

SARDEGNA

CORSICA

GAMBERO ROSSO

tregamberi ccc

1 - **Abbamele Osteria**
Mamoiada (NU)
2 - **Arieddas**
La Cucina della Marmilla
Sanluri (SU)

MAR
DI SARDEGNA

1
NUORO

2
SUD SARDEGNA

MAR
TIRRENO

MAR MEDITERRANEO





DA NON PERDERE

LE MIGLIORI CUCINE

La Saletta - *Alghero (SS)*
Luigi Pomata - *Cagliari*
Terra dell'Hotel Palazzo Tirso - *Cagliari*
Il Fuoco Sacro del Petra Segreta Resort
- *Olbia (SS)*
Fradis Minoris - *Pula (CA)*

LE MIGLIORI CANTINE

Luigi Pomata - *Cagliari*
Josto - *Cagliari*
Da Thomas - *Santa Teresa Gallura (SS)*
Sa Cardiga e Su Schironi - *Magnolia*

QUALITÀ PREZZO

Amano - *Cagliari*

FORCHETTA VERDE

Fradis Minoris - *Pula (CA)*

Baia delle Rocce Rosse - Arbatax (NU)

LE GRANDI CANTINE DELLA SARDEGNA



1



USINI (SS)

2



SANTADI (SU)

3



GALLURA

Le grandi cantine della Sardegna



STRADA PROVINCIALE 15M | 07049 USINI (SS) | WWW.VINICOLACHERCHI.COM | 0923 982356

La cantina e i vigneti si trovano ad Usini, nel nord ovest della Sardegna. Terre vocate da secoli alla viticoltura, dove si alternano valli e colline calcaree, in un continuo avvicinarsi di vigne, oliveti, orti e pascoli. Tutto inizia nel lontano 1970, grazie alla dedizione e alla passione di un vignaiolo lungimirante, Billia Cherci, che crede in un sogno: far conoscere e far apprezzare i propri vini e il proprio territorio in tutto il mondo. Il patriarca Billia è considerato un pioniere della viticoltura sarda per aver riportato alla luce un vitigno di antica coltivazione, il Cagnulari, e per aver valorizzato le qualità del Vermentino. Tutt'oggi la salvaguardia e la valorizzazione dello scenario nel quale nascono i vini è un obiettivo primario dell'Azienda. Vermentino, Cagnulari e Cannonau sono i vitigni principali che danno vita a vini fortemente legati al territorio e alla cantina.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Sardegna Tuvaes 2023

Da una selezione di uve Vermentino accuratamente scelte si ottiene questo vino bianco che sfoggia note di erbe, fiori di campo e tenui sensazioni di foglia di pomodoro. Il palato è dotato di nerbo e freschezza insieme a struttura e profondità. Sapido e minerale si distende bene e chiude su note floreali e marine. Da provare con piatti della cucina marinai in particolare, con piatti a base di crostacei.

Isola dei Nuraghi rosso IGT Cagnulari 2022

Il vino è prodotto con uve Cagnulari in purezza le cui viti crescono su terreni collinari calcarei e argillosi, a circa 200 metri sul livello del mare. Al naso profuma di confettura, ciliegia, geranio e un leggero sottofondo speziato. Vino dotato di una buona longevità, al palato è contraddistinto da tannini morbidi e una piacevole freschezza.

Da provare con una zuppa di legumi, formaggi semi stagionati.



Isola dei Nuraghi rosso IGT Luzzana 2022

Vino ottenuto dal sapiente uvaggio di Cagnulari e Cannonau in parti uguali, questo vino rosso racconta con due vitigni autoctoni il territorio da cui proviene. Il profilo olfattivo è intenso in cui si distinguono nettamente note di vaniglia, prugna e sfumature floreali. Il palato è pieno, corposo, ritmato da una buona freschezza e chiude su note speziate persistenti. Ottimo con primi piatti di selvaggina, e carni rosse in genere.



Le grandi cantine della Sardegna



VIA GIACOMO TACHIS, 14 | 09010 SANTADI (SU) | WWW.CANTINADISANTADI.IT | 0781 950127

Santadi nasce nel 1960 grazie a 20 soci fondatori, viene rinnovata nel 1976 da un nuovo gruppo dirigente con l'obiettivo di valorizzare il Carignano, vitigno principe del territorio del Sulcis, nel sud della Sardegna, ma non solo: la Cooperativa alleva e produce altre varietà tipiche come Monica, Nuragus, Nasco e Vermentino. Nel 1980 inizia il percorso di collaborazione con l'enologo Giacomo Tachis e nel 1988 viene lanciato sul mercato il primo vino barricato sardo: il Terre Brune 1984. Ad oggi, il network di produttori intorno alla cantina è di duecento, questi, nel raggio di 30km dal luogo di vinificazione raccolgono e selezionano le uve da conferire, con impegno e rispetto delle tradizioni, facendosi coralmemente espressione di un territorio autentico, dal patrimonio storico e culturale molto profondo e ricco.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Carignano Del Sulcis Sup. Terre Brune

Da uve raccolte esclusivamente a mano, provenienti in prevalenza da viti a piede franco su terreni sabbiosi affacciati sul mare, nasce questo intenso rosso dai sentori di frutta rossa, spezie, alloro e cacao. Al palato si propone con eleganza attraverso il tannino nobile, con rotondità e pienezza, lasciando dietro di sé una piacevole persistenza fumè. Accompagna arrosti, carni grigliate, selvaggina e taglieri con formaggi di media e lunga stagionatura.



Vermentino di Sardegna Cala Silente

Giallo paglierino brillante, con riflessi verdi e sfumature dorate, al naso si apre con intensi sentori di mela, pesca a polpa bianca e pompelmo. Al palato si coglie una certa persistenza, a chiudere un sorso fresco, sapido e minerale, con un ritorno olfattivo di macchia mediterranea. Si accompagna a formaggi freschi e morbidi, primi piatti delicati e secondi a base di pesce ed erbe mediterranee.



Latinia

Vino ottenuto da uve surmature, si presenta giallo ambrato, sontuoso, offre sentori di zagara, miele, caramello, albicocca disidratata, zenzero e mandorla. Al palato conferma lo spettro olfattivo regalando un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. Si abbina a formaggi stagionati, erborinati, esalta ogni tipo di dessert e cioccolato fondente, intrigante se abbinato ad alcuni tipi di pesce affumicato.

Le grandi cantine della Sardegna



LOCALITÀ SIDDURA, SNC | 07020 GALLURA | WWW.SIDDURA.COM | 079 6573027

Siddura è una cantina fondata nel 2008 nel cuore della Gallura, in Sardegna. La gamma aziendale vede dieci vini di qualità che trasportano il territorio da cui provengono. Le pendenze e la tipologia di terreno, povero, a disfacimento granitico, imprimono un carattere intenso e unico ai vini prodotti: Vermentino di Gallura, Cannonau, Carignano, vini internazionali e un passito. La filosofia della cantina è basata sulla convinzione che la produzione del vino inizia nel vigneto, essendo il vino un vero riflesso del suo terroir. Questa considerazione influenza tutti gli aspetti della produzione: dai raccolti limitati per garantire la massima qualità, alla vendemmia selettiva a mano, fino alla micro-vinificazione e invecchiamento in botti di quercia costruite in Francia.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Vermentino di Gallura DOCG Sup. Maia 2023

Primo vino nato in azienda che vede sole uve Vermentino che provengono da suoli sabbiosi e da disfacimento granitico vinificate in purezza. Giallo paglierino carico, al naso esprime toni di frutta a polpa gialla che si intersecano a sfumature minerali. Fresco e contraddistinto da note sapide, nel finale fa emergere tipiche note di mandorla amara. Da provare con un dentice alla griglia.

Cannonau di Sardegna DOC Rosé Nudo 2023

Questo rosato è frutto di diverse sperimentazioni e di un profondo studio sulle potenzialità dell'uva Cannonau. Al naso sono intriganti le note di frutta esotica, pompelmo rosa e piccoli frutti rossi che invogliano alla bevuta. Convince per la sua nota sapida che insieme alla freschezza disegna un vino dalla grande beva. Da provare con un crudo di gamberi.



Colli del Limbara IGT Tìros 2017

Non solo vitigni autoctoni: tra i vigneti dell'azienda c'è anche posto per il Cabernet Sauvignon che insieme al Sangiovese delinea un vino rosso intenso e di carattere. Il bouquet aromatico è formato da note di frutti rossi che si fondono a sensazioni speziate e dolci. Corposo e intenso, il sorso è strutturato da tannini maturi e un finale persistente. Ottimo con piatti di cacciagione.

ABBASANTA [OR]

Armidda

loc. Zaccardani
s.da prov.le 15, km 44 ☎ 3791619315
Chiuso lunedì
Coperti 45
Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. In chiusura della Guida apprendiamo che Su Carduleu, insegna cardine dello chef Roberto Serra, sta per riaprire. In attesa di capire come sarà il locale e che fine farà Armidda, segnaliamo comunque il lavoro fatto dallo chef Serra negli ultimi anni, volto a esaltare in maniera impeccabile la cucina tradizionale e i prodotti genuini del territorio.

