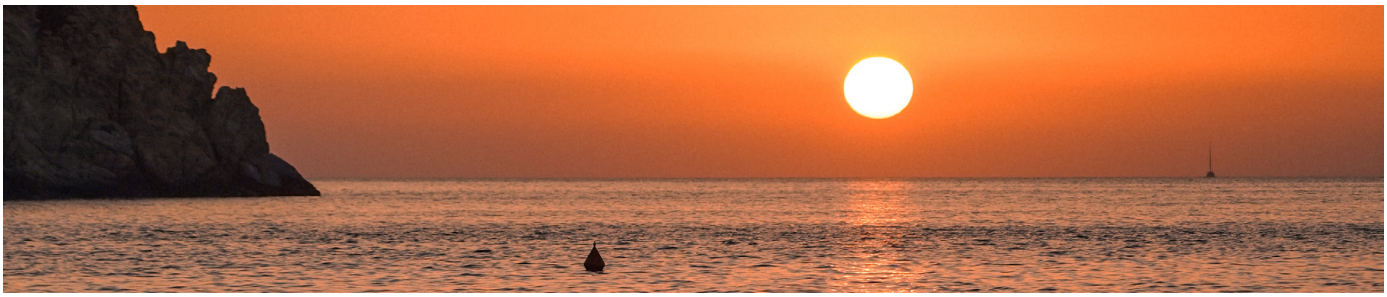
Tutti i weekend al Bleep si svolge la loro famosissima festa chiamata "Bleep Sessions": la terrazza viene attrezzata con un sound system moderno e luci per accompagnare dj professionisti sia di provenienza italiana che internazionale come ad esempio Aldebaran, Francesco Chiocci, Filippo Nardini, Packim, Lorenzo Magnozzi, Tayga, i Glowal e Sahar.

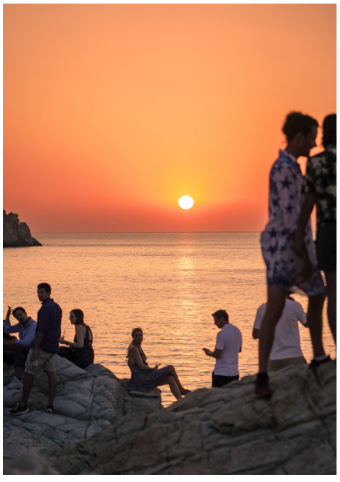


Anche per questa stagione 2025 promettono di far attraccare sulla spiaggia della Fenicia tantissimi artisti sia italiani che stranieri per vivere un'esperienza pazzesca fatta di tramonti, mare, cocktail spaziali e musica!

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Il Bleep rappresenta l'idea di vacanza elbana: quando arriva l'ora dell'aperitivo i lettini dello stabilimento balneare diventano tavoli dove godersi un aperitivo in compagnia, magari ancora con il costume addosso, ammirando il sole tramontare sulle onde del mare. Lo consiglio assolutamente perché propongono cocktail di altissima qualità in una delle location più affascinanti dell'isola e perché qui si svolgono delle feste pazzesche fino a tarda notte in riva al mare!











BREEZE LOUNGE AND TERRACE



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Hotel Scoglio Bianco, Via Viticcio
Numero: +39 0565 939048

Gradita la prenotazione

"La nostra mission è quella di far trascorrere momenti piacevoli agli ospiti, che possano godere della natura e rigenerarsi con un'offerta varia di piatti e bevande. Naturalmente ci auguriamo di ampliare la clientela che spesso non immagina neppure che esista un posto del genere o che sia aperto agli esterni. Attualmente il nostro focus principale é rivolto all'uso di materie prime di qualità, con attenzione per prodotti adatti a celiaci e vegani."

Walter Tripicchio

Situato a picco sull'incredibile golfo del Viticcio, il Breeze Lounge and Terrace è un cocktail bar panoramico sul mare ideale per un aperitivo in coppia, per gli amanti dei tramonti e di un' atmosfera intima e accogliente lontano dalla confusione dei centri abitati.

Il Breeze esiste da molto tempo, quale bar dell'hotel Scoglio Bianco, aperto agli ospiti fin dagli anni sessanta, sempre gestito dalla stessa famiglia, anche se il nome è recentissimo, ed è garanzia di continuità e capacità.

Se amate la vista mare, la tranquillità e la privacy, questo è sicuramente il posto che fa per voi! La terrazza del Breeze è ampia e lunga, il che permette una visione privilegiata da tutti i tavoli su un panorama mozzafiato: a destra il promontorio dell'Enfola, di fronte l'isola di Capraia e a sinistra il profilo del Monte Capanne fino alla

punta di Marciana Marina.
Il locale è aperto fin dalla mattina, per chi ama iniziare la giornata con un caffè e un pezzo di torta cullato dal suono delle onde, mentre a pranzo, da questa stagione 2025, troverete insalatone e poke, perfette da gustare nelle ore più calde tra un tuffo e l'altro. Al momento del tramonto avviene la magia: il sole scende sotto l'orizzonte colorando l'intera baia con tantissime sfumature, dall'arancione, al rosa, fino al rosso...un dipinto naturale diverso ogni giorno.

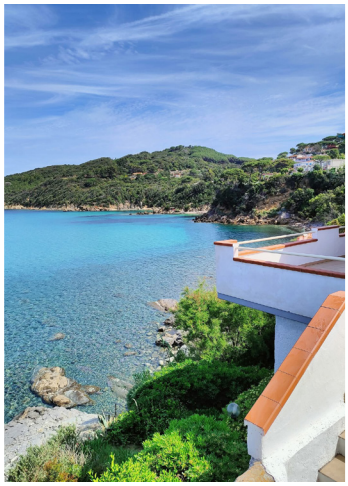
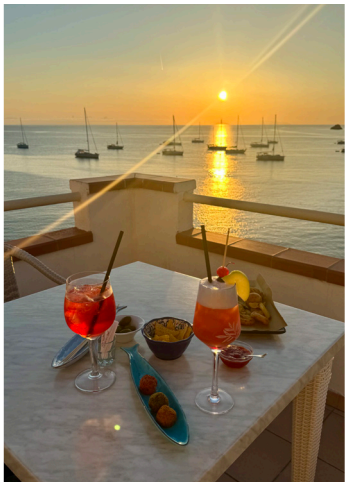


Di fronte a questo spettacolo della natura l'aperitivo diventa un'esperienza unica: potrete scegliere tra analcolici a base di frutta fresca oppure i grandi classici cocktail estivi come Hugo, Mojito, Tequila Sunrise, Moscow Mule e Caipirinhã; imperdibile il loro schiumoso e azzurro Scoglio Bianco Breeze realizzato con ananas, vodka e curaçao.

Su richiesta potrete accompagnare i vostri drinks con polpette vegetariane, hummus, crostini misti e un vassoio di frittini (patatine con la buccia, nuggets di pollo e zeppoline alle alghe). Per vivere al meglio questo posto vi consiglio di chiamare: i titolari, gentili e disponibili, vi sapranno consigliare al meglio suggerendovi l'orario più indicato per vedere il tramonto e farvi scegliere i tavoli con la posizione migliore.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Il Breeze è uno degli ultimi pochi locali veramente elbani, dove poter trascorrere momenti unici godendosi la vista pazzesca sul golfo del Viticcio, ascoltando i suoni della natura circostante e ammirando uno dei tramonti più belli dell'Elba.
È un posto appartato e silenzioso anche in alta stagione, che vi stupirà per la sua incantevole bellezza.
Un must degli aperitivi isolani, provare per credere!


