L’osteria la Botte Gaia si trova appena fuori dal centro storico di Porto Azzurro, a circa 300 mt dalla piazza principale, all’interno di un palazzo dei primi 800 costruito inglobando una piccola cappella del 600, che oggi è una delle due sale interne del ristorante.

Nasce nel 2005 da un idea di Antonella Marinari, nata e cresciuta a Porto Azzurro, che dirige la cucina, e suo marito Riccardo Nelli, che si occupa del servizio in sala.

Il pensiero è stato quello di creare un ambiente semplice, con forti riferimenti territoriali, ma che possa offrire spunti per ricerca di materie prime non solo locali e di grande qualità.

L’osteria ospita i propri clienti in un giardino, e in due salette, a seconda della stagione e della disponibilità.

La cucina semplice e leggera di Antonella è ricca di attenzioni, dove Il pesce e le verdure sono i principali ingredienti, il menù tuttavia propone sempre anche una scelta di piatti di carne e un attenzione particolare per allergie ed intolleranze alimentari.

La cantina offre una proposta di circa 250 etichette, con una considerevole importanza per le bollicine, (oltre 50 etichette di Champagne) che vengono conservate insieme alle bottiglie più importanti, in una cantina climatizzata e con una buona presenza di proposte di aziende locali, che si dimostrano sempre più interessanti.

Nel 2017, è stato destinato uno spazio in una delle due salette interne alla preparazione di crudités di mare, usando la classica formula dei “bar a huitres” francesi: in una vetrina potrete vedere, scegliere e degustare almeno 6 tipologie di ostriche, scampi, gamberi, mazzancolle, fasolari e decidere la combinazione del vostro piatto abbinandolo ad un buon bicchiere di vino.

Aperta da Pasqua a fine Ottobre, solo la sera, è consigliato prenotare, anche con un po’di anticipo, da giugno a settembre.