ALGHERO [SS]

Musciora

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

RISTORANTE. Danilo Delrio è anima e corpo del Musciora: è lui che lo ha fortemente voluto, tanto da convincere il padre (Tonino, chef di lungo corso) a seguirlo nello stimolante progetto. L'ambiente è curato ed elegante, il servizio impeccabile e la cucina è fortemente ancorata alla tradizione sarda e catalana (ricordiamoci che siamo ad Alghero) per gli ingredienti, mentre le preparazioni sono moderne, le tecniche di cucina innovative, pur nel rispetto degli ingredienti. Tutto si snoda attraverso diversi menu degustazione. Si può optare per l'Esperienza Musciora, un percorso completo da otto portate, o due menu più contenuti, uno dedicato al mare, l'altro alla terra. Si inizia con un grande crudo, si prosegue con una particolare versione di agliata Algherese. Tra i primi buonissimi i filindeu in copatza di Alghero (zuppa) o i culurgiones, qui in una deliziosa versione di mare. Il pescato del giorno, infine, è sempre una garanzia. Carta dei vini ben articolata e di spessore. Al civico 79 della stessa via, La Bottega di Musciora, con enoteca, prodotti tipici, ma anche prima colazione, spuntini e aperitivi.

Rafel

81 🍷 🍷
42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Lido, 20 ☎ 3381359465
Chiuso mercoledì
Coperti 60
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷

RISTORANTE. Piccolo stabilimento balneare, bar con servizio che va dalle colazioni al dopo e, non ultimo ristorante. Rafel è tutto questo e tutto è gestito con estrema cura. Ci si accomoda nella sala interna, chiusa da vetrate, perfettamente insonorizzata e climatizzata (il locale è aperto anche d'inverno) o sulla spiaggia, grazie a dei tavoli posizionati sulla sabbia. Si mangia in prevalenza una cucina di mare, frutto di ingredienti locali e di altissima qualità, cucinati e preparati con profondo rispetto per la materia prima, ma anche con un tocco di creatività che rende la proposta moderna e invitante (fin dall'impattamento). Si inizia con In Fondo al Mar, una selezione di crudi che fa capire molto bene la freschezza del pescato. Si prosegue con delle seppioline farcite con pappa al pomodoro e crema di piselli e limone, molto delicate. Strepitosi gli spaghetti alla chitarra con gamberi e melanzana, crudo di gambero rosso e salsa di bufala, come anche la zuppa di pesce all'algherese. Servizio all'altezza, carta dei vini adeguata all'offerta che non si ferma alle etichette nazionali.

La Saletta

81 🍷 🍷
43 CUCINA | 14 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 €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. In origine era solo una friggitoria, ora è una delle insegne più inconsuete della cittadina. Nel mezzo anni di trattoria classica e, purtroppo solo un anno, di trattoria moderna, con forti richiami alla tradizione, ma elaborata con tecniche evolute. Ora la nuova sfida. Proporre una cucina dove alle grandi materie prime locali si affianca una tecnica (forse troppa?) innovativa e fuori dal comune. Non parliamo di avanguardia, visto che sono cose già viste anni fa, ma di sicuro l'estro, la fantasia e la creatività degli chef si fa sentire. Senza tralasciare il coraggio avuto da Gianluca Chessa (uno dei tre chef e titolare del ristorante) nel fare una proposta così composta: niente carta ma tre menu, chiamati

Radici, Memoria e Riviera. Dal primo buonissimo Il Pomodoro (con ricotta, granita ed erbe), dal secondo convince meno La Pecora (con yogurt, cetriolo e garum), dall'ultimo L'Anguilla con indivia, sapa e melissa è saporito, equilibrato e per nulla scontato. Lista dei vini adeguata.

Nerac

via Don Minzoni ☎ 0794139945
Chiuso martedì
Fascia di prezzo €€ |

GRIGLIERIA. Parte delle carni provengono dall'allevamento di famiglia, il titolare Giuseppe Pirisi è anche macellaio e "maestro della griglia" con il pallino della frollatura. In menu Black Angus sardo, dal carpaccio alla lingua su fondo di peperone o sotto forma di polpette e tortelli. E, sempre dalla griglia, la Scottona in più versioni. Vini perlopiù regionali.

Al Refettorio

v.lo Adami, 47 ☎ 0799731126
Chiuso sempre aperto
Coperti 50
Fascia di prezzo € | 🍷 🍷 🍷 🍷

BISTROT. Il Refettorio è un indirizzo da segnare in agenda, sia per un aperitivo con buoni cocktail e sfizi preparati a dovere, sia come bistrot dove mangiare materie prime sane e genuine, ma anche come pizzeria grazie all'adiacente Refe Pizza & Casu. I fratelli Andreini, Cristiano in cucina, Gianluca in sala, si confermano una garanzia da queste parti.

BAUNEI [NU]

Lanthia Restaurant

fraz. Santa Maria Navarrese
via Lungomare ☎ 0782615103
Chiuso sempre aperto
Coperti 60
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Tavola d'albergo aperta ai clienti esterni. Si mangia all'aperto in un contesto elegante e raffinato e la cucina tra ispirazione dal territorio per mettere sul piatto idee col giusto tocco di creatività. La fregula, il pescato locale o carni di piccoli allevatori incontrano ingredienti inconsueti come yogurt, colatura di alici o salsa d'ostrica.

BOSA [OR]

Locanda di Corte

76 🍷
40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO
via del Pozzo, 7 ☎ 3402474823
Chiuso domenica; aperto solo a cena
Coperti 35
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Affacciato sulla costa occidentale dell'isola, Bosa fa parte dei Borghi più Belli d'Italia ed è davvero un piccolo gioiello, con le sue casette colorate, il suo castello medievale e la sua magica atmosfera. Nel cuore storico del paese ecco questo accogliente indirizzo sotto l'appassionata gestione della famiglia Ibba. Il giovane Nicola, ai fuochi, mette a frutto l'"eredità" di papà Angelo e le esperienze fatte "in continente" offrendo una cucina giudiziosamente creativa, frutto di riuscite riletture personali di prodotti del territorio. Da non perdere il maialino cotto lentamente a bassa temperatura servito con una golosa millefoglie di patate croccanti. Menu degustazione a 40 e 55 euro. La lista dei vini elenca referenze sarde con focus sulla Malvasia, famoso vitigno locale. Servizio garbato e solerte. Prenotare.

CABRAS [OR]

Leopardi

78 🍷
41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via G. Leopardi, 53 ☎ 3897620863
Chiuso giovedì
Coperti 50
Fascia di prezzo € |

RISTORANTE. Nel cuore del Sinis, il locale della famiglia Virdis si erge come un tempio dedicato al muggine, celebrando con maestria e creatività questo pesce simbolo della tradizione. Ogni portata è un omaggio al pescato del luogo, dalla classica burrida alla cabraese ai ravioli di muggine mantecati al burro o le linguine Leopardi, cavallo di battaglia, con muggine affumicato e bottarga. Con un servizio attento e prezzi accessibili, l'insegna offre un'autentica esperienza culinaria sarda. Buona carta dei vini dedicata perlopiù all'Isola.

Amano

80



42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via S. Sonnino, 68 ☎ 3498569765

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

Coperti 30

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐾

RISTORANTE. È una delle recenti aperture in città e ha da subito impresso un buon segnale nella ristorazione cagliaritana. Lo chef è di origini campane, ha girato mezzo mondo al fianco di grandi chef di fama internazionale e poi, complici tre stagioni nel Sud della Sardegna ha deciso di fermarsi a Cagliari e dar vita alla sua proposta. Amano mette senza dubbio al centro il prodotto e basa la sua cucina sulle materie prime mediterranee con un occhio attento alla regione in cui si trova. Pochissimi i piatti in carta, ma in continua evoluzione e suscettibili di cambi anche giornalieri, a seconda di ciò che offre il mercato: si inizia col polpo e patate, arricchito da crema di cozze e granita alle olive, si prosegue col gambero viola, pompelmo affumicato, ciliegie e pomodoro. Buonissimi poi gli gnocchi di patate con pomodoro e acciughe. Semplice, ma impeccabile, l'ombrina con carciofi e limone.

BistrotI00



via Tuveri, 100 ☎ 0707333300

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo € | 🐾

BISTROT. BistrotI00 è uno degli indirizzi validissimi in città, da tenere sempre in mente visto che qui si può venire per mangiare un piatto o fare un bel menu degustazione, in un ambiente semplice ma curato, dove i sorrisi del personale non mancano mai. L'ideatore del progetto è Francesco Zucca, chef e titolare, che propone una cucina fatta di ottime materie prime trasformate con uso sapiente di tecnica, ma soprattutto con idee volte sempre a valorizzare gli ingredienti. Dal menu si possono scegliere diverse tartare di mare, paste ripiene rigorosamente fatte da loro (ravioli, cappellacci, ma anche i tradizionalissimi culurgiones), una fregula ai frutti di mare deliziosa, le buonissime cozze al pecorino o il muggine, pesce povero ma valorizzato a dovere. Si beve bene attingendo da una carta snella, ma ricca di curiosità.

Casa Clàt

77

39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
v.le Regina Margherita, 55/57 ☎ 07015256371

Chiuso sempre aperto

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐾

RISTORANTE. Casa Clàt è situato nell'omonimo piccolo boutique hotel nel cuore della città, con all'interno nove suite. La proprietà è la stessa del celebre marchio Nieddittas, specializzato nell'allevamento di molluschi, in particolare di cozze del Golfo di Oristano. È il motivo per cui tra le proposte c'è il Menu Nieddittas, con tutto il meglio del mare, con la possibilità di scegliere tra 4 e 5 portate. La carta è più "semplice" per il pranzo, più articolata per la cena. Si può partire con una selezione di crudi di rara bontà (ostriche della Normandia, gamberi rossi e scampi del Mar di Sardegna o carpaccio del pescato del giorno), per proseguire con una zuppetta di mare, spaghetti con cozze e bottarga di muggine o calamaro alla piastra e cavolo viola croccante. Lista dei vini ben compilata, con oltre 20 opzioni a calice e referenze interessanti, non solo sarde. Servizio svolto con discrezione e puntualità.