CAPO BIANCO EXPERIENCE



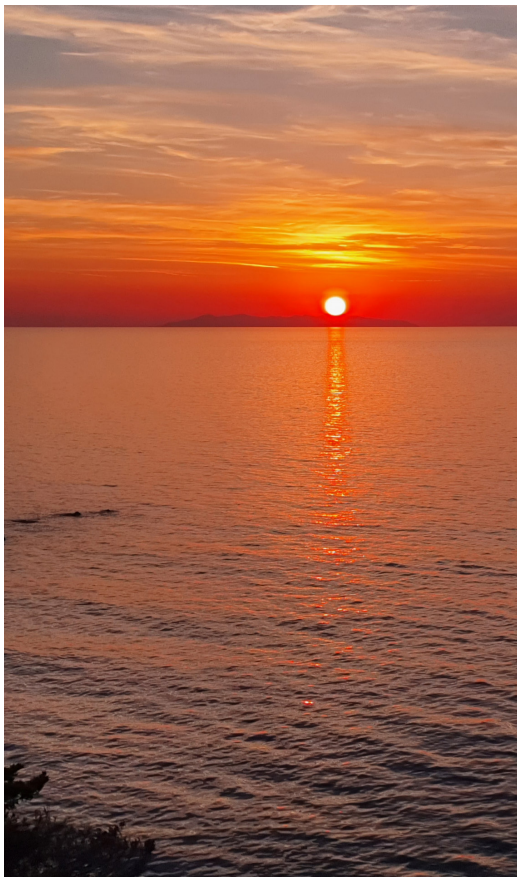
Comune: Portoferraio
Indirizzo: Via Capobianco, 3A
Numero: +39 329 788 1992
Gradita la prenotazione
www.capobiancoexperience.it

"Ogni giorno ci impegniamo per accogliere i nostri clienti e fargli vivere una bellissima esperienza con la speranza di lasciare loro un bel ricordo e vederli ritornare. Mi piace conoscere i viaggiatori, ascoltare le loro storie e fare nuove amicizie con persone che vengono da tutto il mondo."
Diana Mibelli



Capobianco Experience è un bellissimo e nuovissimo locale che si affaccia sulla spiaggia di Capobianco, una delle più belle dell'isola, famosa per i sassolini bianchi e per il suo mare cristallino dal colore verde acqua, straordinaria nelle giornate in cui soffia vento di scirocco.
Un posto spettacolare, caratterizzato da un arredamento moderno e dalle tonalità chiare che si sposano perfettamente con l'azzurro del mare e il celeste del cielo. Sicuramente uno dei place to be elbani, da visitare a tutte le ore, in particolare all'ora del tramonto, che regala emozioni fantastiche e sfumature di arancione e rosso diverse ogni

giorno.
La colazione è all'italiana e potrete scegliere fra cornetti, toast dolci e salati, centrifugati e macedonia con frutta fresca; a pranzo troverete insalatone, schiaccine e l'imperdibile panino con il polpo mentre per cena potrete gustarvi una deliziosa pizza rigorosamente vista mare. Il momento più bello a Capobianco Experience è sicuramente quello dell'aperitivo: dalla terrazza potrete ammirare il sole che scende sul mare gustando ottimi cocktail accompagnati da taglieri di salumi e formaggi oppure provare i loro frittini di pesce o di verdure abbinati a vini elbani.

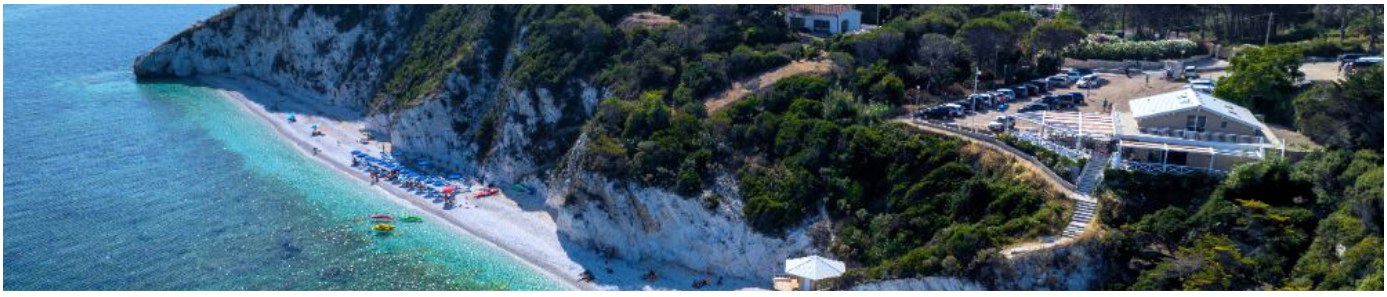


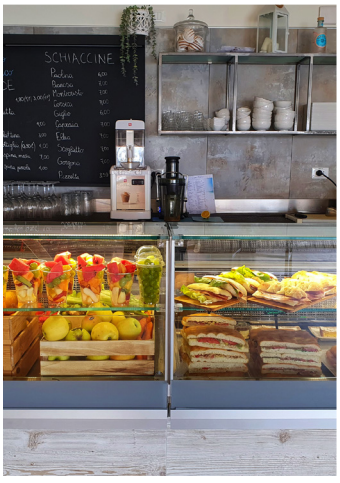
Se vi interessa andare per l'aperitivo o per la cena è utile sapere che il parcheggio dalle 17:30 è gratuito; inoltre potete venire qui prima di partire via dall'Elba, farvi un bagno ed approfittare delle docce!

Piccola chicca: quando soffia il vento di maestrale, il mare forma dei cavalloni pazzeschi e dalla terrazza potrete ammirare i surfisti che scelgono la spiaggia di Capobianco come spot per surfare.

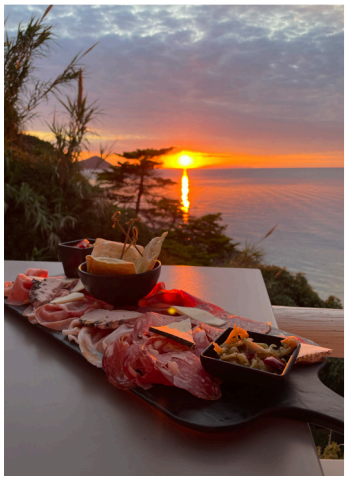
PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Lo consiglio perché è un locale stupendo, con una vista incredibile, perfetto per ogni occasione ed accessibile a tutti.
Sicuramente da visitare per un aperitivo al tramonto!











CLUB GIANNUTRI



Comune: Campo nell'Elba
Indirizzo: Via della Galea, 320
Numero: +39 351 383 6965

Gradita la prenotazione
www.clubgiannutri.com

"Siamo un Club aperto a tutti, con un costo di affiliazione molto esiguo, nato con l'ambizione di creare legami tra coloro che amano l'Isola d'Elba e le sue tradizioni culinarie. Qui, in un ambiente intimo e accogliente con un massimo di circa 40 coperti, il cibo diventa un'esperienza da vivere e condividere.

Ogni piatto racconta una storia, narrata direttamente dai nostri Chefs, accompagnata da intrattenimenti musicali, racconti e momenti di convivialità.

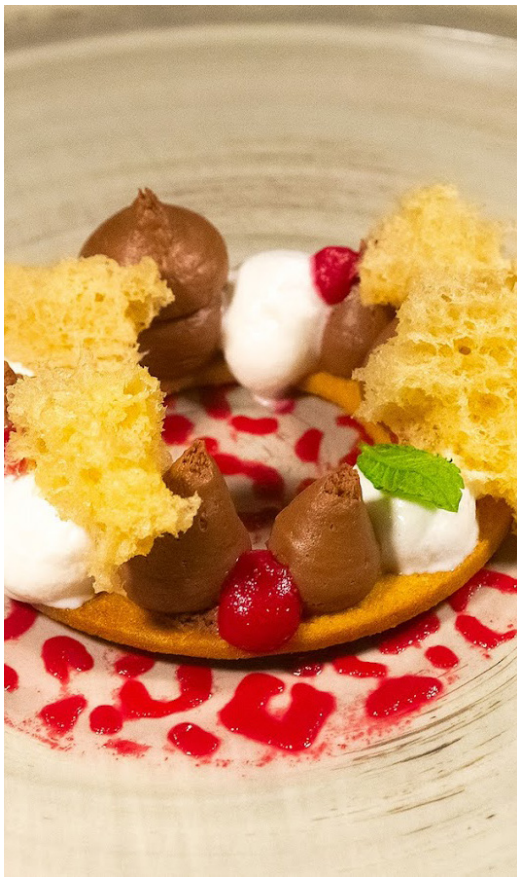
Un viaggio tra sapori, emozioni e tradizioni, dove il gusto si unisce alla cultura."

