

SARDEGNA

CORSICA

MAR
DI SARDEGNA

ORISTANO

CAGLIARI



GAMBERO ROSSO

tregamberi 

Armida
Abbasanta (OR)

trecocotte 

CUCINA.eat
Cagliari



LE GRANDI CANTINE DELLA **SARDEGNA**



1


BENTU LUNA
SARDEGNA

NEONELI (OR)

3


Cantina Castiadas

CASTIADAS (SU)

2

TENUTA

MASONE MANNU

MONTI (SS)

4


SIDDURA
Sardegna in passato

LUOGOSANTO (SS)

Le grandi cantine della Sardegna



BENTU LUNA

SARDEGNA

VIA MERIAGA, 1 | 09080 NEONELI (OR) | WWW.BENTULUNA.IT | 329 4742236

Bentu Luna, voluta da Gabriele Moratti e nata nel 2019, è una cantina che lavora esclusivamente con vigneti storici, dai 45 fino ai 120 anni valorizzando il territorio e i vitigni dell'Isola. La cantina si trova su terreni di interesse nazionale e storico, con suoli la cui destinazione è rimasta uguale per 200 anni. Il progetto dell'azienda Bentu Luna si sviluppa nel centro geografico della Sardegna, tra il Mandrolisai e il Barigadu, provincia di Oristano e Nuoro. La cantina è stata costruita a Neoneli (OR). Con una vinificazione effettuata solo attraverso fermentazioni spontanee a partire da lieviti naturalmente presenti sulle bucce dell'uva, l'azienda sposa la tradizione con le conoscenze scientifiche contemporanee.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Sardegna Unda 2022

Color giallo paglierino. Al naso esprime note di acacia, biancospino e frutta a polpa bianca, seguiti da sfumature di macchia mediterranea. Al palato risulta fresco e piacevolmente sapido. Il finale è appagante, con un ritorno di note fruttate e agrumate. Da provare con degli spaghetti alle vongole.

Mandrolisai Mari 2020

Blend di bovale sardo, cannonau e monica, è un vino che profuma di frutti rossi e macchia mediterranea, che spiccano su note più delicate e salmastre. Un naso ricco e sfaccettato che anticipa un sorso pieno, succoso e invitante. Ottimo con arrosti di carne, ma è anche da provare insieme a formaggi stagionati.



Isola dei Nuraghi Rosso Sobi 2020

Di un bel rosso porpora. Le note di ribes, mirtilli e bacche di ginepro emergono nette e definite al naso, insieme a nuances di spezie dolci. Il sorso è scorrevole e di grande piacevolezza. Le note percepite al naso tornano e disegnano un finale persistente e appagante. Da provare con delle costine di maiale alla brace.

Le grandi cantine della Sardegna



LOC. SU CANALE SNC | 07020 MONTI (SS) | 📞 WWW.TENUTAMASONEMANNU.IT | 📞 0789 47140

Ci troviamo nel territorio di Monti, a pochi chilometri da Olbia, in uno straordinario paesaggio di sugherete, fiumi, laghi e boschi di macchia mediterranea.

L'antico nome logudorese "Masone Mannu" significa "grande proprietà": l'azienda infatti si estende per quasi 100 ettari. I vigneti sono coltivati principalmente con il Vermentino di Gallura, ma cannonau, carignano, bovale sardo, merlot e cabernet sauvignon arricchiscono il ventaglio delle varietà coltivate. Il vento del mare, l'esposizione dei vigneti e la ricca natura che circonda la tenuta aiutano a coltivare uve sane senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici. Dal 2018 la Tenuta è oggetto di un importante progetto di sviluppo guidato da Giordano Emendatori, già proprietario della Tenuta Biodinamica Mara in Romagna. Dal 2022 la Tenuta è certificata Biologica.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Gallura Petrizza 2022

Fine ed elegante, esprime note floreali e fruttate dai tenui sentori agrumati. Di buon equilibrio gustativo, al palato ritornano le sensazioni fruttate percepite al naso con un piacevole finale ammandorlato. Ottimo come aperitivo, si sposa con crudi di pesce.

Vermentino di Gallura Sup. Costarenas 2022

Giallo paglierino con riflessi verdi. Toni balsamici, mela golden, pesca bianca e iodio si amalgamano in un sorso sapido, fresco e avvolgente con un finale lungo e minerale. Da provare in abbinamento con primi piatti a base di pesce.



Entu 2019

Nel bicchiere si presenta vestito di un rosso rubino intenso. A nette sensazioni di frutta rossa matura si affiancano note balsamiche e boisè. Avvolgente e austero, è caratterizzato da un sorso dai tannini fitti e vellutati. Da abbinare a ragù o secondi di carne.

Le grandi cantine della Sardegna



LOC. OLIA SPECIOSA | VIA DELLA CANTINA, 2/4 | 09040 CASTIADAS (SU)

WWW.CANTINACASTIADAS.COM | ☎ 070 994 9004

L'azienda, nata nel 1959, è stata fondata dall'Ente di riforma agraria della Sardegna con il supporto dei maggiori viticoltori della zona di Sarrabus. Oggi può contare su oltre 50 soci conferitori e circa 150 ettari di vigneti. L'obiettivo sin da subito è stato quello di produrre vini di qualità ed esaltando uno dei territori vocati della Sardegna dove il Cannonau rappresenta il prodotto più pregiato e che si può fregiare della sotto denominazione Capo Ferrato. Le radici delle tradizioni del passato si uniscono alle tecnologie innovative per dare una produzione che riesca a trasmettere il territorio sarrabese. Vini che racchiudono la tradizione, il sapore e il profumo della terra da cui provengono.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Sardegna Notteri 2022

Nasce da uve Carignano in purezza che donano al vino un colore rosso rubino intenso. Al naso profuma di ribes e bacche sotto spirito con un sottofondo di macchia mediterranea e spezie dolci. Note che si ritrovano in un sorso elegante, fresco e scorrevole strutturato da una fitta trama tannica. Da provare con della carne rossa alla griglia.

Cannonau di Sardegna Capo Ferrato Rei 2020

Uve cannonau in purezza che donano al vino un colore rosso rubino luminoso. Le note di fiori rossi, prugna e ciliegia, si accompagnano a toni balsamici e speziati. Al palato è equilibrato, dai tannini dolci e vellutati che strutturano il sorso. Il finale è persistente e arricchito da sfumature balsamiche e di spezie dolci. Da provare con un pecorino sardo stagionato.



M. Cl. Blanc De Noir Brut Nature Saeprus 2020

Nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Un naso ricco e complesso che spaziano da dolci note di frutta matura a sfumature più iodate e minerali da cui si staccano nuances tostate che si ritrovano al palato, dando profondità e piacevolezza al sorso. Ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti a base di pesce.

Le grandi cantine della Sardegna



LOC. SIDDÙRA | 07020 LUOGOSANTO (SS) | WWW.SIDDURA.COM | 079 6573027

Siddùra nasce dalla fusione tra l'esperienza imprenditoriale e la passione. Siamo in Gallura, nel nord della Sardegna, terra famosa per il granito, il mare cristallino e il Vermentino di Gallura, unica DOCG del Vermentino e unica DOCG della Sardegna. Siddùra è una realtà enologica in continua crescita, immersa in una valle circondata dai boschi, con terreni scoscesi e un microclima unico, capace di imprimere un carattere intenso ai vini prodotti. La filosofia di produzione è basata sulla convinzione che la produzione del vino inizia nel vigneto, essendo il vino un vero riflesso del suo terroir. Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano, vini internazionali e un passito per una produzione di 350mila bottiglie.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Carignano Bacco 2022

Nasce da uve Carignano in purezza che donano al vino un colore rosso rubino intenso. Al naso profuma di ribes e bacche sotto spirito con un sottofondo di macchia mediterranea e spezie dolci. Note che si ritrovano in un sorso elegante, fresco e scorrevole strutturato da una fitta trama tannica. Da provare con della carne rossa alla griglia.

Cannonau di Sardegna Riserva Fòla 2019

Rosso rubino intenso. Al naso il bouquet è ricco di frutta matura, prugna e amarene ben amalgamate con note speziate. Il sorso è morbido, caldo, con una fitta e vellutata trama tannica. Da abbinare con agnello in umido e carne arrosto.



Vermentino di Gallura Superiore Maia 2022

Giallo paglierino intenso. Delicate note di frutta a polpa gialla si amalgamano a sentori floreali dolci. Fresco e sapido al palato, chiude il sorso con una piacevole nota ammandorlata nel finale tipica del vitigno. Da provare con primi piatti di molluschi.