ChiaroScurò

80

42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so Vittorio Emanuele, 380 ☎ 3479630924

Chiuso domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐾

RISTORANTE. ChiaroScurò si erge come faro della cucina barbaricina nel cuore del capoluogo sardo. Ispirata dalla scrittrice Grazia Deledda, Marina Ravarotto propone un menu che celebra i sapori del Nuorese con tecniche moderne. Fiore all'occhiello è "su filindeu", pasta ancestrale preparata dalla Ravarotto con maestria artigianale. La sua cucina si distingue per l'attenzione ai dettagli e l'uso di ingredienti di alta qualità. ChiaroScurò offre così un'esperienza gastronomica interessante e territoriale. Si comincia con un'animella, gazpacho, anguria e gelato al pomodoro, seguiti da uno splendido pane fruttau e, ovviamente, il filindeu in brodo di pecora. Si continua con una lingua di manzo in salsa verde. La cucina è supportata da un servizio professionale e da una carta dei vini prevalentemente sarda.

CUCINA.eat



p.zza G. Galilei, 1 ☎ 0700991098

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

Coperti 30

Fascia di prezzo € | 🍷 🐾

BISTROT. Locale moderno, illuminato egregiamente, dall'atmosfera rilassata e genuinamente internazionale, avamposto di cose buone, che siano formaggi, salumi o vini raccontati con dovizia da un personale preparato ed empatico (i più piccoli sono i benvenuti, cosa non affatto scontata). Ma non è tutto, qui si cucina pure. E bene, attingendo lì dove possibile dal vicinato. Il filo rosso sono le stagioni e la semplicità volta ad appagare il palato: bombette al parmigiano con pomodoro e acciughe; minestrone estivo; spaghetti al pomodoro e ricotta mustia; lasagna di verza e Fiore Sardo. Meritano anche i dolci. Cantina selezionata con cura e originalità. Possibilità di mangiare al bancone per un pasto all'insegna della convivialità. In chiusura guida apprendiamo che il format apporterà qualche modifica, fermo restando la qualità della proposta gastronomica.

Is Femminas

77

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Napoli, 90 ☎ 3408531608

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

Coperti 30

Fascia di prezzo € | 🍷 🐾

RISTORANTE. Un nome, un programma. La cucina di Maria Carta nasce da 100 ricette femminili antiche rivisitate nella forma. Molti ingredienti provengono dall'orto di proprietà e il piatto lo si mangia mescolando le componenti o no, secondo il gusto. L'idea è un'esperienza sul territorio dove il percorso di degustazione è un canovaccio che varia a seconda del mercato. Per iniziare gambero rosso in crosta di carasau e salsa di crescione e limone; paste come "su filindeu" servita in brodo di cappone; tonno rosso in crosta di carasau, erbetto e salsa di miele e vinacce; quindi Sa Accabadora, crema di ricotta di capra e pompia, il più antico agrume sardo. Cantina legata soprattutto alla Sardegna con una selezione accurata di piccoli produttori. Ambiente gradevole dove l'anima sarda incontra il design. Servizio curato e appassionato. Nel locale di fronte street food dalla colazione all'aperitivo.

Gaijin Izakaya



via G. Rossini, 2a ☎ 3500282249

Chiuso domenica, lunedì e martedì
Coperti 35

Fascia di prezzo € | 🍷 🐾

GIAPPONESE. Gaijin nasce dall'amore per la cultura giapponese e i manga di Stefano Fois, cuoco e proprietario di questa insegna che ha messo al centro i sapori nipponici e le materie prime di qualità, attente perlopiù al Mercato di San Benedetto. Il protagonista principale è il ramen, sempre denso e dal sapore deciso, ma i cui ingredienti cambiano tanto spesso quanto il resto del menu. Ottimi anche i gyoza fatti a mano e la selezione di sashimi sempre differente. Menzione d'onore, infine, ai dolci. Servizio attento e fresco, si raccomanda la prenotazione.

Josto

81

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

Chiuso domenica; aperto solo a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ | 🍷 🐾

RISTORANTE. In un ambiente dal design post-industriale, Pierluigi Fais offre una cucina dinamica e radicata nel territorio, reinterpretando con audacia le tradizioni locali. Il menu, volutamente conciso, privilegia l'eloquenza dei sapori alla narrazione eccessiva, proponendo piatti come il "muggine al sugo antico" o, in degustazione, un sublime risotto con carciofi, aglio nero e rosmarino, e una zuppa di finocchietto che bilanciano brillantemente innovazione e desiderio di raccontare gli ingredienti isolani. Alcune volte, invece, la troppa spinta creativa sembra superare la solidità delle materie prime. Si beve molto bene attingendo da una carta pensata e ricca di vecchie annate e di etichette non scontate. Aggiungiamo che la filosofia di Fais si estende oltre la cucina, abbracciando un concetto olistico di sostenibilità che influenza gli orari di apertura e le condizioni lavorative.

Osteria Kobuta



vico Carlo Felice, 12 ☎ 070657556
Chiuso martedì; in estate domenica
Coperti 60
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍴 🐕

GIAPPONESE. L'Osteria Kobuta è il regno sardo nipponico dello chef Riccardo Porceddu che, folgorato da un viaggio in Giappone avvenuto ormai anni fa, ha deciso di portare a Cagliari la cucina del Sol Levante miscelata con sapientemente ingredienti locali. Il risultato, rischioso sulla carta, è invece centrato: sapori forti e decisi, valorizzazione di alcune materie prime giapponesi e allo stesso tempo richiami continui alla tradizione sarda. Il locale è ampio e diviso in più sale, soprattutto si può cenare nel sottopiano, zona più intima e riservata. Le paste fresche sono di loro produzione e rappresentano un vero must, la prova è data dai Kuro Ika Soba, ovvero linguine con salsa al nero e soia, seppia scottata, olio allo yuzu, pomodorini gialli marinati, cipollotto e alga nori. Buonissimi anche i gyoza, i bao, senza dimenticare la tradizionalissima fregula. Si bevono vini artigiani e cocktail di ottima esecuzione, il servizio è all'altezza della proposta.

Locanda dei Buoni e dei Cattivi



via Vittorio Veneto, 96 ☎ 0707345223
Chiuso sempre aperto
Coperti 50
Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🐕

TRATTORIA. La Locanda dei Buoni e dei Cattivi è un progetto buono, ma anche molto molto bello. Nasce grazie a Domus del Luna, una Onlus ideata da Ugo Bressanello per dare opportunità sociali e lavorative a ragazzi, ragazze e madri in situazioni di difficoltà. Tante le iniziative promosse, tra cui la Locanda, una bella casa dove si fa ospitalità e ristorazione. A parte alcuni responsabili, tutto lo staff è formato dai ragazzi in carico alla onlus, appassionati e motivati nel fare i cuochi o i camerieri. La cucina è semplice ma centratissima: sguardo attento alla stagionalità dei prodotti, ma soprattutto ai fornitori, ovvero contadini, allevatori, pescatori che lavorano in maniera etica. Alcuni gustosissimi esempi che possiamo trovare in menu: lasagna di carasau al ragu e pecorino, frittata di uova freschissime, verdure di stagione e insalata, vellutata di zucchine o cotoletta panata.

Da Marino al St.Remy



39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
 via Torino, 16 ☎ 070657377
Chiuso domenica
Coperti 45
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍴 🐕

RISTORANTE. Marino è il vero padrone di casa: è lui che vi accoglie con garbo e gentilezza, è lui che vi segue durante tutta la cena. In cucina, invece, sua moglie, per un duo impeccabile che attesta l'insegna tra gli indirizzi da tenere sempre sotto controllo. Il locale sta al piano terra di un palazzo storico e le pareti con la pietra a vista offrono un tocco di fascino in più. Qui si mangia una grande materia prima, specie se parliamo di pescato locale, tanto che sono diverse le proposte crude: si può iniziare col Royal di crudité di mare, con un carpaccio di spada o con tartare di tonno. Non mancano poi ingredienti di pregio aggiunti ai piatti come caviale o tartufo. Tra i primi tortelli al crudo di gambero rosso o gnocchi casizolu e pecorino per chi volesse un gusto più saporito. Tra i secondi filetto di pescato o carni alla griglia. Carta dei vini ricca soprattutto di etichette blasonate. Servizio affabile e preciso.

Old Friend Bistrot



via G. Abba, 51 ☎ 0704647988
Chiuso lunedì; in estate sempre aperto solo a cena
Coperti 40
Fascia di prezzo €€ | 🍷 🍴 🐕

BISTROT. L'Old Friend di Dario Torabi si distingue come un avamposto di sperimentazione culinaria che sfida le convenzioni. La sua cucina, un'audace fusione di influenze globali e radici sarde, nasce da un approccio libero e creativo che rifiuta dogmi gastronomici. Torabi la definisce "cucina anarchica". Il menu, che cambia seguendo non solo le stagioni ma anche il suo desiderio, esplora sapori che vanno dal Medio Oriente all'Oriente, dal nord Europa al territorio sardo. Dalle frattaglie ai piatti vegetariani inaspettati, ogni portata rivela l'ingegno di uno chef che fa della cucina un'arte di libera espressione, supportata da una selezione di vini naturali che completano l'avventura gastronomica.