Maurizio e Lucia Daidone



Ospitato all'interno della veranda del Charming B&B Arcipelago, che domina dall'alto il bellissimo golfo di Marina di Campo, si trova il Club Enogastronomico Giannutri Fine dining experience. Il Club Giannutri è stato fondato nel 2024 da Lucia e Maurizio, originari di Bologna ma elbani d'adozione, con il desiderio di riunire gli appassionati delle isole dell'arcipelago toscano, dei loro colori, profumi, aromi, eccellenze. Il Club non è un ristorante ma un luogo di condivisione aperto tutto l'anno: vuole essere un punto di riferimento nella divulgazione delle tematiche legate alle tradizioni culinarie dell'Isola d'Elba e delle sue possibili

connessioni con altre esperienze di cucina, per favorire un dialogo fra i soci fatto di esperienze, opinioni, idee, scoperte o semplicemente per condividere gusti, esperienze e proposte dai loro chef. Il Club propone menù degustazione di pesce e carne, proposte à la carte e piatti vegetariani/vegani: il menù cambia ogni quindici giorni e propone piatti sempre diversi.



Una cucina che vuole essere innovativa, realizzata con ingredienti del territorio unita a ricordi di viaggi e suggestioni lontane.
Tra i piatti più amati senza dubbio il Flan al cardoncello su crema di cavolo nero e foglie croccanti di barbabietola, i Gamberoni in crosta di sale flambati al cognac con insalatina frisse e salsa cocktail e la Pasta fresca fatta in casa al mattarello secondo la tradizione bolognese.

Nota di merito i dolci, realizzati internamente dalla pastry Chef.
Il Club è aperto tutto l'anno a cena nelle giornate di mercoledì, venerdì e sabato.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Club Giannutri è un club dall'atmosfera intima e rilassante, dove farsi coccolare e provare una nuova esperienza culinaria. Un locale aperto tutto l'anno che non annoia mai grazie ai menù degustazione che cambiano ogni quindici giorni.
Un nuovo punto di riferimento per i viaggiatori e per gli isolani che merita sicuramente una visita!









KOALA



Comune: Capoliveri
Indirizzo: Località Ravigoli, 10
Numero: +39 340 874 1517
Gradita la prenotazione
www.ristorantekoala-elba.it

"Vogliamo che ogni cliente si senta come a casa e la ricerca quotidiana di prodotti freschi ci permette di proporre un menù alternativo, sempre in evoluzione. La nostra soddisfazione più grande è veder tornare le persone."

Mattia Censi



Il Koala è un ristorante a conduzione familiare immerso nel verde, a due passi dal pittoresco borgo di Capoliveri, che propone piatti della tipica cucina elbana e toscana. La famiglia Censi, di origine veneta, dopo una ventennale esperienza alla guida del ristorante di un noto villaggio turistico capoliverese, ha avviato questo progetto nel 2006 diventando un punto di riferimento sia per gli elbani che per i viaggiatori. Alla guida del locale oggi c'è il figlio minore Mattia, un ragazzo gentile e sorridente, appassionato di vino e oste d'eccellenza. L'atmosfera è elegante ma allo stesso tempo amichevole e rilassata: la vista

sulle colline e il silenzio tutt'intorno danno la sensazione di trovarsi in un'oasi di pace.
La cucina del Koala è basata esclusivamente sulla materia prima locale e cambia in base alla stagione: le verdure, che accompagnano tantissimi piatti, provengono dal loro orto, la carne è selezionata dal macellaio di fiducia, mentre il pesce è quello che viene pescato nel mare dell'isola d'Elba.
Da provare assolutamente il loro il "Crudo Mare del Tirreno" a base di gambero rosso e rosa, scampo, seppia, pesce specchio, dentice, ricciola e triglia e il "Cacciucco ", entrambi su prenotazione.
Se vi incuriosisce, andate a vedere i video che Mattia pubblica sui social del ristorante di quando va dal pescatore a scegliere il pesce dalla barca: per noi isolani è una consuetudine ma mi rendo conto che per chi vive in città può essere molto affascinante!
Tutta la pasta che trovate nel menù è fatta a mano e studiata per accompagnare i piatti di mare e di terra: Tagliolini, Tagliatelle, Maltagliati, Calamarata, Fusilloni, Maccheroncini, Ravioli... e ovviamente i mitici Bigoli, frutto della tradizione veneta di Maurizio.



Il momento del dolce è fondamentale al Koala: alla fine del vostro pasto troverete i buonissimi dessert preparati in casa da Antonella, dal classico Tiramisù, alla Schiaccia Briaca elbana, fino ai cantucci, accompagnati da un'ampia scelta di passiti, distillati e liquori.
La carta dei vini rappresenta il fiore all'occhiello del Koala, che è l'unico ristorante dell'isola ad avere una cantina sotterranea visitabile con oltre 700 etichette, dalle migliori del territorio fino ad un'ampia selezione di vini francesi.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Il locale è molto suggestivo, si affaccia sulle colline e l'atmosfera riservata e intima permette di assaporare a pieno una cucina prelibata e calici pregiati.
Un ristorante adatto a ogni occasione, sia per una cena con gli amici che per qualcosa di più romantico. Mangiare in questa struttura non delude mai, e sono certa che supererà ogni vostra aspettativa.






LA BATTIGIA



Comune: Rio
Indirizzo: Loc. Nisportino, 42
Numero: +39 0565 961034

Gradita la prenotazione

"Proponiamo una cucina innovativa, utilizzando ingredienti spesso molto diversi tra loro ma che si sposano alla perfezione. Tutto è studiato nei dettagli, dalle portate alla location, compresi design e luci, per far in modo che tutto si fonda con l'ambiente che ci circonda. Vogliamo che il cliente viva una vera e propria esperienza sedendosi ai nostri tavoli."
Thomas Benedetti



Racchiuso nella selvaggia baia di Nisportino, tra il blu del mare e il verde delle montagne si trova La Battigia, un delizioso ristorante sulla spiaggia dove fermarsi per assaggiare piatti unici coccolati dalla brezza marina. La Battigia è una nuovissima realtà isolana che nasce nel 2022 per volere del giovane titolare Thomas Benedetti e della sua famiglia, i quali innamorati dell'Elba, hanno trovato in questa baia isolata e incontaminata il posto ideale per aprire il loro locale.

La cucina che propongono è contemporanea e ricca di contaminazioni con diverse culture

gastronomiche come l'Asia e il Sudamerica e tecniche culinarie differenti: un ristorante che punta sull'effetto sorpresa, con un menù che cambia continuamente grazie alla visione moderna dello chef. La Battigia è l'unico locale presente sull'arenile e nella vallata di Nisportino e per questo motivo propone un servizio misto in grado di soddisfare tutti i palati.
Chi vuole godersi la spiaggia infatti alla Battigia troverà le classiche insalatone estive, le schiaccine, i tipici piatti di pesce come il fritto misto di mare, il soutè di cozze e il pescato al forno senza dimenticare l'iconica pizza da gustare al tramonto, uno dei più belli e affascinanti dell'Elba.
Chi invece vuole vivere un'esperienza di gusto e provare la loro cucina artistica può farlo, sia a pranzo che a cena: i piatti ideati dallo chef Thomas sono davvero originali e gustosi, tra i più iconici sicuramente da assaggiare il Gambero Panko con salsa agrodolce artigianale, il Tataki di tonno e la Linguina con burro montato al lime, colatura di alici e katsuobushi.
Il cavallo di battaglia de La Battigia sono in assoluto i risotti, frutto di una grande ricerca e studio approfondito per creare composizioni insolite: ogni giorno troverete un risotto sempre diverso! Su richiesta è possibile assaggiare i vari menù degustazione, che cambiano ogni giorno in base alla stagione, al numero di portate e costo. Per ultimi, ma non per importanza, i dessert, contemporanei e ricercati come il Polpo in guazzetto e il Tiramisù al sifone. Ad accompagnare tutti i piatti, potrete scegliere fra una carta dei vini che conta oltre 150 etichette: vini dell'isola, bolle italiane, champagne e rosati provenzali.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

La Battigia è un locale dove troverete cucina di alto livello che farà gioire le vostre papille gustative, la gentilezza e i sorrisi dei ragazzi vi faranno sentire coccolati, la baia selvaggia di Nisportino vi farà respirare la vera essenza elbana. Qui è possibile ammirare il sole che abbraccia la notte e si addormenta tra le onde del mare: potrete godere di uno dei tramonti più belli dell'isola! Un ristorante dove ammirare la natura incontaminata dell'isola a colazione, a pranzo o a cena : un locale aperto in ogni momento della giornata...la Battigia è in grado di accontentare veramente tutti. Non solo, lo consiglio anche per un lungo aperitivo al tardo pomeriggio. Un luogo magico, in una baia lontana dal caos estivo!