Armidda



loc. Zaccardani

s.da prov.le 15, km 44 ☎ 3791619315

Chiuso lunedì

Coperti 45

Fascia di prezzo € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

🌐 armidda.it

TRATTORIA

All'inizio doveva essere solo la parentesi in attesa dei (lunghi) lavori di ristrutturazione al Su Carduleu (ristorante di famiglia ripreso dallo chef Roberto Serra), poi è diventata una delle insegne da non farsi mancare se si vuole assaggiare una cucina autentica, dai richiami tradizionali, ancorata alle tipicità del luogo, dove tutto è frutto di esperienza, tecnica, dedizione e sacrificio. È così che Armidda conferma i Tre Gamberi forte di un'idea che è assolutamente "trattoria", ma da annoverare nel presente e nel futuro della tipologia. Anzi, a sentire Serra, non è solo una trattoria, bensì una trattoria sarda. Ad Abbasanta, nell'entroterra della Sardegna centro occidentale, si viene per mangiare una cucina saporita, a tratti verace, ma sempre proposta con garbo, eleganza, precisione e pulizia. Alcuni gesti ci fanno sentire subito accolti a casa di Serra. L'aperitivo, ad esempio, può essere un salume del norcino Michelangelo Salis tagliato al momento e accompagnato da una focaccia di semola lievitata naturalmente. Le paste secche e ripiene e le materie prime della campagna e del cortile primeggiano, anche se c'è sempre spazio anche per il miglior pescato del giorno. Non mancano poi, in alcuni periodi dell'anno, i piatti a base di cacciagione, come il colombaccio (proposto come secondo) con ciliegie, timo e limone o per valorizzare un risotto alle cicorie al profumo di arancio. Le paste sono fatte in casa, secondo tradizione isolana, col solo uso di acqua e semola. Buonissimi i maccarones al ragù di cortile o la fregula in autunno, nel periodo dei funghi. Come secondi maialino (cotto alla perfezione), filetto di manzetta o ancora cacciagione. La conclusione non tradisce la tradizione locale ed ecco i dolci di pasta di mandorla o i raviolini al formaggio fresco e miele fritti e serviti caldi. Si beve molto bene, non solo sardo: alcune grandi etichette nazionali o d'Oltralpe non mancano mai.



ALGHERO [SS]

Musciora

80  41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Mazzini, 59 ☎ 0799737519**Chiuso** martedì; aperto solo a cena
escl. venerdì, sabato e domenica**Coperti** 25**Fascia di prezzo** € *

* musciora.it

RISTORANTE. L'impostazione data da Danilo Delrio al ristorante di famiglia è stata una scossa che ha cambiato l'approccio stilistico e culinario al locale, dando un'impronta innovativa senza mai staccarsi dal territorio. Una ventata d'aria fresca che ha permesso di articolare il menu in vari percorsi di degustazione, così come giocare su una carta estrosa e invitante: millefoglie di polpo con patate e olive, culurgiones di muggine e bottarga, cinghiale fuori dal tortello, filetto di pesce in salsa algherese innovativa. La cantina presenta referenze mai banali provenienti da tutta Italia. Il tutto in un ambiente curato e accogliente dove si muove un servizio competente e puntuale.

Al Refettorio

v.lo Adami, 47 ☎ 0799731126

Chiuso sempre aperto**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € *  

BISTROT. Un consolidato riferimento, in pieno centro storico, dall'ambiente curato e ben arredato, dove si muove un servizio sempre attento e disponibile, ma soprattutto dove godere di un menu che spazia tra mare e terra proponendo ricette che interpretano la tradizione regionale in chiave moderna. Una proposta culinaria differenziata e accattivante come nel caso del flan di zucca con fonduta di pecorino e tartufo bianchetto, il tortello di agnello con ricotta e cime di rapa e il filetto di tonno alla griglia con composta di pinoli e zucchine. In cantina vini regionali che danno risalto a piccole realtà.

La Saletta

80  43 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
via f.lli Kennedy, 27 ☎ 0794125748**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a
cena; aperto solo a cena escl. domenica**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € *   

* trattorialasaletta.com

RISTORANTE. Il titolo dei loro menu è "La rivoluzione in trattoria" e forse è anche per questo che abbiamo deciso di inserire La Saletta tra i ristoranti della Guida, dopo tre anni di classificazione come trattoria. In effetti la loro è un'idea di trattoria moderna, modernissima aggiungiamo noi, prospettata in un futuro fatto di materie prime locali, ispirazione alle ricette tradizionali, a piatti storici, ma rielaborati in chiave moderna, senza snaturarne l'autenticità degli ingredienti, con tecniche di cottura elaborate ma mai invasive. La Saletta è tutto questo e la cucina la si apprezza tramite quattro menu degustazioni (uno a libera scelta degli chef, uno vegetale, uno di mare e uno ispirato al cortile) o una carta dove scegliere in autonomia. I prezzi sono quelli di un ristorante, ma in rapporto alle preparazioni sono più che centrati. Tra i piatti proposti ottimi gli gnocchi di patate farciti allo stracchino di pecora, il riso alle lumache di mare o lo strepitoso filindeu di Nuoro in bordo di pecora con anguilla glassata. Da provare anche il maialetto, in cui c'è la testa, la pelle, la coratella. Servizio all'altezza, cantina pure, per quanto esclusivamente sarda.

ARZACHENA [SS]

Somu al Club Hotel
Baja Sardinia85  45 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO
p.zza Due Vele ☎ 078999006**Chiuso** sempre aperto solo a cena
escl. venerdì, sabato e domenica**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€€   

* somu.it

RISTORANTE. Sono le porte di una grande casa quelle aperte da Salvatore Camedda ai fortunati ospiti del suo bel ristorante affacciato direttamente sul mare. "Sa omu", appunto la casa in sardo, altro non è che la Sardegna, la terra natia cui lo chef si ispira sempre. All'attenta ricerca delle materie

prime (pesci, carni, vegetali, tutti autoctoni) s'accompagna una tecnica sempre più consapevole e un estro che mira alla concentrazione del sapore. Avviene in un piatto bellissimo e altrettanto buono come ricciola e anguilla "in scabecciu", come in quell'esplosione di gusto che è uva, salamoia di pomodoro, olive e olio, che inaugura la proposta vegetariana. I tre degustazione (vegetale, territorio e identità) sono appaganti percorsi e insieme costituiscono la carta da cui pescare liberamente. Valida la carta dei vini, con metà delle etichette isolate. Il servizio è diretto con professionalità e passione da Giacomo Serreli.

BARADILI [OR]

Sa Scolla



via Santa Margherita, 17 ☎ 078395025

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. domenica (in estate lunedì, aperto solo a cena)

Coperti 100

Fascia di prezzo € 🍷 * 🍴 🐄 🍷

☎ sascolla.com

TRATTORIA. Una sede è a Cagliari, l'altra, la storica, a Baradili, bellissimo borgo della Marmilla noto per esser anche il paese più piccolo dell'Isola. Nasce grazie all'Accademia di alta cucina COI che opera all'interno della stessa struttura. Da sempre le proposte sono due: la pizza (ottima, frutto di impasti selezionati e ottimi condimenti) e la cucina di campagna. Pochi piatti, preparati a regola d'arte, figli di tecniche di cottura moderne ma assolutamente rispettose delle materie prime. Qui tutto arriva dal comprensorio circostante, si cerca di valorizzare prodotti, ma soprattutto gli artigiani della zona. Si comincia con la tartare di manzetta, si prosegue con le mezze maniche alla campidanese (con cicoria e pecorino). A Cagliari il pescato del giorno non manca mai, mentre a Baradili è da provare il rollé di pollo ruspante alla cacciatora.

BAUNEI [OG]

Lanthia Restaurant

75 🍴 🍷

39 CUCINA | 15 CANTINA | 21 SERVIZIO

fraz. Santa Maria Navarrese
via Lungomare ☎ 0782615103

Chiuso sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo € 🍷 🍴 * 🍷 🍴 🐄 🍷

☎ lanthiaresort.com

RISTORANTE. Una pregevole tavola d'albergo dalla sobria eleganza e ben inserita in un suggestivo contesto. Questo è il regno dello chef Tommaso Ghironi che ha ben interpretato lo spirito di questo luogo costruendo un menu che ben combina creatività, tecnica e territorio. Dal menu: pesce spada locale crudo in salsa d'ostrica con mandorle piccanti cipolle allo zafferano e frutta di stagione, fregola in brodo di aglio dolce e zafferano con pomodori menta e pesce spada marinato, agnello alla brace con cipolle glassate alla colatura di alici e lattuga allo yogurt. Cantina che abbraccia la Penisola. Mise en place curata e servizio puntuale.

CABRAS [OR]

Leopardi

77 🍴 🍷

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Leopardi, 53 ☎ 3897620863

Chiuso giovedì

Coperti 50

Fascia di prezzo € *

RISTORANTE. Il muggine qui da sempre ha casa. La famiglia Virdis, fedele al "genius loci", lo propone con arte e in diversi modi. Negli antipasti, come semplice carpaccio o in versione catalana; sui primi, come i ravioli di muggine e radicchio mantecati con burro di capra, scaglie di pecorino e bottarga (ma c'è anche un'ottima fregola fatta a mano ai frutti di mare). Poi alla sinitana, gratinato al forno con burro e bottarga, o nella rivisitazione di "sa merca" (origini antichissime, un metodo di conservazione del pesce trattato sotto sale e con salicornia). Buona la selezione dei vini e degli extravergine con piccole realtà locali quasi introvabili altrove. Sollecitudine nel servizio. Prezzi corretti.

CAGLIARI

Bistrot100

via Tuveri, 100 ☎ 0707333300

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € * 🐕 🐾

BISTROT. Il locale di Francesco Zucca, che alterna un'atmosfera distesa e piacevole alla bottega, un book crossing e una cucina sempre interessante, si mantiene un porto sicuro per la città? di Cagliari. Un bistrot che consente di assaporare piatti soprattutto della tradizione, preparati con una materia prima fresca e lavorata in maniera interessante. Il menu alterna una proposta corta ma ben selezionata a dei fuori menu. Le paste sono tutte fatte in casa, comprese quelle ripiene (cappellacci o anche i culurgiones ogliastrini). Si viaggia così? da una tartare di tonno a delle sfiziose cozze con pecorino a un'ottima fregula ai frutti di mare o, in versione autunnale, con funghi porcini. Servizio informale ed efficiente con una carta dei vini regionali e non.