Oyster



via Sardegna, 30 ☎ 070657987
Chiuso domenica
Coperti 30
Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🐕

WINE BAR. Nel centro di Cagliari, è la dependance del ristorante Italia (vi si accede anche da lì e ve lo consigliamo se volete una proposta classica basata sulle tradizioni), pensata e gestita da Filippo Mundula, grande appassionato di vino, oltre che di cibo. È il posto ideale per un aperitivo a base di pesce crudo. A cominciare dalla selezione di ostriche, specie quando sono disponibili diverse versioni, dalla Sardegna alle coste atlantiche francesi. Da abbinare a Champagne, sia delle grandi maison che di piccoli produttori indipendenti. Ma la cantina è veramente ricca e ben fornita: oltre alla carta e alle proposte al bicchiere c'è la possibilità di scegliere il vino direttamente dallo scaffale. Ostriche a parte, ci si può far tentare da scampi e gamberi rossi crudi e un calice di bianco, dall'astice in insalata con pomodorini, olio e limone; dalla zuppa di cozze o da un semplice quanto gustoso spaghetti pomodoro e basilico.

Luigi Pomata



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 €€ | 🍷 🍴 🐕

RISTORANTE. Luigi Pomata è una garanzia in tutto e per tutti, che siano incontri di lavoro, cene a lume di candele, tavolate di amici. La proposta non annoia mai ed è un giusto mix tra creatività, ricerca, tradizione volto a esaltare una materia prima di pregio. Due i menu degustazione, A Mano Libera e Fuori di Tonno. Nel primo si sperimentano meglio le idee dello chef, tra mare e orto. Nel secondo regna il tonno, quello di Carloforte e quindi le origini della famiglia Pomata. C'è altresì la carta: la parmigiana di melanzane sfogliate agli affumicati di mare è una delizia, molto buono il fritto di pesce tra Italia e Giappone con verdurine, filetti di pesce, gamberi e maionese al wasabi. Sempre una certezza le linguine "alla Nicolo" (in carta dal 1973 nel ristorante di famiglia) con la loro riserva di tonno all'olio, capperi selargini, olive, pecorino e buccia di limone. A proposito di Riserva di tonno: e non l'avete mai fatto, assaggiare una delle latte della famiglia è un'esperienza da fare.

Sabores Bottega e Cucina



via L. Baylle, 6 ☎ 070653216
Chiuso domenica; in estate lunedì e domenica
Coperti 70
Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🐕

BISTROT. Sabores, progetto ideato da Samuele Muscas, è un locale poliedrico che fonde abilmente le funzioni di bottega, bistrot e osteria, offrendo un'esperienza gastronomica completa. Di recente il locale si è ampliato e ora dispone di una luminosa sala accanto allo storico civico, ma anche di uno spazio dall'altro lato della strada, dedicato soprattutto agli aperitivi. La proposta spazia dai ricercati taglieri di salumi e formaggi a piatti creativi e sempre diversi. Splendidi, ad esempio, la tartare di Bue Rosso con bottarga di Cabras mandorle e maionese o, ancora, il sandwich di lingua di manzo, lattughino e maionese alla senape. Selezione personale di vini molto curata, servizio sempre sorridente e molto competente, e possibilità di acquistare prodotti d'eccellenza.

Salsamentaria



via S. Sonnino, 154 ☎ 0704671919
Chiuso aperto solo a pranzo; domenica tutto il giorno
Coperti 40
Fascia di prezzo € |

BISTROT. Salsamentaria è il progetto dei fratelli Cherchi, instancabili lavoratori che gestiscono anche la storica bottega di famiglia e un box al mercato di San Benedetto. Qui si viene per comprare tante cose buone (da applauso la selezione di formaggi, senza dubbio tra le migliori della regione), ma a pranzo anche per mangiare alcuni piatti frutto delle materie prime che vengono vendute. Si inizia con una selezione di salumi e formaggi raccontati con sapienza, si prosegue con un buon piatto di pasta o con un'ottima cotoletta panata. Birre e vini artigiani da bere.

I Sarti del Gusto



42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

vico II V. Sulis, 1a ☎ 0706848548

Chiuso lunedì

Coperti 20

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

RISTORANTE. I Sarti del Gusto, ovvero due amici diventati soci in nome dell'apertura di un'insegna che sta per spegnere le 10 candeline. Riccardo Massaiu in cucina, Gianluca Fanni in sala, gestiscono a dovere un piccolo (piccolissimo) indirizzo nel cuore di Cagliari. La sala sembra un atelier di moda, con tanti dettagli ispirati alla sartoria. Sartoria che sembra esserci anche in cucina, visto che le preparazioni vantano tanta tecnica e pulizia nell'esecuzione. La proposta non ha legami precisi col territorio, ma si ispira al più vasto Mediterraneo, per quanto le materie prime sono perlopiù locali con l'intrusione di qualche spezia o ingrediente che arriva da lontano. Dalla carta si può iniziare con l'uovo con l'aggiunta di carote, curry, zucchine marinate e bottarga; si prosegue con i tagliolini all'uovo conditi con pomodoro giallo, stracciatella affumicata e scampi e come secondo una valida opzione sarà il branzino con crema di cozze, limone fermentato e misticanza di stagione. Cantina ampia e di spessore, servizio prodigo di attenzioni.

Terra dell'Hotel Palazzo Tirso



43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

p.zza A. Deffenu, 4 ☎ 0707622000

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ |

RISTORANTE. La recente apertura di Palazzo Tirso, albergo 5 stelle nei pressi del porto turistico, ha regalato a Cagliari Terra, insegna con l'ambizione di una grande tavola moderna. L'esordio è stato affidato alla consulenza della famiglia Scarello, ora si prosegue con uno staff rodato che può vantare come responsabile della cucina Alessio Signorino, cagliaritano doc con all'attivo diverse importanti esperienze. Due i degustazione, uno di 7 portate, uno più semplice da 3 piatti a scelta del cliente dalla carta. La cucina è essenziale, minimale, pulita e leggera, dove alcuni grandi ingredienti della cultura gastronomica sarda fanno capolino. Saporita ed equilibrata la seppia con fagioli e

salsa campidanese, tra i primi delicato il fusillone al gambero di Villasimius ed estratto al peperone rosso. Buono il secondo a base di rana pescatrice e zucchine, un po' azzardato il porceddu croccante, melanzane e alghe. Servizio di alto livello e carta dei vini densa di etichette blasonate.

Vitanova Cucina e Dolci



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Sassari, 56 ☎ 0704672817

Chiuso lunedì e martedì a cena e domenica tutto il giorno

Coperti 25

Fascia di prezzo € | ♿ 🐾

RISTORANTE. La passione è un qualcosa che dà sempre una marcia in più a un'attività e qui, quella della chef e titolare, non manca di certo. Laura Sechi ha investito tutto su Vitanova e il nome fa capire il suo cambio vita. Andare da lei significa andare a mangiare un'alta cucina di casa, nel senso più bello del termine: qui ci si rilassa, si gode ad assaggiare piatti saporiti, ci si diverte grazie a ricette che cambiano di continuo, ma non scendono mai a compromessi sulla materia prima. E poi ci sono i dolci, solo quelli valgono la sosta. Due i degustazione (entrambi molto convenienti) più una formula solo antipasti a 30 euro. Dalla carta: polpette di melanzane, caprino e miele o muggine croccante e gazpacho giallo di melone; linguine alle mazzancolle e agrumi o ventresca di tonno rosso, ciliegie al vino e misticanza.

Antica Hostaria

via Cavour, 60 ☎ 070665870

Chiuso domenica a cena; in agosto sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🐾

TRATTORIA. Insegna storica del quartiere Marina, zona che pullula di locali. Qui la differenza la fa una buona qualità generale e un servizio all'altezza. Fregula ai frutti di mare, linguine cozze e bottarga, pescato del giorno alla griglia o fritto misto, spigola allo zafferano. Atmosfera conviviale. Da bere vini sardi, con qualche incursione d'oltremare.

Dal Corsaro

v.le Regina Margherita, 28 ☎ 070664318

Chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena

Coperti 50

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿

RISTORANTE. Mentre sono in corso i lavori per la guida, la celebre insegna cagliaritana capitanata da Stefano Deidda è chiusa per importanti lavori di ristrutturazione e non si sa quando riaprirà. Speriamo al più presto, in modo da riassaporare la celebre cucina fine dining della città.

La Stella Marina di Montecristo

via Sardegna, 140 ☎ 3475788964

Chiuso domenica

Coperti 60

Fascia di prezzo € | ♿

TRATTORIA. Pesce fresco, grigliata mista, frittura e una buona fregula di mare che non manca mai. La Stella Marina di Montecristo è un'istituzione in città e vale la pena fare una sosta qui se si vuole mangiare in maniera rilassata e in un ambiente senza fronzoli, tra striscioni e gagliardetti inneggianti alla squadra cittadina. Menu fisso a 35 euro. Prenotare.

Taverna Bonora

via Sassari, 52 ☎ 3802323203

Chiuso lunedì

Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🐾

TRATTORIA. Una bella novità in città che segnaliamo con piacere. Jacopo Lenza e Bebo Armeni, amici da sempre, hanno aperto questa Taverna che propone piatti della tradizione sarda e cagliaritana, frutto di materie prime di assoluta eccellenza. Da provare la burrida, il pilau (fregula ai crostacei), il tonno alla tabarkina o il pescato del giorno alla plancia.