LA PERLA BEACH



Comune: Marciana
Indirizzo: Via Campo all'Aia, 1
Numero: +39 333 842 7807

Gradita la prenotazione
www.laperlabeach.it

"Il ristorante è la nostra vita. Lavoriamo con tantissima passione per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica indimenticabile in un ambiente familiare e rilassato. Ci teniamo tantissimo alla pulizia del nostro locale e cerchiamo di aggiornarci costantemente e migliorare anno dopo anno."
Marco Doracin e Raffaele Manzo



La Perla Beach è un delizioso ristorante sul mare situato direttamente sulla spiaggia di Procchio, famosa per l'acqua dai colori cristallini e per uno dei tramonti più belli dell'isola d'Elba.

Qui, nel 2017, i titolari Marco e Raffaele, dopo un'esperienza ultradecennale in questo settore, hanno realizzato il loro sogno di aprire finalmente un locale dove accogliere clienti da tutto il mondo e trasmettere la loro passione per la cucina di qualità. I toni chiari dell'arredamento che vanno dal bianco al celeste, i tavoli con vista panoramica su tutta la baia e la cortesia di tutto lo staff, vi faranno subito percepire quella

piacevole sensazione vacanziera, un'atmosfera rilassata che vi farà sentire come a casa. La cucina della Perla Beach è la perfetta rappresentazione della cucina mediterranea con una particolare attenzione alla tradizione culinaria campana, rivisitata in chiave moderna dallo chef Raffaele Manzo.



Ogni piatto è preparato con creatività, cura e passione, utilizzando solo i migliori ingredienti locali e di stagione, per garantire il massimo della freschezza e del sapore.

Il menù è al 90% a base di pesce ed i piatti più rappresentativi sono il Percorso di mare dello chef, gli imperdibili primi di pasta fresca come gli Scialatielli di Gragnano aglio, olio, peperoncino, vongole e crumble di tarallo napoletano e i Tagliolini con pesto di menta, gambero rosa crudo e stracciatella di bufala e i piatti a base di pescato fresco come la cruditè e la griglia, che potrete scegliere al momento direttamente dal banco situato nella sala. Un elogio lo merita anche la cantina, ricca di vini pregiati e selezionati tra le migliori etichette italiane e internazionali, per accompagnare alla perfezione ogni pasto. A concludere la vostra esperienza i buonissimi e gustosissimi dessert realizzati artigianalmente ogni giorno dalle mani dello chef. Un ristorante dove sostanza, qualità e gusto si amalgamano perfettamente insieme, per offrirvi un momento di gratificazione e spensieratezza.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Un posto incredibile, sulla spiaggia, dove gentilezza e cordialità sono all'ordine del giorno.
Una location per tutte le occasioni, dove oltre a godere di un'ottima cucina, dolci compresi, si può ammirare un tramonto spettacolare: qui infatti, il sole si nasconde nel mare tra Capraia e il piccolo promontorio della Guardiola.
Lo consiglio sia per pranzo che per cena, ma dopo il calar del sole è spettacolare sedersi, assaporare ottime portate e dopo fare una lunga passeggiata sulla sabbia, ammirando il cielo stellato.






LOCANDA CECCONI



Comune: Porto Azzurro
Indirizzo: Via Ricasoli, 21
Numero: +39 329 138 1159
Gradita la prenotazione

"Quando fai questo mestiere crei dei legami con le persone, per questo motivo ci impegniamo per far sì che l'ospite lasci la Locanda con una sensazione positiva che non sia legata solamente al cibo ma a tutto il contesto attorno.
Il nostro obiettivo è far si che l'Elba venga percepita come una destinazione di qualità per l'accoglienza."
Federico Russo



Locanda Cecconi è un'originalissima osteria a conduzione familiare che apre le porte al pubblico nel 2010, ma in realtà la sua storia inizia molto tempo addietro.
Negli anni '70 infatti, in una deliziosa piazzetta del paese di Porto Azzurro il signor Floriano Cecconi apriva il suo ristorante tipico elbano.

Da Floriano lavoravano anche i due figli, Stefano in sala ed Angela in cucina, e un po' di anni dopo, fu messo al lavoro pure il nipote Federico. Quando Federico diventò più grande, dopo essere letteralmente cresciuto in Via Ricasoli, tra tavoli e fornelli, decise di estendere il progetto del nonno e dare vita al suo locale, la Locanda



Cecconi, mantenendo la cucina comunicante ma proponendo pochi piatti e una filosofia informale dall'impronta fortemente artistica. Qui si mangia cucina elbana di pesce in evoluzione: i piatti sono essenziali e incentrati sul gusto, come ad esempio la Tartare di tonno con maionese alla soia, oppure la Palamita marinata che dopo due giorni di essiccazione ricorda i prosciutti di razza iberica.
Fra i piatti più rappresentativi da provare assolutamente gli Gnocchi al polpo, la Seppia con le cipolle e gli Spaghetti al tonno con pesto di pistacchio e pomodorini.
Tra i dolci che non potete perdervi ci sono invece i cantucci artigianali con l'aleatico e sua maestà la Schiaccia Briaca, realizzata con la ricetta originale quindi senza alchermes ma con moscato dell'Elba.
La Locanda è un posto all'insegna della creatività che non riguarda solo il cibo ma tutto ciò che c'è intorno, dagli arredi, alla musica jazz di sottofondo, all'atmosfera che si respira… un luogo che non troverete da nessun'altra parte.

Federico, il titolare, si definisce un "art-oste": la sua passione per l'arte non è legata alla forma ma più all'esigenza di fare, ecco perché all'interno dell'osteria troverete tantissime sue opere assemblate esclusivamente da materiale di recupero che vi faranno vivere un'esperienza che va oltre il semplice mangiare.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

La Locanda Cecconi è un'osteria elbana che propone piatti genuini della tradizione realizzati con ingredienti freschissimi e pesce pescato all'Elba.
La consiglio non solo per la qualità del cibo ma soprattutto per l'atmosfera: dalle gentilezza del giovanissimo staff, a come viene scritto il menù, fino alle opere esposte in tutto il locale…una ricerca continua e un'attenzione ai dettagli che fanno la differenza quando ti siedi a tavola!






OSTERIA DI MARE



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Località Enfola
Numero: +39 333 386 6968

Gradita la prenotazione
www.osteriadimareelba.it

"Ci piace dire che "il pesce di domani è ancora in mare.
Lavoriamo con passione per offrire agli ospiti l'esperienza di una cucina autentica. Il nostro obiettivo è essere la garanzia per coloro che desiderano mangiare pesce al forno con la certezza di avere nel piatto solo pesce pescato, non congelato o di allevamento."
Luca Del Gratta



Sospeso sulla spiaggia dell'Enfola, racchiuso nella bellissima cornice del Golfo del Viticcio si trova l'Osteria di Mare: un locale dallo stile informale e al tempo stesso tempo curato nei dettagli, specializzato nel pesce al forno, esclusivamente pescato fresco. Che sia per un pranzo veloce o per una cena romantica, questo è il posto che fa per voi se siete in cerca della più autentica cucina di pesce e amanti della vista mare! Ad accogliervi infatti, oltre ad uno staff di professionisti sorridenti e disponibili, troverete un vassoio di pesci appena pescati tra i quali poter scegliere: Cappone, San Pietro, Orata e tanti altri... in base a

quello che il mare offrirà quel giorno.
Il cavallo di battaglia dell'Osteria è sicuramente il pesce al forno con le verdure: la cottura migliore per esaltare i profumi e i sapori del pesce e sperimentare una vera e propria esperienza sensoriale!

Gli altri piatti da provare assolutamente sono la Tartare di Tonno, la Carbonara di Mare, lo Spiedino di Polpo fritto, gli Spaghetti alle Acciughe e le Acciughe alla vecchia maniera (piatto difficile da trovare ormai sull'isola). Anche i dolci meritano una menzione: tutti fatti in casa con amore ogni giorno per gli ospiti che visitano l'osteria!