ChiaroScuro42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so Vittorio Emanuele, 380 ☎ 3479630924**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € * 🐕 🐾

RISTORANTE. Passano gli anni e Marina Ravarotto (chef e titolare dell'attività) continua con passione e determinazione a proporre la sua cucina barbaricina a Cagliari. Tutto qui è ispirato alle sue radici a partire dal nome dell'Insegna, Chiaroscuro, in memoria di Grazia Deledda. Anche il menu è suddiviso come un'opera e fa sentire i profumi e i sapori del nuorese, attraverso piatti dalle tecniche di cucina moderne ed eseguite alla perfezione. Se si viene qui non si può non provare Su Filindeu (fili di Dio), una pasta antica, ancestrale che solo poche persone ancora fanno. Marina è una di queste, li crea lei, tirando la pasta in fili sottilissimi e formando un vero e proprio tessuto tra trama e ordito. Vengono cucinati in brodo di pecora chiarificato, extravergine e pecorino, l'emblema della semplicità. Da provare poi Su Pane Frattau, Sa Fregula o la terrina di Maiale. Si beve sardo, ma non manca qualche proposta d'oltremare, il servizio è attento, premuroso, impeccabile in tutto.

Dal Corsaro44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO
v.le Regina Margherita, 28 ☎ 070664318**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€ * 🍷 🐾
☎ stefanodeidda.it

RISTORANTE. Dal Corsaro è l'insegna della famiglia Deidda, ristoratori da una vita, attualmente portata avanti da Stefano che rappresenta l'ultima generazione. Lui ha scelto di fare il cuoco e per questo non sono mancate esperienze importanti nei ristoranti che contano (anche in Europa) ed ora tutto ciò è messo a disposizione nei due menu proposti, da 7 e 11 portate che mettono al centro un ingrediente principale. Studio, ricerca, innovazione si vedono nei piatti anche se alcune volte il pensiero è più forte della sostanza. I menu sono un incrocio di ingredienti locali ed orientali, materie prime dolci che incontrano sapidità e gusto, sensazioni morbide che contrastano (bene) durezza eccessive. La cosa più bella è trovare ingredienti poveri (ad esempio il muggine) convivere con gamberi rossi o altri ingredienti pregiati. L'importante è andare preparati e lasciarsi guidare (non c'è possibilità di scelte alla carta). Il servizio e la carta dei vini sono all'altezza della proposta generale.

CUCINA.eat

vedi scheda pag. 939

CUCINA.eat

p.zza G. Galilei, 1 ☎ 0700991098

Chiuso martedì, mercoledì e domenica a cena
e lunedì tutto il giorno; chiuso in estate tutto il giorno
di lunedì e domenica; martedì a cena

Coperti 30

Fascia di prezzo € 🍷 * 🐕 🐾

📍 shopcucina.it

BISTROT

Dall'apertura a oggi è passato un decennio, che sembra non aver scalfito di un minimo la ventata di novità che il format "leggero" di Alessandra Meddi ha portato nel capoluogo sardo. Tanto contemporaneo nella veste, con bancone, eventi, shop di libri, specialità internazionali e utensili, tanto profondamente e indiscutibilmente sardo nel setacciare l'Isola alla ricerca di ricchezze rare e spesso dimenticate. Ecco, passano gli anni, ma il lavoro qui da Cucina.eat è sempre serissimo, proiettato verso il futuro e tanto divertente per gli ospiti che accomodano solo per sorbire un calice in chiacchiere, per un aperitivo, una pausa pranzo veloce o, invece, per godersi una cena d'autore: si può far tutto questo in gran libertà, coccolati da un servizio accorto e cordiale. Il mercato (letteralmente, dato che siamo nei pressi del mitologico Mercato di San Benedetto!) comanda nella scansione dei piatti: si va dall'ottima zuppetta di mare alle paste tradizionali sarde, passando per crudi, vellutate di stagione o per antiche specialità isolate, come il mazzamurru, a base di pane raffermo. Gli habitués del locale sanno che possono contare su alcuni punti fissi in menu, come le selezioni di salumi e formaggi di gran caratura o i paté da accompagnare al buon pane. La selezione enologica è personalissima e appassionata, si può gustare un'ottima birra artigianale oppure un cocktail ben fatto. Chi vuole avere un punto di vista privilegiato sul lavoro della talentuosa squadra deve accomodarsi all'imponente bancone che domina il locale. Spesso si organizzano eventi e degustazioni speciali.



Is Femminas

80  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Napoli, 90 ☎ 3408531608

Chiuso lunedì; in estate
aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo € * 🌿 🍷 🍴 🦿 🐕

RISTORANTE. Un riferimento importante nel sud dell'Isola grazie alla mano sapiente ed esperta di Maria Carta, chef e patronne. Un indirizzo dallo spazio curato, di sobria eleganza dove si muove un servizio professionale e garbato. Qui si viene per gustare una cucina dove il territorio, con le sue materie prime, entra in modo avvolgente nelle ricette, con tutta la sua veracità e con tanta tecnica: polpo fritto su crema di ceci, catalana di rana pescatrice, lorighittas al sugo e granchione, gamberi in salsa di pomodoro con emulsione di prezzemolo, mousse di ricotta con caramello salato. Non mancano valide e gustose proposte vegetariane e vegane. La cantina ben rappresenta le cantine al femminile della Penisola.

Italia

78  

39 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Sardegna, 26 ☎ 070657987

Chiuso domenica

Coperti 90

Fascia di prezzo €€ * 🍷 🍴 🦿

RISTORANTE. È una delle insegne storiche in città, fondato e ancora gestito dalla famiglia Mundula. Ora è Filippo a tenere le redini aziendali e lo fa stando ben attento alla filosofia che ha sempre caratterizzato questo locale dalla cucina classica: le materie prime sono di ottimo livello e, specie sul pescato, si ha la garanzia di pesce freschissimo, lavorato in maniera impeccabile. La cantina poi è fornitissima, grazie anche all'enoteca/wine bar Oyster al piano strada del locale (vedi scheda). Imperdibili gli spaghetti alle ostriche veraci e bottarga, piatto tanto semplice quando difficile da realizzare bene. Il fritto misto di mare e croccante e asciutto, mentre dalla vetrina del pesce si può scegliere il pescato del giorno: cernie, triglie, capponi, ricciole, preparati in diverse modalità. Servizio rodattissimo e anche qui l'esperienza si vede.

Josto

81  

42 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Sassari, 25 ☎ 0703510722

Chiuso domenica; aperto solo a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ * 🐕

☎ ufficialejosto.it

RISTORANTE. All'interno di quella che era un'ex falegnameria, uno spazio dal design post industriale con cucina a vista, si trova il bel locale dello chef Pierluigi Fais. Negli ultimi anni la sua cucina si è consolidata sempre di più grazie a una proposta che reinterpreta in chiave contemporanea e con forte personalità ricette e materie prime tipiche regionali, dando vita a piatti dai gusti intensi e mai banali. Qualche esempio: fregula ai frutti di mare, spaghetti alla bottarga dalla riserva privata, tonno alla brace e tortina con mele cotogne. A far da spalla ci pensa una carta dei vini ampia e ben centrata sul menu e un servizio puntuale e competente.

Osteria Kobuta

vico Carlo Felice, 12 ☎ 070657556

Chiuso martedì; in estate domenica

Coperti 60

Fascia di prezzo € * 🍷 🍴 🐕

☎ osteriakobuta.it

GIAPPONESE. L'incontro inaspettato in cucina tra la Sardegna e il Giappone è il frutto dell'intuizione di Riccardo Porceddu che si è rivelato vincente, in termini di successo anche mediatico. Che ha reso nota la specialità della casa, la Fregola, con la fregula (tipica pasta locale a base di semola) cotta a mo' di risotto con brodo di muggine, per poi essere mantecata con crema di pomodori e il condimento giapponese yuzukoshi e infine guarnita con filetto di muggine grigliato ed estratto di prezzemolo. La pasta fresca fatta in casa viene servita con vari condimenti di tradizione nipponica come lo sono anche i contorni che accompagnano il pesce locale. Alla buona carta dei vini naturali si affianca quella di cocktails in stile giapponese.

Locanda dei Buoni e dei Cattivi



via Vittorio Veneto, 96 ☎ 0707345223

Chiuso sempre aperto

Coperti 50

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 🐕🐕🐕🐕🐕🐕

🌐 locandadeibuoniecattivi.it

TRATTORIA. Quello della Locanda è un progetto nobile negli intenti: è un'impresa sociale della onlus Domus de Luna che è stata creata per dare opportunità lavorative a ragazzi e madri in situazioni di difficoltà. E, poi, è un progetto riuscito nella sostanza. Qui è infatti possibile incontrare una cucina di territorio ben eseguita che valorizza prodotti locali e ricette della tradizione - sia sul fronte della terra che quello del mare - ponendo particolare attenzione alla costruzione di una filiera etica, dal reperimento di produzioni in biologico a quelle provenienti dall'associazione Libera. Il menu, pur contenuto, offre buone scelte tra piatti di carne, orto e pescato, dai ravioli di mare alla pancetta di maiale, fino ai medaglioni al forno di verdure di stagione. Pani e paste fatti in casa. Vini della regione. Servizio gentile. Dehors. Anche camere per dormire.