CAPOTERRA [CA]

Sa Cardiga e Su Schironi



40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. La Maddalena Spiaggia ☎ 07071652

Chiuso da ottobre a aprile aperto venerdì e sabato tutto il giorno e domenica a pranzo; da maggio a settembre aperto dal mercoledì alla domenica

Coperti 200

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ ☺ 🐾

RISTORANTE. Vera istituzione nel Sud Sardegna, Sa Cardiga e Su Schironi è un indirizzo da tenere sempre in seria considerazione. Ampie sale e numeri importanti, ma nonostante ciò una qualità immutata nel tempo, forte di una materia prima che non scende a compromessi e di preparazioni semplici che guardano con grande rispetto alla tradizione marinara. Il tagliere di benvenuto ti fa sentire a casa e si ispira agli spuntini delle campagne con salsiccia, crema di pecorino, pane abbrustolito, olio e sale. Poi via agli antipasti di mare: dalla burrida (gattuccio di mare con aceto e noci, alle orziadas (anemoni di mare fritti), dal polpo in insalata al muggine in umido. Tra i primi una linguina all'astice non manca mai, mentre come piatto principale c'è il pescato del giorno alla brace, fritto o al forno con le patate, ma lasciate spazio per gli spiedi di anguilla che a un certo punto vengono portati in sala e serviti direttamente nei piatti. Si beve bene, molto bene, grazie a una delle carte più ricche dell'Isola.

La Terrazza Bistrot e Vineria



loc. Poggio dei Pini

p.zza M. Carta, 1 ☎ 0707269292

Chiuso lunedì a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo € |

BISTROT. È l'indirizzo ideale per un buon bicchiere, per un drink, per un aperitivo con qualcosa di sfizioso, ma anche per una vera e propria cenetta, sapendo che le materie prime utilizzate sono di alta qualità e le lavorazioni sono semplici, ma regalano sempre un guizzo di creatività. Si inizia con una tartare deliziosa o con la melanzana arrosto arricchita con ricotta, mandorle e menta. Tra i piatti principali buonissimo lo spaghetti alla bottarga con limone bruciato, ma anche il muggine o la pancia di maiale per chi preferisse la carne. Si conclude con una seada frita alla perfezione. Vini perlopiù naturali.

CARLOFORTE [SU]

Da Andrea al Cavallera

80 

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so dei Battellieri, 25 ☎ 0781807638
Chiuso martedì

Coperti 80**Fascia di prezzo** € |  

RISTORANTE. Il Cavallera è un edificio storico di Carloforte, un cine-teatro, ed è qui che la famiglia Rosso celebra la sua cucina basata unicamente su ingredienti locali. Andrea ai fuochi e suo figlio Cristiano in sala vi faranno sentire a casa in ogni momento trascorso. Il tonno è, e non poteva che esserlo, il protagonista assoluto e basta assaggiarlo crudo per capire la qualità altissima della materia prima. Da provare assolutamente il carpaccio di tonno rosso, sublime, così come le fresine al tonno o la lasagna di tonno e pesto. Ma tutto il resto del mare è una garanzia, tra gamberi rossi, crostacei, molluschi o il pescato del giorno, cucinato in maniera semplice ma impeccabile, saporita, ma sempre di gran equilibrio. Servizio alla mano, ma di grande professionalità, carta dei vini ampia, ragionata e catalogata alla perfezione.

Da Nicola

81 

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

Chiuso mercoledì; in agosto sempre aperto**Coperti** 70**Fascia di prezzo** €€ |  

RISTORANTE. Nicola Pomata, anima, cuore e corpo di questa preziosa realtà che dà lustro a tutta l'isola, ci ha lasciato a inizio estate 2024, ma la forza di Nicola è sempre stata la sua famiglia. È così che grazie a Antonello (operativo anche al Bistrot Pizzeria poco distante) e Luigi, Nicola continua a essere una grande tavola da annoverare tra le migliori in Sardegna. Il pescato del giorno, freschissimo, domina il menu: insalata di mare tiepida con crema di ricotta, maionese alle cozze, mandorle ed erbe aromatiche per iniziare o i cassulli carlofortini di pasta fresca con salsa di pesto, tonno, pomodoro e parmigiano. Tra i secondi regna il tonno, due piatti di carne o il pescato del giorno. Tra tutti imperdibile il fior fiore di tonno rosso ed erbe aromatiche con caviale di melanzane e corallo di pomodoro. Carta dei vini all'altezza del locale, con alcune etichette non scontate e figlie di piccole produzioni artigiane. Servizio professionale e preparato.

Al Tonno di Corsa

80 

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via G. Marconi, 47 ☎ 0781855106

Chiuso lunedì; luglio e agosto sempre aperto a cena**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€ |  

RISTORANTE. Bisogna lasciare la via principale, il lungomare e addentrarsi tra le viuzze di Carloforte per incappare nel Tonno di Corsa, celebre insegna dell'isoletta gestita a dovere da Secondo Borghero, uno degli intellettuali dell'alta cucina carlofortina. Coadiuvato dal figlio in sala può godere di uno staff di tutto rispetto che gli permette di servire piatti della autentica tradizione isolana basata, ovviamente, su materie prima di alta qualità a partire dal tonno. Da non perdere alcuni grandi classici, per quanto sarà un vero piacere dialogare e farvi consigliare dal patron. La cappunadda carlofortina è davvero succulenta ed è arricchita da tonno e gallette; i cassulli con pomodoro e pesto sono tanto semplici quanto deliziosi, così come il cous cous che qui è piatto della tradizione. Particolare poi il belu di tonno, ovvero lo stomaco, davvero una prelibatezza. Carta dei vini adeguata alla proposta, servizio attento e garbato.

CASTELSARDO [SS]

Il Cormorano

77 

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via C. Colombo, 7 ☎ 079470628

Chiuso lunedì; in estate sempre aperto**Coperti** 25**Fascia di prezzo** €€ |  

RISTORANTE. Uno dei migliori indirizzi della cittadina, da più di 40 anni sulla breccia mantenendo un lodevole standard qualitativo. Renato Pinna, patron illuminato, ha affidato la cucina a una brigata giovane e in gamba e a giudicare dai risultati la scelta si è rivelata più che azzeccata. Due i menu degustazione, "l'essenziale" (a 70 euro) e l'"imperiale" a 90. Nulla vieta, però, di scegliere alla carta. In apertura i crudi, secondo pesca giornaliera, poi si spazia fra la fregula biologica allo zafferano con frutti di mare e il dentice di lenza al cartoccio con verdure o il lingotto di porchetto al mirto cbt. Dolci insoliti e golosi. Ingredienti selezionati (olio evo in primis) e cotture gentili rendono soddisfacente ogni assaggio. Nella lista dei vini etichette sarde e nazionali, più qualche Champagne. Servizio cordiale e accogliente.

DORGALI [NU]

Ispinigoli

79 

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Ispinigoli
s.s. 125, km 210 ☎ 078495268

Chiuso variabile**Coperti** 150**Fascia di prezzo** € |  

RISTORANTE. Situato in un contesto naturale incantevole, Ispinigoli è un ristorante a conduzione familiare che propone una cucina locale arricchita con le proprie produzioni vegetali e animali. Si può mangiare sia nella sala interna o nell'ampia terrazza con vista tra vigneti e oliveti e si spazia dalla classica casadina alla dorgalese, alla cordedda o alle cervellina fritte, per immergersi poi in una bella selezione di primi come il pistizzone al ragu di pecora o i classici ravioli di formaggio alla dorgalese. Spicca tra i secondi la quaglietta. E per chi preferisse la selezione di mare, la vicina Cala Gonone permette di avere pescato fresco ogni giorno. Ricca carta dei vini con selezione regionale e non solo. Servizio simpatico e premuroso.

Themari dell'Hotel Nuraghe Arvu

78 

40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Cala Gonone
v.le Bue Marino ☎ 3496286684

Chiuso lunedì**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€ |  

RISTORANTE. Antonio Muggianu, chef autodidatta, e Antonella Bartoloni, in sala, si sono trasferiti in questo spazio tra il mare e le montagne lo scorso anno. Al Themari, termine derivante dal greco Thy'mari, si mangia soprattutto una cucina di pesce che arriva freschissimo al mattino con i pescherecci. Con alcuni accenti di terra, l'intero menu (che prevede anche due degustazioni, una di terra a 50 euro e una di mare a 55) è un omaggio alla tradizione locale con ampio margine di creatività che Muggianu regala e si regala tanto quanto basta per vedere la carta spesso rinnovata. Si spazia da piatti più classici ma magistralmente eseguiti, come lo spaghetti ai granchi o la fregula tostata ai frutti di mare, a piatti più fantasiosi come il taco di mare con ragu di pescato locale o la melanzana croccante con pomodorini e burrata. Bella e sfiziosa carta dei dolci, carta dei vini con una buona scelta. Servizio molto cordiale, simpatico e premuroso.

FONNI [NU]

Il Cinghialeto

76 

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

Chiuso mercoledì**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€ |  

RISTORANTE. Si trova all'interno dell'albergo di famiglia e mette in mostra, secondo la visione di Michele Mattu, la cucina tradizionale barbaricina, autentica, elaborata grazie a tecniche moderne, senza mai sovrastare le materie prime che sono scelte secondo criteri di qualità e frutto di allevamenti o coltivazioni di artigiani locali. Si può iniziare con la tartare di manzo guarnita con crema di pecorino e mandorle croccanti, si prosegue con l'uovo morbido, la crema di patate e il tartufo nero sardo. Tra i primi prevalgono le paste ripiene home made, tra cui i tortelli al cinghiale o i più classici culurgiones. Nei secondi domina la semplicità: maialino cotto a dovere o manzo alla griglia dai pascoli sardi. Si conclude con una seada tra le migliori mai mangiate. In estate trasferimento a Porto Ottolù per Cinghialeto Summer Edition.