Se siete appassionati di vino inoltre qui potrete scegliere tra circa 70 etichette, di cui diversi vini dell'Elba, spumanti italiani e vini francesi.
Per chi visita l'isola dal mare l'Osteria offre ai naviganti la possibilità di attraccare comodamente ed usufruire del loro servizio gratuito di taxi marittimo e campo boe.



PERCHÈ LO CONSIGLIO?

L'Osteria rappresenta quello che si ci si aspetta quando si va in vacanza su un'isola: un locale "alla buona" con una stupenda terrazza panoramica sul mare, dove mangiare pesce freschissimo senza troppi fronzoli ma con sapori genuini e ricchi di sapore.
Lo consiglio per uno gustoso pranzo vista mare o una romantica cena al tramonto.









OTTONELLA & AVILA AMERICAN BAR



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Località Ottone, Villa Ottone
Numero: +39 0565 933042

Gradita la prenotazione
www.villaottone.com

"La location in cui siamo immersi soddisfa tutti i sensi, e madre natura ci sorprende sempre. In questo contesto proponiamo una cucina d'eccellenza, con materie di primissima scelta, e particolare attenzione al servizio e alla cura del cliente a 360 gradi"
Guia di Maio



A ridosso di una piccola baia e con una spiaggia ad accesso diretto, Villa Ottone è un hotel a 5 stelle e tra le location più caratteristiche dell'isola, immersa in un parco secolare e con affreschi ottocenteschi al suo interno. Nella struttura si trovano l'Avila American Bar e il ristorante Ottonella che sono accessibili anche agli ospiti esterni: il ristorante è aperto sia a pranzo che a cena mentre Avila solo per l'ora dell'aperitivo; l'ideale è fermarsi prima ad assaggiare un buonissimo drink al bar e gustarsi dopo una cena vista mare nel loro ristorante.
L'atmosfera che si respira a Villa Ottone è di calma e serenità, fra il silenzio della natura rigogliosa, l'ele-

ganza della location e la cortesia dello staff, un concetto di lusso inteso come tempo di qualità e benessere interiore.
L'Avila America Bar ha uno stile autenticamente retrò, immerso nelle nuances delicate del beige, del caramello e dell'azzurro del soffitto affrescato arricchito con ricami color oro, stucchi d'epoca e stemmi di famiglia.



Situato al piano terra della Villa con un panorama mozzafiato sul golfo di Portoferraio, Avila è conosciuto in tutta l'isola per l'ampio menu di cocktail tradizionali e l'accurata selezione di Signature Cocktail, con rivisitazioni dei grandi classici accompagnati da gustose tapas preparate dai loro chef.
Durante i mesi di luglio e agosto la direzione offre agli ospiti serate di musica dal vivo per completare l'esperienza unica che si può vivere in questo posto meraviglioso.

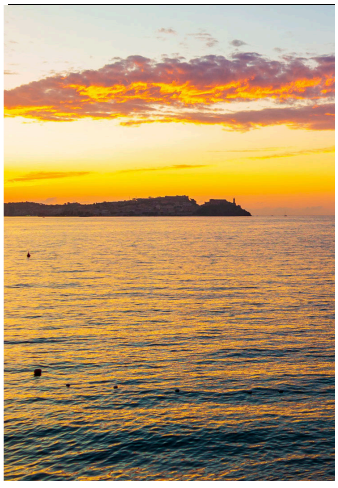
Il ristorante Ottonella si affaccia direttamente sulla spiaggia e propone una cucina delle tradizione locale ma contaminata dall'esperienza degli chef. In questo luogo vista, gusto e olfatto trovano un equilibrio perfetto. Il tramonto da qui è mozzafiato, e la sera le luci della città di Portoferraio in lontananza rendono il panorama unico, tanto da sembrare tante piccole lucciole in mezzo al mare. I tavoli all'aperto sono a ridosso di un giardino botanico che riempie l'aria di profumi estivi, rendendo tutto magico. Le pietanze sono realizzate solo con prodotti genuini e fortissima attenzione alla presentazione, con un'eccezionale carta dei vini a completare la proposta.

Un luogo riservato, lontano dalla calca, dove eccellenza e qualità sono prerogative imprescindibili dal servizio.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Questo è un luogo dove vado spesso, soprattutto a fare aperitivo perché l'attenzione e la cura per ogni drink sono eccezionali: competenza, studio, approfondimento, sperimentazione e la possibilità di scegliere tra centinaia di bottiglie fanno del bar una vera eccellenza nell'ambito della mixology. Non solo, il ristorante riesce a soddisfare anche i palati più fini, attraverso la cura di ogni dettaglio, e un impiattamento che stupisce sempre. Un posto adatto a turisti e viaggiatori alla ricerca di qualcosa di sofisticato e riservato. La terrazza che si affaccia sul Golfo di Portoferraio è qualcosa di indescrivibile a parole: impossibile stancarsi del tramonto che si gode da qui.



PILADE



Comune: Capoliveri
Indirizzo: Loc. Mola, 5
Numero: +39 0565 968635

Gradita la prenotazione
www.hotelpilade.it

"Portiamo avanti la struttura da generazioni, rispettando i valori che i nonni, il tempo e l'esperienza ci hanno insegnato. L'attenzione verso ogni singolo cliente e la scelta di materie prime selezionatissime sono le nostre prerogative."
Giulia Arduini



Il Ristorante da Pilade è una storia di famiglia, sacrificio e generazione.

Questo ristorante a conduzione familiare nasce nel 1965 grazie all'intraprendenza di Pilade Arduini che decise di aprire una tavola calda e successivamente di convertire il vecchio podere di campagna della famiglia in un affittacamere per accogliere i primi turisti dell'epoca

Oggi, sessant'anni dopo, sui terreni di loro proprietà dal 1800 si trovano un country hotel, un ristorante contemporaneo e l'unico frantoio dell'isola d'Elba.



Da Pilade è un ristorante in cui potrete trovare materie prime di altissima qualità a km 0: dalle verdure di stagione coltivate nei campi circostanti, all'olio extra vergine di oliva prodotto nella loro azienda agricola, alla pasta fresca fatta in casa ogni giorno.

La regina del locale è sicuramente la griglia, sia di carne che di pesce, imponente e a vista, gestita dal babbo Elio e il figlio Luca: dalle Bistecche Fiorentine Toscane e di Angus, al pescato del giorno come il Branzino, il Dentice, il San Pietro e i crostacei, tutto cotto sulla brace con grande maestria e autorevolezza.

Questo tipo di cottura è molto difficile da eseguire ma è la migliore per esaltare il gusto e il sapore del prodotto…vi consiglio di provare assolutamente l'astice alla griglia con le verdure dell'orto per un'autentica esperienza di gusto elbano! Il menù da Pilade è molto variegato e accontenta tutti i palati, tra i piatti più iconici da assaggiare senz'altro lo "Speciale di Mare", il "Tagliolino nero al sugo di Ricciola", gli "Gnocchi di patate al ragù di capra"e la "Sburrita elbana".

Aperto solo a cena, il ristorante ha una terrazza circondata dalla natura dove mangiare tipicamente toscano, sorseggiando un buon vino che potrete scegliere tra le oltre 150 etichette presenti nella bellissima cantina a vista: fatevi consigliare dalla sommelier Giulia per scegliere la bottiglia più adatta a voi!

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Questo è un ristorante storico e a conduzione familiare, dove la qualità dei prodotti, soprattutto della carne, sono indiscutibili.
La griglia è il punto forte, e sicuramente sedersi qui porta a un'esperienza culinaria che va oltre ogni aspettativa. Cuore, passione e amore per la ristorazione si respirano ovunque: dall'accoglienza alle proposte del menù.
La cordialità e l'attenzione rivolta a ogni singolo cliente fanno di Pilade un vero punto di riferimento.