Da Marino al St.Remy

77



38 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Torino, 16 ☎ 070657377

Chiuso domenica

Coperti 45

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 🐕🐕🐕🐕🐕🐕

🌐 stremy.it

RISTORANTE. L'atmosfera che si respira entrando da Marino al St. Remy, coniugata con l'accoglienza subito premurosa e attenta e l'arredamento raffinato, regalano a questo posto eleganza che ben si accompagna alla storicità e alla fama che lo contraddistinguono. Il cuore dell'offerta è la variegata proposta di pescato locale che vede alternarsi diversi classici della cucina di mare proposti in chiave inedita. Materia prima freschissima, con antipasti che alternano crudi e cotti, tra cui spicca un'ottima tartare di tonno con stracciatella e tartufo (forse da rivedere, invece, l'antipasto misto). Speciali i tortelli di pescato, crudo di gambero rosso e la sua riduzione, così come i tagliolini con cozze e parmigiano 24 mesi. Servizio di livello e carta dei vini ben congegnata.

Old Friend Bar&Bistrot



via G. Abba, 51 ☎ 0704647988

Chiuso lunedì; in estate

sempre aperto solo a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 🐕🐕🐕🐕🐕🐕

🌐 oldfriendcagliari.it

BISTROT. Un piacevole indirizzo dove Dario Torabi propone una cucina estremamente estrosa, ricca di materie prime ben selezionate ed elaborate sapientemente in ricette creative e dagli abbinamenti azzeccati. Dal menu: crudo di pesce del giorno con pico de gallo olio alle foglie di fico e bottarga, conchiglioni con ragu di pecora besciamella al fiore sardo sumak e salicornia, baccalà fritto con aioli zucchine in carpione gel di carpione. In cantina tante valide referenze naturali. Il tutto coordinato da un servizio informale e competente.

Oyster



via Sardegna, 30 ☎ 070657987

Chiuso domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 🐕🐕🐕🐕🐕🐕

WINE BAR. Piacevole riferimento per enoappassionati legato e collegato al Ristorante Italia e al suo chef e patron Filippo Mundula. Ambienti curati e comunicanti con il ristorante e atmosfera rilassante. La selezione enoica è di spessore con una interessante e ampia selezione di rossi, bianchi e Champagne selezionati sia tra produttori blasonati che tra piccole e ricercate realtà artigiane. Per accompagnare si sceglie tra una proposta di ostriche di provenienza regionale o francese, ma anche piatti di mare classici che non si negano a tocchi estrosi. Garbato il servizio.

Luigi Pomata

83



43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
v.le Regina Margherita, 18 ☎ 070672058

Chiuso lunedì a pranzo
e domenica tutto il giorno

Coperti 70

Fascia di prezzo € * 🏠 🐾 🍷

📧 luigipomata.com

RISTORANTE. Passano gli anni e il ristorante Luigi Pomata continua a essere una delle insegne più rinomate della città, grazie allo chef che gli dà il nome, al suo sapere che arriva da esperienze in Italia e nel mondo, e a un patrimonio che arriva da una famiglia di ristoratori da generazioni. Attualmente il Next e il Bistrot sono chiusi e Luigi si può dedicare esclusivamente al suo ristorante principale, quello dove crea, sperimenta, si diverte, senza mai mancare di rispetto per una materia prima di sicura qualità. Due i degustazione, “a mano libera” dove vengono proposti i piatti del momento che cambiano più volte l’anno, “fuori di tonno” dove si propone il tonno in tutte le salse a omaggiare Carloforte e le sue origini. Volendo si sceglie liberamente alla carta. Da provare: riso carnaroli dell’oristanese, con lumache di mare alla bourguignonne, alghe e acqua di pomodoro, o il “Tonno Tonnato” frutto di filetto scottato, salsa tonnata, fondo di vitello e salsa verde. Si beve bene, molto bene, grazie a una carta cresciuta a dismisura negli ultimi anni che regala verticali incredibili, grandi classici e chicche da piccoli artigiani.

Sabores Bottega e Cucina



via L. Baylle, 6 ☎ 070653216

Chiuso domenica; in estate
lunedì e domenica

Coperti 25

Fascia di prezzo € * 🏠 🐾 🍷

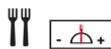
📧 saborescagliari.com

BISTROT. Un po’ bottega, un po’ bistrot, un po’ osteria. Sabores è uno dei locali che negli ultimi anni ha contribuito a rendere Cagliari una meta gastronomica interessante, non solo per i suoi abitanti ma anche per chi ci arriva da turista. In origine solo bottega, Samuele Muscas ha dato vita nei suoi spazi anche a una cucina che offre, scritto sulla lavagna, un menu snello, sempre diverso e ricco di creatività? e gusto. Dall’anatra al piccione, dal controfiletto di manzo alla tartare di manzo con anguria e

acciuغه affumicate, Sabores e? l’insegna perfetta per chi desidera fermarsi per pranzo e cena, ma anche per un aperitivo accompagnato da una selezione dei migliori salumi o formaggi a latte crudo locali. Sfiziosa scelta di vini, soprattutto da carattere artigiano, anche alla mescita.

I Sarti del Gusto

81



42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
vico Il V. Sulus, 1a ☎ 0706848548

Chiuso lunedì

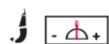
Coperti 20

Fascia di prezzo € * 🍷 🏠 🍷

📧 isartideltgusto.it

RISTORANTE. Amici, soci, uno in sala, l’altro in cucina. Gianluca Fanni e Riccardo Massaiu sono i sarti del gusto e gestiscono questo piccolo ristorante-boutique nel cuore di Cagliari. Alla piccola sala interna si somma un dehors avvolto da piante antistante l’entrata, proprio nella zona pedonale. Materie prime di qualità, precisione tecnica e cura dell’estetica sono gli ingredienti che si sommano a ricette che attingono da una cucina moderna, mediterranea, non ancorata a schemi tradizionali o regionali. A pranzo c’è una proposta business lunch, mentre per cena si opta per dei menu degustazione o si sceglie la carte. Le preparazioni sono molto pulite e rispettose dei vari ingredienti. Si opta per i tagliolini all’uovo mantecati con bisque e crema di melanzane arrosto, canocchie crude e limone fermentato o per gli agnolotti ripieni di fagioli cannellini, fonduta di pecorino e asparagi. Tra i secondi coda di rospo, crema di finocchi e gel di limone arrostito sul carbone o pluma di maiale, chutney alle albicocche secche e salvia, terrina di patate e scarola ripassata. Servizio impeccabile, degno di un lavoro fatto su misura.

La Stella Marina di Montecristo



via Sardegna, 140 ☎ 3475788964

Chiuso domenica

Coperti 60

Fascia di prezzo € *

✉ ilmontecristo.com

TRATTORIA. Dietro il porto di Cagliari, immerso nell'atmosfera multiculturale del quartiere La Marina, la Stella Marina di Montecristo è? diventata un'istituzione per chi cerca un pasto di pesce senza fronzoli in un'atmosfera vivace e pittoresca fatta di foto, striscioni e gagliardetti della squadra della città? appesi ai muri. Il menu fisso e particolarmente generoso spazia da diversi tipi di antipasti, fra cui un'ottima cernia al sugo o diversi tipi di gratinature, fregula, grigliata e frittura. Servizio presente e molto amichevole.

Vitanova Cucina e Dolci

76



39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Sassari, 56 ☎ 0704672817

Chiuso lunedì e martedì

a cena e domenica tutto il giorno

Coperti 25

Fascia di prezzo € * 🐾

✉ vitanova.rest

RISTORANTE. Nel cuore di Cagliari si trova il ristorante della chef Laura Sechi che qui propone la sua cucina che ben intreccia tecnica e schiettezza dei sapori in piatti che variano frequentemente secondo disponibilità di mercato e ispirazione. Qualche esempio: tartare di spigola con ajo blanco e polvere di prosciutto, linguine con salicornia e ostriche, polpo in salsa rossa piccante con patata morbida, agnello con sedano rapa e salsa di uovo e limone. Uno spazio accogliente e curato, con disponibilità di un grazioso dehors nella bella stagione, dove si muove un servizio disponibile e puntuale.

ALTRI BUONI INDIRIZZI

Amano

via Sidney Sonnino, 68 ☎ 3498569765

Chiuso lunedì; aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

✉ amanoristorante.it

RISTORANTE. Cucina italiana e mediterranea per il ristorante Amano aperto in primavera 2023 a Cagliari e guidato dallo chef di origini campane Vincenzo Sorvillo. Percorsi degustazione da 3, 5 e 7 corse o menu alla carta che celebra stagioni e disponibilità del mercato.

Antica Hostaria

via Cavour, 60 ☎ 070665870

Chiuso domenica a cena;

in agosto sempre aperto

✉ antichahostaria.it

TRATTORIA. Insegna storica nel cuore del quartiere Marina. La cucina è? tipica, di mare che di terra, con piatti preparati in maniera semplice e gustosa: fregula in brodo con arselle, spaghetti con vongole e bottarga, spigola alla Vernaccia. Sala d'epoca.