GOLFO ARANCI [SS]

La Spigola

80 

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
v.le C. Colombo, 19 ☎ 078946286

Chiuso sempre aperto a cena escl. festivi**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€ |  

RISTORANTE. È il regno di Roberto Pisano, bravo chef che qui propone una cucina pulita e minimale legata alle tradizioni del mare. E non potrebbe essere altrimenti, visto che ci troviamo in un Beach Club, l'acqua è a un passo e i piedi stanno dentro la sabbia. Le materie prime sono locali e di qualità, nonché elaborate in maniera impeccabile. Due i menu degustazione (da 5 e 7 portate) più una proposta vegetariana. Si inizia sempre con un crudo del giorno, poi cozze con spuma di patata, oliva, pomodorino confit e bottarga di spigola, risotto al pesto genovese, gambero rosso e fondo di pesci di scoglio. A pranzo funziona il bistrot, con un'offerta più semplice, fermo restando il livello alto, come si evince dalla fritturina di calamari o dagli spaghetti arselle e bottarga. Carta dei vini all'altezza, servizio professionale e cortese.

GONNESA [SU]

S' Anninnia

 via Iglesias, 105 ☎ 078145132
Chiuso lunedì a pranzo

Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. Locanda con annesso ristoro dove si possono gustare alcune specialità tipiche dell'isola sia di mare sia di terra. La posizione è davvero favorevole per la spiaggia e, soprattutto d'estate, è un piacere mangiare una buona insalata mista di mare, crostacei e molluschi crudi di ottima qualità, la tipica burrida cagliaritana (gattuccio di mare condito con aceto e noci) o un'ottima ventresca di tonno alla griglia. Non mancano primi molto saporiti e secondi di terra, che si orientano maggiormente sulle carni alla griglia (maiale, manzo, cavallo o pecora). Per concludere formaggi sardi o dolci nazionali (qualche dolce tipico sardo sarebbe molto apprezzato).

ITTIRI [SS]

Su Recreu

 s.da prov.le 28 Ittiri-Romana reg. Camedda ☎ 079442456

Chiuso lunedì

Coperti 80

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. È un agriturismo, dispone di camere e di piccole abitazioni, ma la cucina è aperta a tutti, ospiti della struttura e non. In sardo il nome significa ristoro e questo avviene rispettando materie prime locali e tradizioni culinarie della regione. Si inizia con verdure in pastella, cipolle caramellate e mandorle o Su Tazzeri (il tagliere) con salumi e formaggi del territorio. Tra i primi buonissimi i ciccioneddos (gnocchetti sardi di loro produzione) al ragù o Sas Mariposas, crespelle ripiene di ricotta, patate e limone. Imperdibile poi, tra i secondi, il porchetto arrosto (si cucina per minimo quattro persone) o su ghisadu (umido) di capra o pecora. Il dolce è uno ma merita davvero: pasta violada frita ripiena di ricotta e scorza di limone e guarnita con miele. Servizio informale, pochi i vini a disposizione.

MAMOIADA [NU]

Abbamele Osteria

vedi scheda pag. 949

NUORO

Il Portico

76 

39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
 via Mons. G. Bua, 13 ☎ 0784232909

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Siamo in piena Barbagia, lontani dal mare e vicini alle tradizioni agro-pastorali. Ma, nonostante ciò, il Portico è un indirizzo e che si è sempre distinto per una valida cucina basata soprattutto sul pescato, frutto di materie prime che arrivano dal Mediterraneo e preparate in maniera rispettosa di ogni singolo ingrediente. Non manca poi un pizzico di estro che rende il tutto divertente e mai banale. A seconda della disponibilità del mercato si può iniziare con le crudité di mare, per poi proseguire con tartare di tonno, frittelline di baccalà o rana pescatrice con crudaiola di verdure. Buonissima inoltre la zuppetta di fregula ai frutti di mare o il rombo semolato. Non manca comunque la campagna con, ad esempio, l'arrosto freddo di vitello. Attento il servizio, discrete le scelte sul vino.

Il Rifugio

via A. Mereu, 28 ☎ 0784232355

Chiuso martedì a cena e mercoledì tutto il giorno

Coperti 70

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA. Un punto di riferimento per la cucina barbaricina da più di quarant'anni, grazie alla passione di Silverio Nanu e di suo figlio Francesco. Da provare i filindeu, rara e preziosa pasta di Nuoro o sa cordedda di agnello, fatta a regola d'arte. Immane la tipica sebada a fine pasto. Servizio di gran calore, carta dei vini incentrata sul territorio.

MAMOIADA [NU]

Abbamele Osteria



c.so Vittorio Emanuele III, 59 ☎ 07841821324

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 22

Fascia di prezzo € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

TRATTORIA

Mamoiada ha tante storie da raccontare che si intrecciano tra cibo, vino, arte e il bello che, nel tempo, gli abitanti di questo paese nel cuore della Barbagia sono stati in grado di tessere mantenendo viva la propria tradizione. In questo, Mauro Ladu, con la sua visione fortemente orientata al prodotto e al territorio, è riuscito a creare e far crescere in quattro anni un progetto gastronomico proprio tra le mura in cui, adolescente, mosse i primi passi nel mondo della cucina. Oggi, con una maturità che non si riflette solo nella sua età ma anche nelle sue creazioni, Ladu, affiancato dalla moglie Sara Tivolacci in sala, propone una cucina che celebra l'essenza del territorio. I piatti, nella loro semplicità, rivelano complessità, carattere e una chiara visione dell'identità che appartiene ad Abbamele, termine in lingua sarda usato per indicare il prodotto ottenuto dalla spremitura dei favi. Un ingrediente chiave della cucina isolana che si ritrova anche nei piatti di questa meta gastronomica. Due menu degustazione, uno da 4 portate e uno da 6, che permettono di viaggiare attraverso la testa e la mano di Ladu. Il menu cambia continuamente e si parte, per esempio, con un freschissimo uovo cotto a 65° su una passatina di ceci, cetriolo, pomodoro, vrue (formaggio di pecora fresco con un'accesa nota acida) e pane guttau. Si prosegue con elaborazioni più strutturate come il tortello di pecora con burro alle erbe, zafferano, pecorino e abbamele. Il maialino arrosto, piatto iconico della tradizione sarda, viene reinterpretato con l'aggiunta di melanzane, pomodoro e un olio aromatizzato al prezzemolo. Menzione speciale per la carta dei vini: si parte dalle eccellenze locali - Mamoiada è, infatti, una rinomata meta enoturistica - e la selezione si espande abbracciando etichette provenienti da tutta la Sardegna, per poi spaziare attraverso i migliori terroir italiani e francesi. Servizio premuroso e attento.





Risotto, acqua di pomodoro
ed estratto di mirto - Arieddas
La Cucina della Marmilla - Sanluri (SU)

OLBIA [SS]

Il Fuoco Sacro del Petra Segreta Resort

82

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
fraz. San Pantaleo
via Buddeu ☎ 3312922999

Chiuso lunedì

Coperti 58

Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. È la grand table del resort a cinque stelle che sorge sulle colline di San Pantaleo, da cui si gode di un panorama unico sulla Costa Smeralda. È qui che il patron Luigi Bergeretto, coadiuvato dallo chef resident Alessandro Menditto e con la speciale consulenza di Enrico Bartolini, propone una cucina di grande eleganza, moderna, a tratti innovativa, ma sempre basata sulla massima valorizzazione degli ingredienti e dei loro sapori. La Sardegna c'è eccome, per quanto non mancano alcune preziose materie prime del Mediterraneo. Tra i piatti più rappresentativi ecco la seppia in umido servita con patate affumicate alle foglie di mirto o le linguine al limone nero con gamberi crudi di Golfo Aranci e bottarga di muggine. Non manca poi qualche proposta legata all'entroterra come l'agnello sardo arrostito con cicoria di campo, pecorino e salsa piccante. Due i menu degustazione, da quattro o sei portate. Carta dei vini all'altezza della proposta.

Il Mattacchione (Estro in Cucina)

81

42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Copenhagen, 82 ☎ 3802405368

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate sempre aperto solo a cena

Coperti 22

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. Il Mattacchione di Giuseppe Barracu e di Rossella Meloni si distingue come un'oasi gastronomica di raffinata creatività. Il menu è un dialogo appassionato tra tradizione e avanguardia caratterizzato da innovative interpretazioni. Piatti come la fregula con anguilla affumicata, vongole e gin, oppure il gambero crudo con latticello e olio al finocchietto selvatico o, ancora, la seppia scottata con pesca, friggittello e pomodorino testimoniano una creatività audace rispettosa delle materie prime locali. Ogni creazione è un

racconto di territorio, arricchito da influenze globali e da una tecnica raffinata. Sorprendono anche i dolci, come la tartelletta con rabarbaro cremoso al cioccolato fondente e gelatina di ciliegia, da accompagnare, per chi lo desiderasse, con un interessante carrello di cinque tipologie di caffè fra cui scegliere. L'ambiente mantiene un'atmosfera accogliente con un servizio presente, professionale, simpatico e fresco. Carta dei vini all'altezza.

OLIENA [NU]

Su Gologone

loc. Su Gologone ☎ 0784287512

Chiuso sempre aperto

Coperti 350

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. Si trova in uno dei più autentici resort in Sardegna, immerso nella natura e arredato con artigianato sardo di altissimo livello. Il ristorante richiama i profumi e i sapori dell'isola e della Barbagia, tra materie prime a km0 e ricette della tradizione. Da non perdere gli arrosti allo spiedo, le paste ripiene, pane frattau, umidi e verdure dell'orto.