PASSIONE CHAMPAGNE



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Calata Mazzini, 24
Numero: +39 342 898 3990
Gradita la prenotazione
www.passionechampagne.it

"Da oltre vent'anni abbiamo trasformato la nostra passione nel nostro lavoro. Ci piace far sentire gli ospiti a loro agio trovando la giusta combinazione che possa accontentare tutti i palati, in un ambiente non troppo formale. Qui chiunque ha possibilità di ampliare la propria conoscenza personale e avvicinarsi a quello che definiamo un vero e proprio mondo, dalle grandi aziende vinicole ai piccoli produttori."
Massimo Corcione e Ilenia Picozzi



Passione Champagne è una bellissima champagneria sulla darsena di Portoferraio dove fermarsi per acquistare una bottiglia da asporto o fare un aperitivo al tramonto. Nasce nel 2014 come piccola enoteca all'interno del mercato coperto nel centro storico fino a diventare un punto di riferimento per gli appassionati di vino di tutta l'isola; nel 2020 scelgono di spostarsi e di aprire sul lungomare offrendo anche la possibilità di sedersi al tavolo per degustare un calice accompagnato da prodotti gastronomici di altissima qualità.
L'atmosfera da Passione Champagne è ricerca-

ta ma familiare, ed è proprio questo il punto di forza del locale: un luogo dove chiunque può approcciarsi al meraviglioso mondo delle bollicine e del vino e farsi guidare alla scoperta delle 1000 etichette al suo interno, fra vini, liquori, spumanti e oltre 300 champagne. Il titolare, Massimo Corcione, è infatti "Cavaliere dello Champagne": la sua conoscenza e il suo amore per questo mondo vi faranno sicuramente incuriosire ed avere maggiore consapevolezza su quello che state bevendo!

La champagneria propone delle pietanze espresse a base di ingredienti ricercati da abbinare ad ogni calice: qui si viene per degustare un ottimo aperitivo o fare una cena saziante.

Tutti i piatti hanno come accompagnamento la pinsa romana proposta in forma gourmet e spaziano dai salumi pregiati di Parma come il Sant'Ilario a quelli iberici come il Patanegra, ai vari tipi di ostriche, alle acciughe del Cantabrico, fino agli immancabili i taglieri di cruditè con gamberi e scampi e le buonissime tartare di gambero rosa e carne rossa.



Durante l'anno vengono organizzati eventi e serate degustazione con i "missili" -come li definiscono loro-, ovvero le bottiglie più prestigiose che è possibile con questa formula assaggiare a un prezzo contenuto.

Passione Champagne è aperto al mattino come bottiglieria e dall'aperitivo come servizio ai tavoli.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Passione Champagne è un luogo che frequento molto perché i vini sono una mia passione, e qui trovo sempre tutto quello che cerco, oltre a scoprire nuove etichette grazie all'amore e all'impegno che i titolari mettono nel loro lavoro. Differentemente da quanto si pensi è un locale alla portata di tutti, perché dal menu è possibile prendere anche un solo calice oltre che l'intera bottiglia, e in ogni caso il viaggio nel gusto è assicurato. Lo consiglio per un aperitivo al tramonto, con il cielo che si tinge di rosa, o per apericena, quando la luna inizia a illuminare le fortezze e l'intera darsena rispecchiandosi nell'acqua.









POKELBA



Comune: Capoliveri
Indirizzo: Via Calamita, 2A
Numero: +39 340 253 8891

Gradita la prenotazione
www. pokelba.com

"Il nostro obiettivo è offrire un'alternativa alla solita pizza o pasta, qualcosa di diverso che esca dagli schemi della ristorazione tradizionale. Non ci piace definirci un semplice fast food o una classica pokeria, perché per noi ogni visita è un vero e proprio viaggio culinario. Vogliamo far scoprire nuovi sapori e abbinamenti, regalando alle persone un'esperienza unica che le faccia innamorare della nostra isola, proprio come è successo a noi."

Nisha Ricci

Pokelba è un nuovissimo locale a tema miniere che ha aperto due anni fa nel cuore del borgo di Capoliveri.
Questa attività nasce dall'amore profondo dei titolari, Nisha e Marco, per quest'isola e in particolare, dal fascino delle Miniere del Vallone e del Ginevro, luoghi di importanza storica incredibile per la nostra isola e che oggi sono diventati un simbolo elbano e attrazione per turisti da tutto il mondo.

Arrivando da Pokelba, che si trova all'inizio della via principale del paese, attirerà subito la vostra attenzione l'atmosfera del locale: il colore ruggine del ferro, i tavoli ad altalena, il carretto delle miniere, le gigantografie fotografiche di questi posti minerari iconici... vi sembrerà di fare un tuffo nella memoria elbana.

Anche il menù vuole essere un viaggio nei sapori

dell'Elba: qui si mangiano Poke Bowl personalizzate in base ai gusti del cliente e realizzate con ingredienti freschissimi, ricercati e a km 0, come ad esempio la tonnina e la palamita, e coloratissimi fish burger ispirati alle spiagge isolane e accompagnati sempre da patatine fritte.



I panini da provare assolutamente sono il Calamita (polpo, crema di patate, cipolle caramellate, misticanza e mayo all'arancia), il Fetovaia (palamita, pomodorini, uova sode, mayo e insalata) e il Cacciucchino (ripieno di cacciucco di pesce, crema di patate e olio al prezzemolo).

Se venite qui per l'aperitivo, non perdetevi il loro sfiziosissimo Tagliere di mare (arancini riso nero e gamberetti con mayo all'arancia, tartarina tonno salsa di soia e guacamole, polpettine salmone e gamberi con mayo al basilico e sushi misto) e i loro cocktail, in particolare il Pesquito e lo Spritz Blu, due drink dai sapori freschi e dai colori vivaci con un tocco di glitter edibile, per dare un po' di magia ad ogni sorso. Inoltre, per soddisfare ogni esigenza, da Pokelba troverete anche opzioni vegane e senza glutine, per far sì che tutti i clienti possano gustare un pasto fresco e saporito senza compromessi.

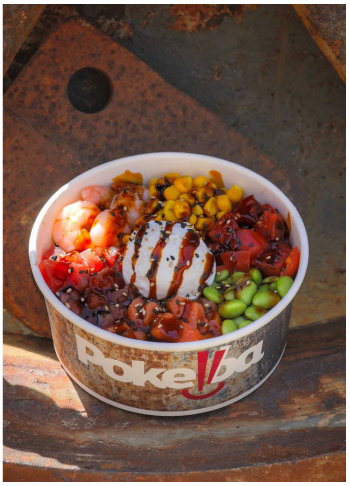
Insomma, lo avrete capito, da Pokelba non ci si annoia mai: un menù ricercato e mai banale, una location unica, uno staff sorridente e disponibile...un locale adatto a ogni occasione, che sia per un pranzo al volo, un aperitivo in compagnia o una cena sfiziosa.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Consiglio Pokelba per l'originalità dei piatti e soprattutto per la bontà delle poke bowl e dei panini gourmet: i sapori sono gustosi e le materie prime di altissima qualità.
Da buona elbana, apprezzo tantissimo la scelta di aver realizzato un locale che si integra perfettamente con il territorio e racconta l'isola attraverso il gusto.









PUBLIUS



Comune: Località Poggio
Indirizzo: Piazza del Castagneto
Numero: +39 0565 99208

Gradita la prenotazione
www.ristorantepublius.it

"Siamo un ristorante a conduzione familiare da oltre 53 anni, e la nostra storia in cucina ci permette di portare in tavola piatti anche originali, realizzati con materie di prima scelta. La nostra soddisfazione è vedere la felicità dei nostri clienti."
Emanuele Fontana



Siamo su un'isola ma per chi ama anche l'alta quota e soprattutto la carne il ristorante Publius è irrinunciabile.
Questo famoso locale è stato aperto nel 1970 dai signori Publio (da cui deriva anche il nome) e Laura e oggi, 55 anni dopo, l'attività è portata avanti dai figli Emanuele e Simonetta.

Il ristorante infatti, si trova nella frazione di Poggio, comune di Marciana a 330 metri sul livello del mare, ed è uno dei punti più panoramic dell'Elba. Il locale, grazie alla terrazza sul tetto, offre la possibilità di mangiare piatti unici con una vista mozzafiato, da godere soprattutto a pranzo: è questo infatti, il momento della

giornata in cui è possibile ammirare i colori del bosco e del golfo. Tra i piatti tipici pappardelle al ragù di cinghiale e cinghiale in umido: una cucina diversa, che oltre a portate della tradizione toscana vede un menù ricco di proposte innovative come i Ravioli al cacao ripieni di cinghiale su crema al parmigiano, la Guancia brasata al Morellino, gli Gnocchi di farine di castagne con ragù di anatra e N-Uovo di zucca su fonduta di pecorino e tartufo.