Terra del Palazzo Tirso - MGallery

p.zza Deffenu, 4 ☎ 0707622000

Chiuso lunedì e domenica; aperto solo a cena

✉ palazzotirsocagliari.com

RISTORANTE. È il ristorante gourmet dell'hotel Palazzo Tirso, inaugurato ad aprile 2023. Si trova nella lobby dell'albergo e si distingue da Cielo, sempre aperto e pensato per una proposta internazionale. Da Terra la consulenza è di Emanuele Scarello, mentre lo chef resident è Alessio Signorino. Piatti moderni, ricerca e richiami all'Isola.

CAPOTERRA [CA]

Sa Cardiga e Su Schironi

80




40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. La Maddalena Spiaggia ☎ 07071652

Chiuso da ottobre a aprile aperto solo il venerdì e sabato tutto il giorno e domenica a pranzo; da maggio a settembre lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 200

Fascia di prezzo €€  *    

☎ sacardigaesuschironi.it

RISTORANTE. A pochi km da Cagliari, un indirizzo che si mantiene una certezza per gli amanti della cucina di pesce preparata secondo la tradizione. Si comincia con un tagliere di benvenuto che regala un assaggio della tradizione pastorale (salsiccia, crema di pecorino e pane abbrustolito con olio e sale) e poi via col mare. Il menu alterna diverse proposte, dai crudi, alla griglia, alle tipicità cagliaritanes come la burrida, le orziadas, il ragu? di muggine o lo spiedo di anguille. Ovviamente il pescato del giorno viene proposto nelle diverse cotture, dagli umidi alla brace. Un ristorante, insomma, che offre una cucina autentica e un servizio cordiale e molto amichevole. Carta dei vini che si fa notare, una delle migliori dell'Isola, capace di offrire una scelta ampia in grado di soddisfare sia il bevitore occasionale che l'esperto.

CARLOFORTE [SU]

Da Andrea Al Cavallera

78




39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so dei Battellieri, 25 ☎ 0781807638

Chiuso martedì

Coperti 80

Fascia di prezzo €  *   

☎ ristorantedaandrea.it

RISTORANTE. Sul lungomare di Carloforte, all'interno di un edificio storico con dehors denominato "il Cavallera", la famiglia Rosso ha dato vita a quest'insegna diventata un punto di riferimento per il buon pescato locale (i crudi sono sempre una garanzia) ma soprattutto per il tonno rosso. Un menu degustazione a lui totalmente dedicato e altre belle proposte di mare preparate secondo la tradizione. Menzione particolare, oltre che per la materia prima freschissima, ai primi, fra cui la lasagna con pesto e tonno e le fresine con tonno o anche al

carpaccio di tonno, tra i migliori mai assaggiati. Servizio cortese e particolarmente attento. Bella carta dei vini regionali e non, frutto di un bel pensiero e catalogata in maniera impeccabile.

Da Nicolo

80




41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so Cavour, 32 ☎ 0781854048

Chiuso giovedì; ad agosto sempre aperto
Coperti 70

Fascia di prezzo €€  *   

☎ ristorantedanicolo.it

RISTORANTE. Tra le più preziose insegne della gastronomia sarda, un locale la cui proposta si muove con sensibilità moderna e gentili rivisitazioni attraverso la tradizione carlofortina e il ricettario tipico regionale. A farla da padrone a tavola è il pescato, con il tonno dell'isola a occupare una posizione privilegiata in un'offerta che, comunque, permette anche di scegliere tra qualche piatto di carne. In un ambiente accogliente, situato in bella posizione sul lungomare, a tavola si spazia tra classici della casa (dal polpo alle linguine alla Nicolo), tipicità locali (dai cassulli con pesto e tonno al cous cous con salsa di zuppa di pesce), fino a classici delle regione (come il maialino croccante cotto a bassa temperatura). Validità cantina. Servizio gentile e attento. Piatti tipici e ambiente informale nel vicino bistrot, sempre gestito dalla famiglia Pomata.

Al Tonno di Corsa

79




41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Marconi, 47 ☎ 0781855106

Chiuso lunedì; luglio e agosto sempre aperto a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ *   

☎ tonnodicorsa.com

RISTORANTE. L'insegna, e la cucina, celebrano il tonno, quello pescato in tonnara. Qui, tra i carruggi del centro cittadino, in un locale che si sviluppa su più piani e permette di accomodarsi anche in terrazze con vista sui tetti di Carloforte, è il prodotto ittico simbolo dell'isola a dominare in menu. A partire dalla cappunadda carlofortina (con tonno e gallette), passando per i tipici cassulli (con tonno, pomodoro e pesto), fino alla ventresca e al belu tra i secondi, oltre ad altro pescato di giornata in varie cotture e a piatti con verdure stagionali come il cous-cous o la vellutata di fave. Buoni dolci. Cantina in linea. Servizio cordiale.

Il Cormorano

75




40 CUCINA | 14 CANTINA | 21 SERVIZIO
via C. Colombo, 7 ☎ 079470628

Chiuso lunedì; in estate sempre aperto
Coperti 25

Fascia di prezzo €€ * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
* ristoranteilcormorano.com

RISTORANTE. Sulla cresta dell'onda da 43 anni, anche dopo che il fondatore Renato Pinna e la moglie Diana Serra hanno lasciato le redini della cucina ad alcuni giovani chef per rinnovare un repertorio consolidato ma che aveva bisogno di andare incontro alle più moderne esigenze, il ristorante non ha mai tradito il suo profondo legame con la tradizione gastronomica del territorio. Resta sempre il pesce fresco alla base di un'offerta che prevede ora anche due menu di degustazione (da 8 o 5 pietanze) con preparazioni dai gustosi abbinamenti, a meno che non si voglia ricorrere al menu alla carta che tiene conto anche degli amanti della carne, in particolare quelli del porceddu. Si bevono vini regionali ma anche provenienti dal continente o dall'estero.

DORGALI [NU]

Ispinigoli

79




40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Ispinigoli

s.s. 125, km 210 ☎ 078495268

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì
Coperti 300

Fascia di prezzo € 🍷 🍷 * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
* hotelispinigoli.it

RISTORANTE. Coniugare tradizione, cultura sarda, specialità tipiche e una carta dei vini davvero unica per numero di referenze regionali: è il poker giocato con meritato successo da Ispinigoli, accogliente tavola d'albergo. Qui, con vista che spazia dal golfo di Orosei alle vigne delle vicine colline, è possibile gustare antipasti indigeni come la cordedda dorgalese o le frittelline di cervelletta. Poi classici primi, dai culurgiones al pomodoro e basilico al pane frattau con uovo. Per chi preferisce il mare, crudo di muggine e pistizzoni al ragù di pesce. Tra i secondi pecora e porchetto primeggiano, accompagnati però da una quaglietta sarda con spinaci e semi di papavero che non deluderà gli amanti del genere. Finale goloso, tra ricca scelta di formaggi e doverosa seada al miele dolce o amaro. Servizio cortese e attento.

Il Cinghialeto

76




40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Grazia Deledda, 193 ☎ 078457660

Chiuso lunedì
Coperti 60

Fascia di prezzo €€ 🍷 🍷
* ilcinghialeto.com

RISTORANTE. Da qualche anno Il Cinghialeto ha rinnovato la cucina dello storico ristorante all'interno dell'albergo di famiglia, creando un concept che mantiene le radici legate alla tradizione sarda e, in particolare, barbaricina, regalando al contempo un interessante viaggio nella personale visione di cucina di Michele Mattu. Si viaggia così? tra piatti eleganti che denotano una cura sia nella ricerca delle materie prime, che premiano quasi sempre la produzione locale, e sia nella presentazione. Ottimi i culurgiones, i tortelli al ragù di cinghiale e il maialino, con la possibilità di degustare anche delle eccellenti costate locali. In Sardegna la seada è? una cosa seria, e qui è? possibile mangiarne una preparata a regola d'arte, friabile e gustosa. Servizio attento e carta dei vini con valide proposte regionali. Durante l'estate il ristorante si trasferisce a Porto Ottiolu con una proposta più snella.

GIBA [SU]

Locanda Rosella




via Principe di Piemonte, 135 ☎ 0781964029

Chiuso martedì

Coperti 120

Fascia di prezzo € 🍷 🍷 * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
* locandarosella.it

TRATTORIA. La peculiarità e la varietà della cucina sarda sono bene rappresentate in questo locale nel cuore del Sulcis semplice e accogliente, da locanda appunto (e infatti ci sono anche le camere per pernottare). Dal menu: polpo con patate e rucola, i tipici gnocchetti alla sulcitana, spaghetti arselle e bottarga, secondi a base di pesce e di carne, seadas con miele per chiudere, opzioni dedicate a vegani e vegetariani. Si bevono vini di produzione prevalentemente regionali in buon assortimento.

GONNESA [SU]

S'Anninnia



via Iglesias, 105 ☎ 078145132

Chiuso lunedì a pranzo

Coperti 40

Fascia di prezzo €
 * sanninnia.it

TRATTORIA. La vicinanza al mare (appena 3 km) ispira buona parte dell'offerta gastronomica di questa locanda dove si può anche pernottare. Non mancano tipiche specialità locali come i culurgiones (ravioli fatti a mano), gli spaghetti vongole e bottarda, i malloreddus al ragù di pecora, il maialetto arrosto, tutto preparato con materie prime provenienti da fornitori locali. Oltre ai vini di produzione isolana, vi sono anche birre artigianali e un buon assortimento di filu ferru per chiudere in bellezza.