ORISTANO

Al PeCo

via E. Campanelli, 43 ☎ 3336392232

Chiuso mercoledì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 30

Fascia di prezzo € | 🍴 🍷 🐾

RISTORANTE. L'insegna deriva dalle iniziali del giovane chef Corrado Piras e della sua compagna Petra (PeCo), che hanno dato vita a uno dei migliori indirizzi della città. Da provare il battuto di spigola e topinambur, gli spaghetti alle vongole con pomodorini secchi e basilico, l'orata in guazzetto di cozze e zucchine allo zafferano. Vini sardi in abbinamento.

PALAU [SS]

La Gritta

75

39 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO
loc. Porto Faro ☎ 0789708045

Chiuso domenica; in estate domenica a pranzo

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. Vale la pena sostare a La Gritta, non solo per una cucina di mare eseguita in maniera ottimale, ma anche per una vista sulle isole di La Maddalena e Caprera davvero suggestiva. La qualità della materia prima non è messa in discussione ed è lavorata con quel pizzico di estro che dà un giusto tocco di modernità. Buonissima e fragrante la fritturina di mare, ottime le paste fatte in casa tra cui le tagliatelle alla bottarga, delizioso il polpo con crema di ceci. Servizio informale ma preciso e professionale, carta dei vini incentrata perlopiù sull'Isola.

Il Paguro dell'Hotel Capo d'Orso

79

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Cala Capra

☎ 0789702036

Chiuso sempre aperto

Coperti 80

Fascia di prezzo €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. Il Paguro è una grande tavola di mare nel Nord Sardegna, all'interno del boutique hotel che fa capo al gruppo Delphina, ma è aperto a tutti. In posizione incantevole, davvero a un passo dal mare, dispone anche di molo privato per un arrivo direttamente in barca. La cucina è un trionfo delle materie prime che arrivano dall'acqua, freschissime e di alta qualità. I fornitori sono selezionatissimi e, grazie a una cucina semplice, tradizionale, molto rispettosa degli ingredienti, vi è la certezza di mangiare piatti preparati con cura. Gli antipasti regalano un polpo morbido e saporito, carpacci o deliziose tartare di ricciola o dentice, spaghetti di mare mantecati e conditi a dovere (se disponibili quelli all'aragosta sono davvero ottimi). Si prosegue col trancio di pescato del giorno alla griglia o in umido o ancora con patate e pomodorini. Si beve bene da una carta su cui si sta investendo sempre di più. Servizio impeccabile.

PORTO CERVO [SS]

Confusion

via Aga Khan, 1 Promenade du Port ☎ 3401209574

Chiuso sempre aperto solo a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€€ | 🍴 ♿

RISTORANTE. Dietro questa insegna lo chef Italo Bassi, per molti anni all'Enoteca Pinchiorri di Firenze. A partire dall'aperitivo si gustano crudi di mare, ostriche, caviale e piatti di livello. Molto fornita la carta dei vini, che annovera Champagne blasonati e centinaia di referenze d'Italia e d'Oltralpe, con annate rare e ricarichi in linea con il contesto.

PORTO TORRES [SS]

Tenuta Li Lioni

s.s. 131 km 224,400 regione Li Lioni

☎ 079502286

Chiuso mercoledì

Coperti 100

Fascia di prezzo € | 🍴 ♿ 🍷 🐾

TRATTORIA. Datato 1975, gestito da sempre dalla famiglia Pintus, è un punto di riferimento nel territorio grazie a una buona e genuina cucina tradizionale. Il menu si articola tra le tipiche paste fatte a mano e i succulenti secondi di carne, con la possibilità di ordinare il tipico porchetto allo spiedo. Carta dei vini regionale, pergolato per la stagione mite.

PULA [CA]

Fradis Minoris

82

43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
loc. Nora

Laguna di Nora ☎ 3333495001

Chiuso lunedì tutto il giorno, martedì e mercoledì a pranzo

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

RISTORANTE. Fradis Minoris, situato tra il mare e la suggestiva Laguna di Nora, si distingue come un progetto innovativo che fonde gastronomia d'eccellenza e sostenibilità ambientale. Lo chef Francesco Stara guida la cucina con una filosofia che celebra il Mediterraneo, concentrandosi sulla biodiversità sarda e sulle tecniche di pesca sostenibili. Il menu riflette il profondo legame con il territorio, offrendo un'esperienza che si esprime attraverso sapori nuovi e interessanti, assieme all'educazione sull'importanza dell'equilibrio tra nutrizione e tradizione. Il

menu è in mutamento costante a seconda di ciò che mare e laguna offrono. Si passa da crocchette di teste di pesce, al guttiau con lardo di ricciola di fondale, o il memorabile riso con molluschi, nero di seppia e garum di pesce che segue una preparazione che fonde l'idea del riso al salto e del Maqloubah mediorientale. Da quest'anno è anche presente il FradisLab, un progetto a metà tra bistrot, tapas bar e laboratorio che offre una contaminazione gastronomica dinamica e interessante. La carta dei vini fa un ampio viaggio nell'attenta selezione di etichette regionali con una filosofia che cammina a fianco a quella del ristorante. Servizio attento, professionale e "narrativo".

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. Me come Melania, Ma come Manuele, una coppia di ragazzi giovani e appassionati che insieme hanno fatto esperienze in mezzo mondo per poi tornare nella loro Sardegna. Mema è un posto semplice ma tanto accogliente che rispecchia alla lettera la cucina di Manuele, servita in sala da Melania. La materia prima trionfa su tutto: c'è una carta, ma cambia in continuazione a seconda di cosa offre il mercato ed è suscettibile dell'estro e della fantasia dello chef. Le preparazioni rendono omaggio al pescato del giorno, ai prodotti dell'orto e ad alcune carni che arrivano da allevatori selezionati: buonissimi i crudi di mare, marinati e conditi alla perfezione, impeccabili le cotture del pesce (polpo, dentice o crostacei), saporiti ma di gran equilibrio i piatti di terra, con la pecora che non manca mai. Vini sardi, servizio affabile.

QUARTU SANT'ELENA [CA]

Arke 80

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
v.le C. Colombo, 3 ☎ 070883663

Chiuso domenica a cena

Coperti 46

Fascia di prezzo €€ | 🏠 ♿ ♣ ♠ 🐾

RISTORANTE. Da decenni tra le insegne più rinomate del Sud Sardegna, Arke cresce anno dopo anno. Il merito va a Christian Carboni, grande ristoratore, instancabile

lavoratore. La cucina è ancorata alla tradizione, soprattutto quella marinara, ma non mancano alcuni piatti di terra e, ultimamente, neanche un pizzico di estro ma sempre al servizio della materia prima (di qualità assoluta). Tre i degustazione da 4, 6 e 7 portate. Il primo è sugli storici del locale, gli altri a scelta dello chef. Ottimo il polpo croccante con crema di carote e zenzero e patate al limone, superlativo il tagliolino di calamaro all'olio e lime con erba cipollina. Tra i primi buonissimi gli spaghetti all'astice con pomodorini e polvere di peperoncino, impeccabile la fritturina. Ampia scelta di vini, servizio cordiale e premuroso.

RIOLA SARDO [OR]

Su Murruai 79

41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via G. Garibaldi, 36 ☎ 3913249185

Chiuso mercoledì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica; a luglio e agosto sempre aperto

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ | ♿ ♣ ♠ 🐾

RISTORANTE. Ivan Matarese, campano di origine ma sardo d'adozione, prosegue col suo progetto gastronomico che tratta la tradizione isolana con spunti moderni. Il menu, ispirato alla ricchezza del territorio e alle esperienze internazionali dello chef, offre percorsi di terra e di mare. Delizioso, ad esempio, lo spiedino di pescato del golfo di Oristano, eucalipto, rafano ed erbe amare, come la pasta mista napoletana, pesce da zuppa, prezzemolo e limone nero. L'ambiente elegante e il servizio attento, guidato da Jessica Porcu in sala, completano l'esperienza. La carta dei vini è dinamica e con una selezione mirata alle eccellenze isolate, nazionali e internazionali, e un interessante focus sul principe della zona, la Vernaccia.

SAN SPERATE [CA]

Ada

via Cagliari, 21 ☎ 0709600972

Chiuso domenica

Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🏠 ♿ ♣ ♠ 🐾

RISTORANTE. Storica insegna in quello che potremo definire un paese museo, noto per i murales e per le pietre che suonano di Pinuccio Sciola. La cucina è un omaggio alla Sardegna, alle sue tradizioni e alle sue materie prime. Semplicità e sapore convivono bene, soprattutto nel periodo dei funghi, una delle grandi passioni del titolare. Vini e birre in cantina.