In questo locale antiche portate si sposano con idee originali, ma sempre e solo nel pieno rispetto di materie di prima qualità. Inutile sottolineare come anche il tramonto sia, da quassù, un vero spettacolo. Una location che è riuscita a coniugare sapore, originalità e bellezza in un tutt'uno.

Non da meno il bere: oltre 350 le etichette tra cui scegliere il vostro calice.
Publius è un ristorante che si differenzia anche perché inserito nel circuito Aic - Associazione italiana celiachia, e grazie a impegno e dedizione riesce a proporre un'ampia proposta gluten free, in modo sicuro.

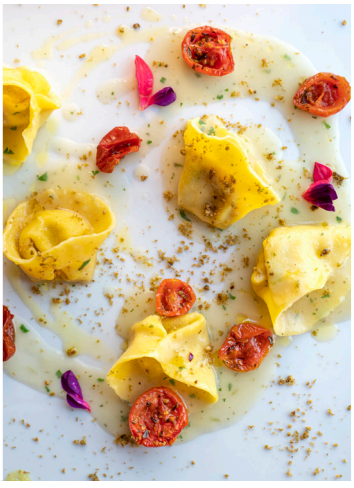
Per sedersi è gradita la prenotazione.

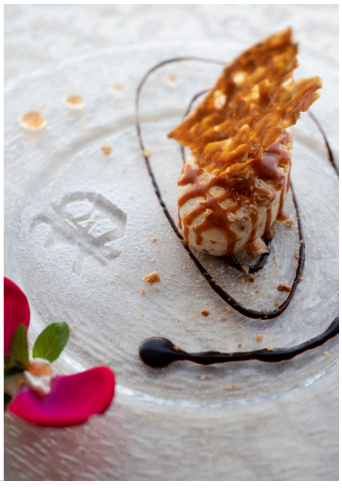
PERCHÈ LO CONSIGLIO?

I ragù, la pasta e la carne sono i punti forti della cucina del Publius: una location dove ammirare il panorama, gustando piatti curati e studiati.

È aperto sia a pranzo che a cena.

Personalmente lo consiglio a mezzogiorno, in modo da approfittare del sole per passeggiare tra i vicoli di Poggio: piccola frazione del Comune di Marciana che racconta la storia di questa terra, tra secolari piante di castagno.



RISTORANTE DA PIERO - ISELBA



Comune: Marina di Campo
Indirizzo: Viale degli Etruschi
Numero: +39 391 432 2831

Gradita la prenotazione
www.dapiero-iselba.it

"Il nostro obiettivo è rendere indimenticabile e unica l'esperienza di gusto dei nostri ospiti. Ogni piatto è preparato con amore e dedizione, ed è pensato per deliziare i nostri clienti e portarli a dire "la prossima estate torneremo qui!". Mettiamo nel piatto un ingrediente speciale: la gioia di un momento da condividere e ricordare. Far parte di questo ricordo ci rende orgogliosi del nostro lavoro."

Matteo Beraldo



Sulla bellissima spiaggia di Marina di Campo, incorniciato dall'azzurro del mare e dal verde dei pini marittimi si trova il ristorante da Piero, un'oasi di pace e relax dove fermarsi per mangiare coccolati dal mormorio delle onde.
Da Piero Iselba è un locale presente da tantissimi anni sull'isola: Piero infatti, è il nome del titolare che ha avviato questo ristorante sulla spiaggia nel 1986 che oggi è gestito dal figlio Matteo e la moglie Valeria, chef nonché ideatrice di tutte le prelibatezze culinarie che potrete assaggiare qui.
La location spettacolare letteralmente sulla sabbia e l'accoglienza incredibile da parte dello

staff, sempre sorridente e pronto ad accogliere le richieste degli ospiti, unite alla gustosità dei piatti rendono Da Piero - Iselba un posto da visitare assolutamente nella vostra vacanza all'isola d'Elba. Tutti i piatti sono ideati per suscitare emozioni, per conquistare lo sguardo con composizioni creative e incantare poi i sensi con il loro profumo e gusto.



Il menù rappresenta i valori di Matteo e Valeria: dalla cura nella selezione delle materie prime, passando all'innovazione creativa delle pietanze fino ad arrivare all'abbinamento dei vini per far si che l'ospite viva una viaggio culinario a 360°. Da provare assolutamente nella vostra visita da Piero sono le acciughe in teglia alle erbe aromatiche, la loro cruditè di pesce, gli spaghetti al nero di seppia, burrata e cozze e l'immancabile fritto misto servito a pranzo!

Una menzione a parte la meritano i dolci che vengono realizzati a mano ogni giorno dalla maestra pasticceria. La carta dei vini è frutto dello studio del mondo vitivinicolo da parte del sommelier Matteo: presenta una grande selezione di bollicine con un occhio di riguardo più in generale ai vini biodinamici, un vasto assortimento di etichette della nostra amata Elba ed infine una cernita di vini passiti da accompagnare ai dessert. Sia a pranzo che a cena è sempre il momento giusto per fermarsi da Da Piero - Iselba e lasciarsi conquistare da prelibatezze culinarie create con passione e maestria.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Da Piero-Iselba a Marina di Campo è il luogo perfetto per chi ama la natura e il mare, e vuole coccolarsi con i sapori autentici della tradizione mediterranea. Il personale preparato, gentile e familiare accoglie gli ospiti con calore per regalare un'esperienza di gusto irripetibile e lasciare un piacevole ricordo estivo. La location è magica, un luogo sospeso tra cielo e terra dove il sole scalda l'anima, la brezza accarezza il viso e i profumi avvolgono i sensi.









TONNINA



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Calata Mazzini, 13
Numero: +39 393 0173245

Non si accettano prenotazioni

"A Tonnina ci impegniamo a non lasciare niente al caso: un concetto di lusso servito con semplicità, dove l'ospite deve sentirsi libero di entrare ma felice di tornare."
Luca Fiorini



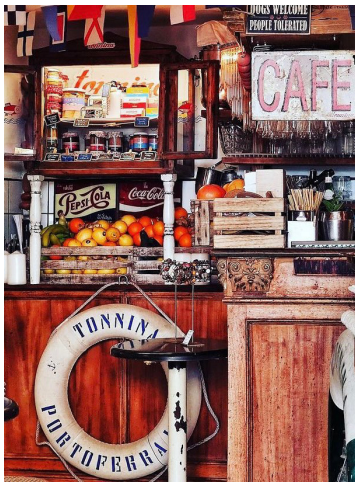
Tonnina è un delizioso caffè boutique in stile parigino situato sulla darsena medicea di Portoferraio: le piante di sterlizia incorniciano questo locale dai colori vivaci dove la musica suona lenta la mattina durante le colazioni vista mare e si alza al calar de sole quando i cocktail accompagnano le serate allegre e danzanti dei tanti viaggiatori che vi fanno tappa.

Un locale dove verrete accolti da uno staff sempre sorridente e dove la cura nei dettagli vi farà sentire coccolati ed accolti con amore!



La colazione da Tonnina è semplicemente regale: eleganti tazze di ceramica dove sorseggiare tè e caffè, deliziose brioche alla frutta, torte del giorno appena sfornate, granola servita con yogurt fresco decorato con fiorellini e l'immancabile pane burro e marmellata… il tutto con il bellissimo sfondo del lungomare ferraiese, fra barche a vela, yacht e gozzi che vi attraccano proprio di fronte.

Ma qui si viene anche per pranzo se volete un piatto veloce, come un insalatone o croissant salato: tutti i piatti girano intorno al concetto dal mare e all'utilizzo dei prodotti Conserveria Tonnina, un'azienda di prodotti ittici con base all'isola d'Elba (tapas, affettati di mare, crostoni di mare) che potrete assaggiare ed acquistare dagli scaffali del negozio.



Tonnina è anche il place to be per godersi un aperitivo al tramonto con sfiziose tapas e dissetanti cocktail realizzati dai barman, ma anche tornare per un caffè dopo cena e divertirsi fino a notte con in mano un drink: la lista dei gin è lunghissima!