IGLESIAS

Villa di Chiesa



p.zza Municipio, 2 ☎ 3394752687

Chiuso lunedì; in estate aperto solo a pranzo

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ *

TRATTORIA. Davanti alla bella cattedrale di Santa Chiara, in estate con i tavolini sulla piazza, questo storico ristorante di famiglia vanta ormai 50 anni d'attività, oggi dalla seconda generazione: Barbara Ecco in cucina e il marito Alessandro Chessa in sala. In menu piatti di pesce, fresco, di cattura, acquistato da diverse pescherie del territorio e della costa, paste fresche fatte in casa. Discreta carta dei vini sardi, tutti anche al calice. Il piatto forte è il Carosello Villa di Chiesa, un antipasto – si fa per dire – composto da due tris di assaggi. Poi, fregola risottata ai frutti di mare (asciutta, non brodosa) e per chiudere in dolcezza i raviolini fritti con ricotta. Bene il servizio.

ALTRI BUONI INDIRIZZI

Zenith

via Cagliari, 113 ☎ 07811960050

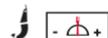
Chiuso domenica a cena

* eosrooms.com

RISTORANTE. Annesso al b&b Eos Rooms, è una buona tavola di cucina tradizionale con qualche rivisitazione. Ottimo il pane tipico fatto in casa, anche pizze. Cantina coerente.

ITTIRI [SS]

Su Recreu



s.da prov.le 28 Ittiri-Romana

reg. Camedda ☎ 079442456

Chiuso lunedì

Coperti 80

Fascia di prezzo €
 * agriturismosurecreu.it

TRATTORIA. Il nome in sardo vuol dire "il ristoro" e non vi è dubbio che si esca da qui ben ristorati da una buona cucina che si avvale delle ottime materie prime del territorio, in parte provenienti dalle coltivazioni e gli allevamenti dello stesso agriturismo. Da un menu che varia secondo stagione, si possono trovare specialità tipiche come i ciccioneddos conditi con ragù misto, olio al prezzemolo e cialda di formaggio, il porchetto arrosto stratificato, il ghisadu (spezzatino di pecora). Il pane è fatto in casa da lievito madre, i vini ben rappresentano l'ottima produzione isolana.

LA MADDALENA [SS]

L'Avventura



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Amendola, 21 ☎ 0789736578

Chiuso lunedì; a luglio e agosto sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ *
 * laventuraristorante.it

RISTORANTE. Poco lontano dall'attracco del traghetto si può avere una valida prova di come utilizzare al meglio le risorse ittiche locali cucinate secondo le ricette della tradizione. Dal menu: crudi in buona varietà, fregola ai frutti di mare, i paccheri della casa con dadolata di spada, melanzane fritte e coulis di basilico, la darnia di pesce bianco con olive taggiasche, cozze, vongole e pomodoro di Pachino in carta fata e alcuni piatti riservati agli amanti della carne. Buona selezione di vini regionali, nazionali e internazionali.

Hub

78  42 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO
via E. Lussu, 17 ☎ 0785226107**Chiuso** domenica; aperto solo a pranzo
Coperti 40**Fascia di prezzo** € *   
* progettoh.it

RISTORANTE. Hub si trova in periferia di Macomer, in un vecchio polo fieristico che oggi ospita la cooperativa Progetto H, impegnata nell'inserimento lavorativo e sociale di tanti giovani svantaggiati. Qui, con la consulenza dello chef Leonardo Marongiu si propone una cucina frutto degli acquisti giornalieri del mercato, dove la materia prima è di alta qualità e l'ispirazione arriva dalle tradizioni gastronomiche locali, ripresentate in maniera contemporanea. Apertura solo diurna e formula semplice da pausa pranzo di lavoro, ma per chi lo volesse c'è anche un degustazione da sette portate. Si opta per la lingua di vitello in doppia cottura, asparagi e sapa di melograno o per lo gnocco di patate arrosto al formaggio fresco e brodo di pecorino. Si beve locale con qualche guizzo nazionale.

MAMOIADA [NU]

Abbamele Osteria

 c.so Vittorio Emanuele III, 59
☎ 07841821324**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** € 

TRATTORIA. Mauro Ladu in cucina e la moglie Sara in sala sono i protagonisti di una delle osterie più conosciute dell'isola. Materie prime territoriali e cotture perfette i punti di forza di una proposta che si articola in due menu degustazione, da 6 e da 4 portate, oltre alla carta. Si può partire con l'uovo cotto a 65 gradi "colorato" (pomodoro, zafferano, aglio e carbone vegetale), e continuare coi "maharrones de punzu" al ragù di pecora. Dolci di pari livello, vedi il riso cresciuto, latte di mandorle, fragole e limone, armonico e piacevole, che lascia la bocca pulita. Siamo a Mamoiada, dove c'è la comunità enoica più attiva della regione, e la carta dei vini non può non partire da qui, passando poi per altre referenze sarde, nazionali ed estere. Servizio cortese e disinvolto.

Il Portico

75  39 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Mons. G. Bua, 13 ☎ 0784232909**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € *   
* ilporticonuoro.it

RISTORANTE. Si fondono qui, nel centro storico di Nuoro, la tradizione della cucina isolana e lo stile fusion per dare vita a piatti mai banali ma soprattutto realizzati con molta cura, contando sulle ottime materie prime che offre il territorio. Il menu degustazione, che cambia secondo le disponibilità del pescato del giorno, può essere un buon viatico alla conoscenza della qualità e la varietà della proposta che include prelibatezze come l'involtino di pane carasau ripieno di orata e gamberi, i culurgiones con salsa di pomodoro e salsiccia sgranata, i lados con ragù di galletto ruspante e casizzolu, riservando anche piatti dedicati ai vegetariani, vegani e celiaci. Vini regionali e nazionali sostengono adeguatamente l'offerta.

Il Rifugio

via A. Mereu, 28 ☎ 0784232355

Chiuso martedì a cena
e mercoledì tutto il giorno**Coperti** 70**Fascia di prezzo** € *   
* trattoriarifugio.com

TRATTORIA. Da Silverio Nanu, che negli anni 80 ha aperto questo punto di riferimento della cucina barbaricina, a suo figlio Francesco, Il Rifugio prosegue nell'intento di offrire piatti legati alla tradizione attraverso l'utilizzo di ingredienti locali e di stagione. Il menu è un viaggio nella cucina di terra con qualche intermezzo di mare, con alcune pietanze che sempre meno si ritrovano nelle cucine dei ristoranti, come su filindeu nel brodo di pecora e pecorino, o sa cordedda di agnello con piselli, preparati a regola d'arte. Carta dei vini incentrata sul territorio e servizio gentile e caloroso.

OLBIA [SS]

Il Fuoco Sacro del Petra Segreta Resort

80  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

fraz. San Pantaleo

via Buddeu ☎ 3312922999

Chiuso lunedì**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€€€     

* petrasegretaresort.com

RISTORANTE. In posizione suggestiva, il Fuoco Sacro è la tavola gourmet del Petra Segreta, resort cinque stelle sulle colline di San Pantaleo con vista spettacolare sul sottostante tratto di Costa Smeralda. Qui, in un progetto gastronomico che tende ad alimentarsi il più possibile con quanto autoprodotta nella ampia tenuta, oltre che da produzioni selezionate con attenzione a brevità di filiera e sostenibilità, la proposta culinaria è concertata tra lo chef e patron Luigi Bergeretto e il blasonatissimo Enrico Bartolini. In menu si spazia con eleganza e sapidità tra terra e mare, tra melanzana in agro con muggine affumicato e salsa alla menta; ricciola di fondale con salsa scapece, fagiolini e zucchine trombetta; agnello sardo arrostito con cicoria di campo, pecorino e salsa piccante. Menu degustazione di quattro corse a 180 euro, di 6 (a mano libera) a 200. Cantina e servizio di livello.

Il Mattacchione estro in cucina

80  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Copenaghen, 82 ☎ 3802405368

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate sempre aperto solo a cena**Coperti** 22**Fascia di prezzo** €€ *   

* ilmattacchione.com

RISTORANTE. Dietro il 'mattacchione' dell'insegna c'è una coppia: Giuseppe Barracu, in cucina, e Rossella Meloni, a gestire la sala con professionalità. Si sono conosciuti da ragazzi. E, dopo gli studi, hanno lasciato la loro terra per fare esperienze nel nord Europa. Quindi, hanno deciso di tornare e di aprire questo loro locale che, defilato dal centro, in origine era una gastronomia con cucina. Oggi, invece, è un locale accogliente dove poter vivere un'esperienza del gusto di valore, realizzata a partire dai prodotti locali ma permeabile a sapori da ogni dove, fatta di

cotture gentili ed estro. In menu, tra terra e mare, si spazia tra il polpo in due cotture, barbecue al curry, erbe fini, salmoriglio; la fregola risottata, vaniglia, limone, pecorino; la pancia di maiale, mela, scalogno, senape, salsa di soia e arancio. Cantina in linea.