SANLURI [SU]

Arieddas - La Cucina della Marmilla

ccc

s.da prov.le 48 km 1,8 ☎ 0707050418

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 50

Fascia di prezzo € | 🏠 ♿ ♣ ♠ 🐾

TRATTORIA

Arieddas, nel cuore della Marmilla, è un luogo che incarna l'essenza della Sardegna contemporanea. È l'insegna della Cantina Su'Entu, e regala un ambiente che fonde tradizione e modernità. La cucina, guidata dallo chef di origine pugliese Francesco Vitale (che ha sposato la Sardegna ormai da tempo, dopo aver lavorato al fianco di grandi professionisti) celebra le materie prime locali con un approccio che unisce semplicità e tecnica raffinata, ma vuole anche valorizzare i piccoli artigiani del territorio. Con la speciale collaborazione di Pier Giorgio Parini, con cui è nata un'intesa non comune, Vitale ha elaborato un menu che evoca la convivialità dei pranzi familiari e spazia dalle paste tradizionali come lorighittas e filindeu, alle carni di allevamenti bradi cotte alla brace, senza dimenticare ortaggi e verdure, che arrivano quasi sempre dalla loro tenuta. Tutto parte con antipasti uno più buono dell'altro e il (loro) consiglio è quello di condividere tutto. Buonissima l'anguria alla brace con basilico pecorino e mandorle, da non perdere la tempura di lumache salsa verde foglie scottate e rucola, menzione speciale per l'uovo della festa, un uovo all'occhio di bue con pomodoro arrosto, pecorino e basilico. Tra i primi il risotto pomodoro e mirto è uno dei piatti più buoni assaggiati in Sardegna quest'anno: è cotto in acqua di pomodoro e servito con estratto di foglie e fiori di mirto. Tra i secondi imperdibile la Chimera di Sanluri: coniglio, galletto, maiale, arrostiti separatamente e uniti per creare la Chimera. Non mancano i contorni di verdure, mentre si conclude nel segno della semplicità: gelato al latte di pecora, frutta mista di stagione, pesche e vino o una torta di pasta sfoglia, gelato e albicocche. L'esperienza è arricchita dall'artigianato locale presente nelle ceramiche e nei tessuti che completano il quadro dell'atmosfera rilassata ma curatissima di una sala che affaccia sulle vigne. La cantina non si ferma alle etichette quelle "della casa", ma annovera un'ampia selezione nazionale e internazionale per nulla scontata.



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** 35**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Cucinando, il significato del nome dell'insegna in Campidanese. Ha voluto fin dal nome rimarcare una precisa idea di cucina, il giovane chef Davide Atzeni che con la sua compagna Sara (in sala) porta avanti con passione un delizioso locale nel cuore di Sanluri. Nei suoi piatti c'è un po' di tutto, ma tutto convive a meraviglia. ingredienti locali, ricette tradizionali, creatività e fantasia, accostamenti non consueti. Anche la carta non è consueta e parte da tartare e marinati (buonissima la carne salata, sorbetto al peperone e cavolo rosso), passa per il Mare Arrostato (da provare le anguille arrostate) e La Terra (piatti vegetali e lumache) e arriva alle Paste, tutte di loro produzione, per concludersi con La Terra nelle versioni Stufata e Arrostato: qui da non perdere c'è lo stufato di pecora e di coniglio. La carta dei vini "parla" sardo, servizio caloroso e sollecito.

SANT'ANTIOCO [SU]

Raices

🍴 🍴

via Nazionale, 61 ☎ 3398149871

Chiuso lunedì**Coperti** 30**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍷

BISTROT. Piacevole indirizzo gestito da un team giovane. In cucina Simona Balia è artefice di piatti freschi e disinvolti che valorizzano una materia prima scelta con cura, come il gazpacho con ricotta di pecora salata e fragole di Sant'Antioco; cozze in escabeche, coulis di pomodoro, scalogno in agro e facussa; cullurgiones alla brace; polpo teriyaki e ricotta mustia. Il menu, diviso tra tapas "dalla dispensa" con prodotti selezionati e un degustazione a 50 euro, varia spesso. Menzione speciale per il pane. In sala Mattia Pusceddu accoglie con il sorriso e sa accompagnare bene il commensale nella scelta del vino da una carta davvero interessante con una predilezione per i piccoli produttori.

SANTA TERESA GALLURA [SS]

Da Thomas

82

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Valle d'Aosta, 22 ☎ 3496929613**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 80**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 🍷 🍷

RISTORANTE. Dal 1978 la famiglia Mannoni (sei fra sala e cucina) conduce questo rinomato ristorante - elegante, comodo e luminoso - con ammirevole competenza e impegno. La cucina, molto fine, nitida e saporita, è prevalentemente ittica (ridondante pure la vasca dei crostacei), ma sono presenti anche piatti di terra e veggie di notevole personalità. Mixology, pastry chef e servizio poliglotta rappresentano il valore aggiunto di un locale che colpisce per la felice sincronia fra i reparti. Dalla ricca carta, evidenziando il vasto mondo dei crudi: rana pescatrice, maionese agli agrumi, bottarga di muggine; bottoni di razza e melanzana con crema di scampi e anemoni. Dessert eccellenti, cantina importante e profonda, dalla Sardegna al mondo (Champagne, Borgogna, Bordeaux, Germania, orange e "naturali" compresi) a prezzi attraenti. Menu di 8 portate a 65 euro.

SASSARI

Liberty

78

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

RISTORANTE. Gli Andreini li conosciamo soprattutto per le loro attività ad Alghero, ma da qualche tempo si sono cimentati col Liberty a Sassari e anche in questo caso non hanno deluso. Qui, la cucina pensata da Cristiano, si basa soprattutto sulla brace, su cui finiscono carni di piccoli allevatori locali, verdure rigorosamente di stagione e il pescato che arriva direttamente dai pescatori che gli Andreini conoscono molto bene. Dal menu: moscardini al camino, bufala e pomodorini alla brace, porchaccia di maiale e peperoni sott'aceto o filetto del pescato del giorno alla brace in guazzetto di mare e pomodorini alla brace. Non manca poi qualche piatto in cui spicca tutta l'esperienza (e la fantasia) dello chef, come l'ombrina al camino, beurre blanc all'arancia, ginepro e bieta croccante. Carta dei vini sarda con qualche incursione d'oltremare, servizio all'altezza.

Osteria De' Mercati

via Mercati, 2 ☎ 0792074486

Chiuso domenica e lunedì a pranzo**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€ |

RISTORANTE. Segnaliamo con piacere questa deliziosa insegna dove tutto è curato alla perfezione, dagli arredi, all'accoglienza, alla cucina. La proposta punta tutto su materie prime di qualità, le preparazioni inneggiano al Mediterraneo e non manca una giusta dose di creatività e fantasia in piena sintonia col locale. Si beve bene e non ci si ferma al vino.

SENNARIOLO [OR]

La Rosa dei Venti

☎ ☎

loc. Santa Vittoria ☎ 3490683862

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

TRATTORIA. Andare alla Rosa dei Venti non significa solo fare un'esperienza gastronomica. Vuol dire anche immergersi in una natura senza eguali e perdersi in un tramonto sul Mar di Sardegna davvero impagabile. Si trova in cima al colle di Santa Vittoria ed è gestito a dovere da Gianluca e Patrizia Delrio, coppia nel lavoro e nella vita. Lui ai fornelli, lei in sala, propongono una cucina che ha l'obiettivo di valorizzare il territorio circostante e gli artigiani che la popolano. C'è un menu, ma sarà meglio affidarsi a ciò che ogni giorno viene comprato (o raccolto) e all'estro di Gianluca. Le paste sono tutte fatte in casa, le carni sono sublimi, siano esse in umido o arrosto. Da provare, ad esempio, Su Ghisadu di Pecora o Sa Petta Imbinada. Se la pesca lo permette c'è anche la possibilità di qualche piatto di mare. Servizio delizioso sotto ogni punto di vista, forse l'unica cosa che manca è una lista, seppur piccola, di vini imbottigliati, per quanto il loro sfuso sia davvero buono.

SENNORI [SS]

Da Vito

loc. Badde Cossos

s.s. 200 dell'Anglona ☎ 079360245

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 120**Fascia di prezzo** € | 🍴 🍷 🍷

RISTORANTE. Un'istituzione sia il ristorante, ma ancor più il ristoratore che gli dona il nome, Vito Senes. Qui si viene per una cucina autentica, semplice, ma saporita, ben eseguita, che punta tutto sulla sostanza. Dalla splendida vista panoramica si mangiano carpacci di mare, linguine all'astice, gamberi rossi alla griglia e alcune ricette tipiche isolate.

SINNAI [CA]

Da Barbara

☎

loc. Solanas

via delle Azalee, 18 ☎ 070750630

Chiuso lunedì e mercoledì a pranzo e domenica a cena**Coperti** 110**Fascia di prezzo** € | 🍷

TRATTORIA. Sulla litoranea che dal capoluogo sardo porta a Villasimius, precisamente a Solanas, troviamo questa storica insegna dove poter mangiare una cucina di mare molto buona, dove le materie prime omaggiano la freschezza del mare e le preparazioni sono semplici ma centrate. Il pescato si può scegliere parlando col personale, le paste sono ben condite e ben mantecate e il servizio non cede neanche nei momenti di maggior afflusso. Si beve bene, in rapporto alla semplicità dell'insegna: dalle vetrine si scelgono vini che non si fermano all'Isola. D'estate è quasi d'obbligo prenotare.

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** € | 🍴 🍷 🍷

GRIGLIERIA. Per raggiungere Brasia occorre addentrarsi nel nell'entroterra sardo. È qui che Daniele Sanna, all'interno di un parco, ha dato vita al suo progetto, il cui nome evoca l'essenza della proposta: brace, e dunque carne. Si inizia con polpette (o "bombas") di vitello fritte, pecorino alla brace e spiedini di vitello. Segue una piccola ma azzeccata selezione di primi, tra cui spiccano i chiusoni e i macarrones, che apre la strada alla vera protagonista: la carne. Qui Brasia si fa notare per il lavoro di frollatura e cotture alla brace che esaltano la naturalezza dei tagli. Menu degustazione che, con qualche accorgimento in più, può diventare interessante. Cantina ricca di etichette non scontate e selezione di distillati non banale, ma che ha bisogno di un pizzico di affinamento nel racconto.