



Auch im 100-jährigen Traditionsrestaurant „Aurora“ ist die Pezzogna der Lieblingsfisch. Küchenchef Franco Aversa zelebriert feine Regionalküche und bestreut das Carpaccio von der Pezzogna mit gerösteten Pinienkernen. Und gibt dem Fisch gleich einen zweiten Auftritt: in Acqua pazza, verrücktem Wasser – einem Weinsud mit Tomatenstückchen und dazu noch Kapern und Oliven. Als Finale trägt seine Frau Mia D’Alessio, die das Restaurant in dritter Generation führt, das berühmteste Dessert der Insel auf: Torta caprese, eine saftige Schokoladen-Mandel-Torte, die in den 30er-Jahren in der „Pension Weber“ von zwei Österreicherinnen erfunden wurde – als Perfektionierung der Wiener Sachertorte. Das Publikum im „Aurora“ ist erlesen: Michael Douglas, Uma Thurman und Sylvester Stallone, Mariah Carey und Lorient haben hier gegessen. Und wenn die Promis nicht da sind, stehen Touristen Schlange für einen Tisch. „Das gehört bei uns zum Lokalkolorit“, lacht Mia D’Alessio. „Wer in Ruhe essen will, reserviert seinen Tisch für 22 Uhr.“ Wenn Sie anschließend Wein mitnehmen möchten: Nebenan haben die D’Alessios einen Weinladen, den besten der Region – und er versendet auch.

Wie die Reichen und Schönen feiern: ist natürlich Shoppen an-