OLIENA [NU]

Su Gologone

75  

39 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Su Gologone ☎ 0784287512

Chiuso sempre aperto**Coperti** 350**Fascia di prezzo** €     

* sugologone.it

RISTORANTE. È il ristorante all'interno di uno dei più autentici resort in Sardegna, immerso nel cuore della natura verde di Oliena e arredato unicamente con artigianato sardo di altissimo livello. Tutto qui è curato nei dettagli e ci si può perdere all'interno della tenuta tra piscine, zone relax, angoli dove fare un aperitivo o leggere un libro. Il ristorante richiama i profumi e i sapori dell'Isola e della Barbagia, tra materie prime a Km 0 e ricette della tradizione. Se siete fortunati potrete vedere il grande angolo degli arrostiti, con gli spedi dove vengono cotte a dovere le carni. E poi paste ripiene, pane frattau, umidi e contorni con verdure dell'orto. Si beve isolano con qualche escursione al di là del mare.

PALAU [SS]

CuCumiao

s.s. 125, km 353 ☎ 0789707064

Chiuso lunedì; aperto da aprile ad ottobre**Coperti** 200**Fascia di prezzo** €     

* cucumiao.it

TRATTORIA. Poco fuori Palau, il ristorante è immerso nel verde ed offre una cucina che spazia tra terra e mare, con ricette tipiche da tutto il territorio della Sardegna. Il pescato del giorno si avvale della cottura alla griglia, eseguita a vista nel cortile interno; i tagli di carne sono selezionati con sapienza, tutte le materie prime, dalla pasta ai legumi, dalla frutta alle verdure fino all'olio extravergine d'oliva provengono rigorosamente da produttori del territorio. Buoni i dessert della casa e ampia la lista dei vini e delle birre. In menu anche le pizze, che si possono apprezzare anche nell'altro locale di proprietà nel centro della cittadina, la Cuppulata.

La Gritta

75



39 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO

loc. Porto Faro ☎ 0789708045

Chiuso domenica; in estate

domenica a pranzo

Coperti 60

Fascia di prezzo €€     

✳ ristorantelagritta.it

RISTORANTE. La terrazza-giardino con vista sul mare e sulle isole di La Maddalena di Caprera è uno dei motivi di richiamo del ristorante. L'altro motivo è l'ottima cucina di pesce dello chef Roberto Pierro che si muove tra tradizione e innovazione con gusto e capacità di valorizzare la materia prima, esaltandone il gusto e la genuinità. Polpo con crema di ceci, tagliolini neri con gamberi, pesce fresco in frittura con verdure impanate sono solo alcune delle prelibatezze che si possono gustare in abbinamento con i vini isolani.

PORTO ROTONDO [SS]

Da Giovannino

79



40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

p.zza Quadrata, 11 ☎ 078935280

Chiuso lunedì; da giugno

ad ottobre sempre aperto

Coperti 50

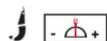
Fascia di prezzo €€€     

✳ ristorantedagiovannino.com

RISTORANTE. Procede a passo più spedito la cucina di questo grande classico della Costa Smeralda, in attività dal 1990. I tre fratelli Romano rimangono una garanzia di accoglienza esperta e abile in uno dei punti a più alto tasso turistico dell'isola, mentre ai fuochi la mamma ha lasciato le redini alla consulenza di Fulvio Pischetta, sardo trapiantato in Francia, che in menu ha affiancato alle proposte tradizionali una linea più stimolante e contemporanea. È il caso di piatti come il "porco rotondo 3.0" o la calamarata Felicetti con scampi seppie, cozze e dragoncello, e di dessert come il gelato al cioccolato, namelaka di cioccolato bianco al lime, crumble di fondente 90% e gelato all'albicocca e zenzero. La cantina rimane un asso nella manica della casa, che è pure enoteca.

PORTO TORRES [SS]

Tenuta Li Lioni



loc. Li Lioni

s.s. 131 km 224,400 ☎ 079502286

Chiuso mercoledì

Coperti 100

Fascia di prezzo €     

✳ tenutalilioni.it

TRATTORIA. La cucina sarda di terra trova la sua interpretazione più autentica in questo locale situato a Nord Ovest dell'isola, nell'entroterra a pochi chilometri da Porto Torres. Qui, fin dall'apertura quasi 50 anni fa, spicca nel menu il pane frattau, il piatto tipico a base di pane carasau, sugo di pomodoro, uova e pecorino grattugiato; la specialità della casa ha ispirato alla famiglia Pintus la Panefrateria, che da Sassari si è trasferita a Cagliari (Via Azuni, 40), ristorante con bottega annessa. Tra le paste fatta in casa, si gustano i culingiones ogliastrini di patate e i maccarrones de busa con carne di saccaya, sono cotte al camino con legna di ulivo, il vino della casa è da uve autoctone.

PULA [CA]

Fradis Minoris

80   

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Nora

Laguna di Nora ☎ 3333495001

Chiuso lunedì tutto il giorno,
martedì e mercoledì a pranzo**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€ * * *    
* fradismenoritis.it

RISTORANTE. Un microcosmo illuminato fronte laguna dove l'ecosostenibilità e il dialogo con la natura circostante non sono strategie di marketing ma conditio sine qua non per il mantenimento del sistema. Che comprende persino un centro di recupero cetacei e tartarughe marine gestito da biologi. La cucina, e più in generale l'etica di Francesco Stara, sardo e chef di mondo, valorizza e sublima il contesto con piatti che sanno raccontare questa bellissima realtà green più di mille parole: culurgiones con murice, caglio di capretto e Cannonau, o l'esplosione vegetale del "sa ramadura", un'"insalata" di erbe selvatiche, alghe, vegetali, fiori, o ancora la linguina alla bottarga di muggine della Laguna di Nora con axridda, un raro pecorino locale. A supporto un servizio sciolto e preciso al contempo, e una selezione di vini che segue la filosofia del resto. Peraltro all'orizzonte c'è l'inaugurazione del bistrot all'aperto con offerta più easy e un'apertura stagionale più prolungata.

Mema

80  

42 CUCINA | 13 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Circonvallazione Crocoleddu, 38

☎ 3713060253

Chiuso lunedì; aperto solo a cena
(a pranzo su prenotazione)**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € * * * 

RISTORANTE. L'insegna è un acronimo che rimanda agli appassionati gestori di questo piccolo e accogliente locale fuori dal centro cittadino. La prima sillaba viene da Melania, attenta regista in sala e autrice di un servizio curato e cordiale. La seconda sillaba del Mema viene invece da Manuele, autore (visibile all'opera nella cucina a vista) di una proposta di stile e sapore che attinge da prodotti e materie prime di stagione e territorio per costruire un menu che varia secondo disponibilità ed idee del momento. A tavola, tra terra e mare in ugual misura, si

spazia tra il crudo di pescato del giorno con pomodoro, casu axedu e pane al nero; la fregola con ragù di pecora, cicerchie e fiore sardo; il polpo al vapore, insalata capricciosa, pane alla paprika e tabasco. Cantina contenuta ma in linea.

QUARTU SANT'ELENA [CA]

Arke

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

v.le C. Colombo, 3 ☎ 070883663

Chiuso domenica a cena**Coperti** 46**Fascia di prezzo** € * * *      
* arkeristorante.it

RISTORANTE. Nello storico locale di Quartu, la cucina dell'Arke di Christian Carboni mantiene i sapori della tradizione con un guizzo innovativo. Una carta con proposte sia di terra che di mare, con una menzione particolare per queste ultime esaltate al massimo. Qui, stagionalità? e creatività? offrono un perfetto matrimonio gustativo, dal polpo croccante alle linguine con clorofilla, ragu? di triglia e bottarga, dalle animelle di vitella, riccio di mare, cipollotti stufati e ricotta al limone alla zuppetta di ricciola con frutti di mare. Servizio gentile e attento, con una carta dei vini con proposte interessanti sia a livello regionale che nazionale e un'atmosfera piacevole con ampio dehors climatizzato e perfetto in tutte le stagioni.

Su Murruai

78  40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Giuseppe Garibaldi, 36 ☎ 3913249185**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena; a luglio e agosto sempre aperto; in inverno sabato e domenica aperto anche a pranzo
Coperti 40**Fascia di prezzo** €€

* ristorante murruai.it

RISTORANTE. Lo chef Ivan Matarese, campano, ha scelto la Sardegna per avviare il suo progetto gastronomico assieme alla compagna Jessica Porcu, in sala, e lo fa in una zona di per se? poco frequentata ma circondata da siti e produttori di grande interesse. Siamo nell'oristanese e il nome Su Murruai si ispira al vino principe di quest'area, la Vernaccia, così? chiamata quando assume la sua migliore espressione gusto-olfattiva. Il menu si compone di poche portate che interpretano l'estro creativo dello chef con un menu degustazione di terra e uno di mare che alterna piatti che sanno di territorio sempre presentati in chiave moderna. L'atmosfera del ristorante è? elegante con un servizio gentile e puntuale. Carta dei vini colta e ben strutturata.