Infine, ma non per importanza, fatevi un regalo nella piccola boutique: che sia una gioiello, un costume, un elegante abito dallo stile marittimo ma sempre ricercato… per portare un ricordo.

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Tonnina è un locale dall'atmosfera vacanziera che vi farà sentire coccolati e come a casa.
Vi consiglio assolutamente di provare la loro meravigliosa colazione ma anche di passarci per un aperitivo per assaggiare i buonissimi cocktail abbinati alle tapas di mare.









UMAMI



Comune: Marciana Marina
Indirizzo: Via del Cotone, 23
Numero: +39 0565 904390

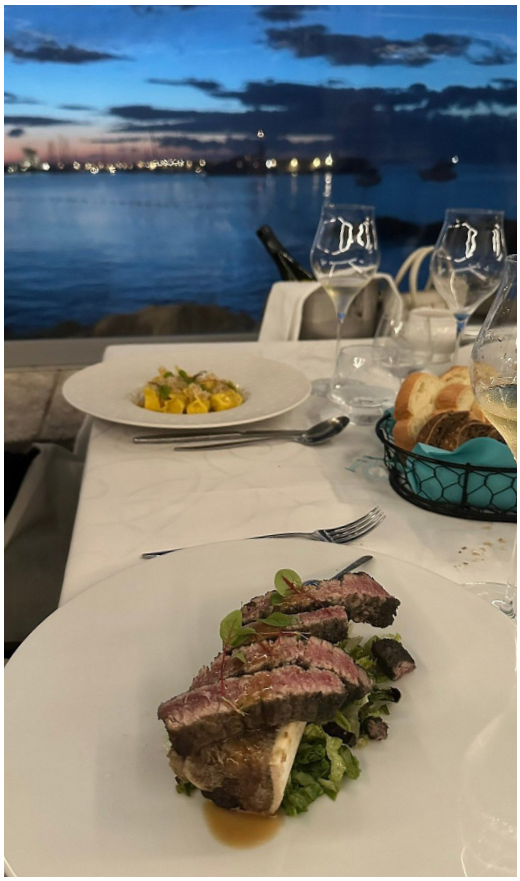
Gradita la prenotazione
www.ristoranteumamielba.com

"Siamo un ristorante non altezzoso, gli ospiti che lo desiderano qui possono trovare una famiglia. Mi piace passare tra i tavoli, conoscere le persone e sapere com'è andata. La mia non è una cucina gourmet, ma una cucina personalissima, emozionale ed istintiva volta all'utilizzo assiduo di una materia prima eccellente.
Ricerco ogni giorno diversi accostamenti gastronomici partendo sempre dalla base della tradizione elbana per creare nuovi piatti, spesso è l'idea di un momento che mi ispira. Lavoriamo con tantissima passione e grande sacrificio cercando di migliorarci sempre e augurandoci di lasciare un bel ricordo nel tempo a chi è venuto a trovarci."

Leandro Carotenuto



Incastonato tra le rocce dell'antico borgo dei pescatori del " Cotone" a Marciana Marina si trova Umami, un elegante ristorante dove fermarsi per un pranzo sul mare o una romantica cena al tramonto. Questo locale nasce nel 2018 dal sogno di Leandro Carotenuto, che dopo un'esperienza trentennale nelle cucine elbane, ha deciso insieme alla moglie Grazia Allori di aprire finalmente il loro posto dove accogliere ospiti da tutto il mondo. Umami significa "saporito"ma rappresenta molto di più: nel logo realizzato dall'architetto Marella si intrinsecano in modo perfetto l'Amore, la passione per la cucina, gli ami che ricordano la pesca



ed infine il design e l'eleganza che sono due caratteristiche che si ritrovano nei meravigliosi piatti cucinati dallo chef Leandro.
Un ristorante legato profondamente al territorio elbano e alla sua tradizione, con un'evoluzione dal classico al moderno: la cucina è totalmente personale, frutto di studio, esperimenti e creatività, un mix di emozioni, dettagli, equilibrio di abbinamenti, che confluiscono in un impiattamento volto ad entusiasmare i commensali.
Qui si viene per provare un'esperienza di gusto alla scoperta dei sapori dell'isola e della sua biodiversità, interpretati in modo originale e unico.
I piatti sono al 99% a base di pesce, esclusivamente pescato all'isola d'Elba e nel mar Mediterraneo, tra i più rappresentativi sicuramente il Mortaio di Baccalà, l'Assoluto di Granseola, il Tonno Midollo, il Cappuccino di vongole e bottarga; da provare assolutamente anche i loro crudi di mare, delle vere e proprie opere d'arte da assaporare. I dolci sono realizzati tutti dallo chef e meritano di essere assaggiati, come la Sfera di cioccolato e Lo scrigno di meringa;

chi desidera stare più leggero può invece provare i deliziosi sorbetti artigianali a base di frutta fresca. Ogni giorno troverete anche il menù degustazione da 8 portate, che cambia in base "al meglio che ho in cucina quel giorno" come dice lo chef.
La carta dei vini è ampissima e conta più di 100 etichette partendo dalle isole dell'Arcipelago Toscano, passando per l'Italia fino ad arrivare ai grandi produttori dello Champagne. Umami vi stupirà per l'armonia, la bellezza e soprattutto la bontà dei piatti che propone, una vera e propria esperienza sensoriale da vivere nella vostra vacanza sull'isola!

PERCHÈ LO CONSIGLIO?

Consiglio Umami a chiunque voglia provare un'esperienza di gusto e mangiare piatti irripetibili.
La location è spettacolare e lo rende la meta perfetta per chi cerca un ristorante per occasioni: una cena speciale in vacanza, un anniversario, una ricorrenza…o anche semplicemente per chi vuole regalarsi un momento di condivisione in una cornice straordinaria.







VENTO D'ESTATE



Comune: Portoferraio
Indirizzo: Località Acquaviva, 72
Numero: +39 371 340 629
Gradita la prenotazione

"Chi viene da noi mangia e si diverte, perché siamo convinti che sedersi a tavola deve essere sempre un piacere. Vogliamo che i clienti se ne vadano sempre soddisfatti, è per questo che abbiamo creato un locale alla portata di tutti."
Angelo De Lucia

Pizza e piatti a base di pesce sono le proposte di Vento d'Estate, un connubio singolare che rende questo ristorante unico nel suo genere.



Pizza e piatti a base di pesce sono le proposte di Vento d'Estate, un connubio singolare che rende questo ristorante unico nel suo genere.

Aperto solo la sera, propone un menù che varia ogni giorno perché la cucina si basa su prodotti freschi reperiti quotidianamente. Menzione a parte va fatta per la pizza, dove mozzarella di bufala e materie prime selezionatissime portano in tavola la vera leccornia campana.

Un locale a conduzione familiare, aperto solo su prenotazione, in cui il cliente si sente a casa: convivialità e buona cucina infatti, sono le caratteristiche di questo ristorante che conquisterà anche i palati più fini.

Singolare la location che vede una terrazza da cui si vede il mare, a poca distanza dalla spiaggia di Sansone: una tra le spiagge più belle dell'isola.

La cordialità e l'accoglienza del titolare è a tratti impareggiabile. Il tramonto, la vista e tutto quello che arriva a tavola sono un vero piacere: poter scegliere tra una pizza o un piatto realizzato con materie prime permette a questo ristorante di adattarsi alle esigenze di tutti.



PERCHÈ LO CONSIGLIO?

In questo ristorante è possibile mangiare la vera pizza, grazie a impasto e prodotti di prima scelta e al contempo optare per portate a base di pesce.

Il menù in quest'ultimo caso dipende dalla freschezza dei prodotti reperiti: una decisione che porta ad avere una proposta culinaria sempre diversa, riuscendo a stupire anche i clienti più affezionati.

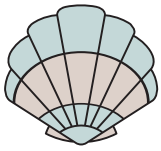
La terrazza del ristorante è immersa nel verde: un luogo ideale per chi è in cerca di una buona cena lontani dal caos e immersi nella natura.











VERONICA BRANDI



VERONICA BRANDI

VIVI L'ELBA A TAVOLA

Copyright @2022 Veronica Brandi
Portoferraio - 57037 Isola d'Elba (LI)
info@veronicabrandi.it
www.vivilelba.it

veronicabrandi