SAN SPERATE [CA]

Ada

75  38 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Cagliari, 21 ☎ 0709600972**Chiuso** domenica**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €     

RISTORANTE. La pecora locale è alla base di molte specialità preparate in questo delizioso locale del "Paese Museo" noto per i murali che decorano i muri degli edifici. Si affaccia già tra gli antipasti con il carpaccio di pecora ubriaca, torna nelle trofie al ragù di pecora con timo selvatico, scorzette di limone bio e scaglie di Grananglona o nei ravioli ripieni, tra i secondi negli spiedini alla griglia. Ma in menu ci sono anche piatti a base di pesce, funghi, tartufi, tutto ben preparato a altrettanto ben servito insieme ai vini e alle birre della carta dedicata.

Coxinendi

78  41 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Sant'Antioco, 1 ☎ 3394165690**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno e domenica a cena; aperto solo a cena escl. sabato e domenica**Coperti** 20**Fascia di prezzo** €€    

RISTORANTE. Una formula un po' più semplice (antipasti a 15 euro, primi a 18, secondi a 20, dolci a 8 più il degustazione di 9 portate a 60 euro e il coperto a 3 "per incentivare gli artigiani locali") all'insegna della trasparenza e dell'impegno nella valorizzazione della filiera. Coxinendi è una bella realtà gestita da una coppia appassionata- Davide ai fuochi e Sara in sala, peraltro neogenitori - che opera "dentro" il territorio e vuole raccontarlo e promuoverlo nel migliore dei modi. Tutto è fatto in casa e il menu, stagionale, riserva piacevoli sorprese anche nel vegetale e nei fuoricarta: ricotta di ceci, zucchine marinate e gamberi rossi; Corteccia (cialda di riso e carbone vegetale, hummus, cipolla rossa, sfilacciato di maiale); lumache in verde gratinate. Belle presentazioni e vini perlopiù sardi. Amorevole e coinvolgente il servizio.

ALTRI BUONI INDIRIZZI

Arieddas - La Cucina della Marmilla

s.da prov.le 48/Km 1,8, ☎ 0707050418

Chiuso martedì e mercoledì

* arieddas.it

RISTORANTE. È il ristorante della cantina Su'Entu che vuole celebrare la Marmilla e i suoi prodotti. La consulenza è quella di Pier Giorgio Parini che può contare su uno chef resident d'eccezione come Francesco Vitale. Semplicità, esaltazione delle materie prime e una proposta informale sono le basi su cui si fonda la nuova insegna della famiglia Pilloni.

SANT'ANTIOCO [SU]

Zefiro

75  39 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
via G. Carducci, 15 ☎ 0781828014**Chiuso** lunedì; in estate sempre aperto
Coperti 45**Fascia di prezzo** € * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
☎ ristorantezefiro.it

RISTORANTE. Il ristorante Zefiro mantiene, nella sua semplicità, l'autenticità della cucina sarda di mare, con un accento per quella locale del sud ovest sardo. Gli spazi si dividono fra la sala interna arredata in maniera rustica e accogliente, un giardino e un'ampia terrazza che guarda il mare e le rovine archeologiche di Sant'Antioco, ideale nelle sere delle stagioni più miti in cui mangiare all'aperto diventa un elemento da aggiungere all'esperienza. Qui Fabio Ledda offre un menu che alterna grandi classici come la zuppa di cozze, gli spaghetti con le vongole, o la fregula con crostacei, a fuori menu legati a ciò che il mare regala a seconda della giornata. Atmosfera e servizio molto (troppo) rilassati, carta dei vini che premia le etichette regionali.

SASSARI

Liberty

77  39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
p.zza N. Sauro, 3 ☎ 0794361125**Chiuso** sempre aperto
Coperti 60**Fascia di prezzo** € €  * 🍷 🍷 🍷
☎ ristoranteliberty.it

RISTORANTE. Gli Andreini, imprenditori della ristorazione molto noti nel nord della Sardegna, hanno creato un tempio della cucina alla brace. Carne, pesce e verdure vengono così lasciati liberi di esprimersi al loro meglio, in un'esperienza piacevolmente rustica pur ingentilita da un ambiente piuttosto elegante e da un servizio impeccabile. C'è poi anche un po' di creatività, con accostamenti inconsueti che guardano al resto del mondo. Ostriche alla brace, tartare di cavallo con radicchio e ricotta affumicata, paella di fideuà con ragu di moscardini, calamari e lumache, la costata di maialino con carote e misticanza, carne e pesce del giorno alla parilla. Carta dei vini sarda ma non solo.

SENNARIOLO [OR]

La Rosa dei Venti

loc. Santa Vittoria ☎ 3490683862

Chiuso sempre aperto**Coperti** 80**Fascia di prezzo** €  * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. La missione del ristorante è quello di preservare la cucina tipica del Montiferru e della Planargia con le sue antiche ricette. Il menu degustazione (€40) ne può essere un valido esempio tra 10 antipasti misti, un primo piatto tradizionale (in rotazione seguendo il cambio delle stagioni) un secondo di carne e uno dei dessert fatti in casa. A proposito di carne, da non perdere l'agnello fritto o lo squisito porcello allo spiedo, qui proposto anche al forno. Le materie prime provengono tutte dall'isola, dalle farine alle semole di grano duro locale, dai formaggi alle verdure con alcune lavorate nel proprio laboratorio di trasformazione. Si bevono vini regionali, tra i quali quello della casa e, volendo, si può pernottare in bungalow a pochi passi dal ristorante, in formula b&b.

SENNORI [SS]

Da Vito

75  38 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
loc. Badde Cossos ☎ 079360245**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 120**Fascia di prezzo** €  * 🍷 🍷 🍷 🍷
☎ ristorantedavito.it

RISTORANTE. Vito Senes ha da sempre orientato la sua proposta di cucina a chi predilige il gusto della semplicità, purché con la garanzia di prodotti freschi dal territorio, da preparare con sapienza e rispetto, sia esso il pescato del giorno che i funghi, la carne e la selvaggina. Con una splendida vista panoramica sul Golfo dell'Asinara da ammirare dalle ampie vetrate del locale si gustano, per stare in tema mare, crudi e carpacci, insalata di polpo e patate, linguine ai frutti di mare o all'astice, spaghetti vongole e bottarga, tra i secondi tonno, calamari e gamberi. Un focus a parte del menu è riservato alle ricette tipiche della regione. La lista dei vini valorizza le etichette isolane.

SIAMAGGIORE [OR]

Locanda Da Renzo

76  

38 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Sa Turritta

s.s. 131, km 99 ☎ 078333658

Chiuso in inverno aperto su prenotazione; da giugno a settembre lunedì, aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 500

Fascia di prezzo €   *     

* darenzo.it

RISTORANTE. La cucina di mare, da prodotti ittici del giorno con condimenti e contorni anch'essi sempre freschi e del territorio, animano la proposta del locale che offre anche opzioni di terra e che si rifà alle ricette tipiche dell'isola. Partendo dai crudi per gli amanti del genere si gustano, tra i primi piatti, la fregula sarda con crostacei, i bigoli all'aragosta e gli spaghetti alle arselle; tra i secondi l'aragosta alla sarda, in salsa agli agrumi o alla catalana e il filetto di pesce vernaccia e olive. La carta dei vini è sufficientemente ampia da accontentare tutti e, se richiesto, si può soggiornare in camere ben attrezzate e volendo usufruire di una bella piscina esterna.

SINNAI [CA]

Da Barbara

loc. Solanas

via delle Azalee, 18 ☎ 070750630

Chiuso a pranzo lunedì e mercoledì e domenica a cena

Coperti 110

Fascia di prezzo € * 

TRATTORIA. Vale la pena allontanarsi, ma neanche troppo, da Villasimius per raggiungere questo locale immerso nel verde e gustare l'ottima cucina di mare che rende onore alla grande tradizione gastronomica della costa sarda. Il pesce che è alla base di buona parte del menu viene servito dopo una preparazione estremamente attenta alla sua qualità e freschezza ma sarebbe un peccato non lasciarsi tentare da un piatto iconico della cucina sarda come il raviolo ripieno di ricotta, pomodoro e scorza di limone. Carta dei vini adeguata all'offerta e prenotazione consigliabile soprattutto nei mesi estivi.

TADASUNI [OR]

Brasia BBQ Agricolo

c.so Impero ☎ 3533871492

Chiuso lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì a pranzo **Coperti** 70

Fascia di prezzo € *   

TRATTORIA. Brasia in sardo significa brace e il nome non lascia spazio a dubbi. Questo è il regno della carne (locale) di alta qualità, frutto di pascoli bradi condotti in maniera etica e sostenibile. L'ideatore del progetto è Daniele Sanna, appassionato arrostitore che ha creato il locale a sua immagine. L'insegna è in un piccolo paesino dell'entroterra, distante dai centri più importanti dell'Isola, ma per gli amanti del genere, l'esperienza qui vale il viaggio. Si comincia con degli antipasti sfiziosi (tartare di manzo, frittelle di prosciutto, bombas di vitello e verdure) e si può proseguire con un primo (la carbonara agricola o i chiusoni - simili agli gnocchetti - ai tre pomodori). Poi il trionfo delle carni: frollature portate avanti a dovere (ci sono dei frigoriferi appositi per le dry-aged), cotture perfette sul fuoco, lombatello marinato, spiedini di maiale e le costate, locali o le selezioni chiamate "Riserva". Anche sul fronte bottiglie non si scherza: la cantina è densa di vini interessanti, ma ciò che stupisce di più è un bar dove poter scegliere tra whisky, rum e decine di gin diversi.