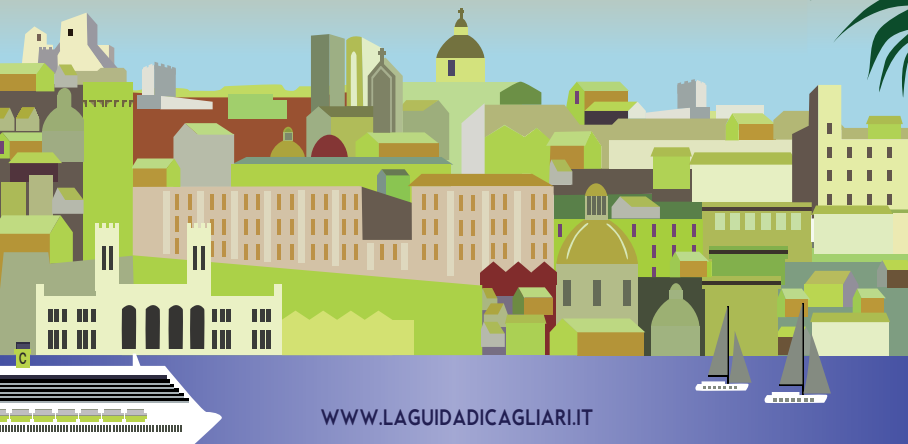


✓AFFIDABILE ✓UTILE ✓GRATUITA



la guida di
CAGLIARI
...e dintorni...tascabile



WWW.LAGUIDADICAGLIARI.IT

LA GUIDA DI CAGLIARI

  Quante volte decidiamo di uscire ma non abbiamo idea di dove andare per un aperitivo,

una cena o per un semplice drink, sempre gli stessi locali!!! La Ds Comunicazione ha pensato di realizzare una guida notturna della città di Cagliari e hinterland, selezionando una serie di locali, tra bar e ristoranti, ideali per trascorrere una serata piacevole e

divertente! Cagliari, e la sua area metropolitana, è una meta sempre più ambita e desiderata anche di notte grazie alla presenza di numerosi locali.

  *How many times we decide to go out, but we have no idea where to go for a happy*

hour, a dinner or just for a drink, always the same bars!!! The Ds Comunicazione decided to create a guide of Cagliari's city night life and its hinterland, choosing a series of venues, including bars and restaurants, ideal to have a pleasant and fun evening!!! Cagliari and

its metropolitan area, is an increasingly popular destination even at night, thanks to the presence of its numerous clubs.

“
***Cagliari è in grado di offrire
molteplici esperienze e
possibilità a chi vuole mangiare,
bere e divertirsi...***
”

DS
comunicazione

Via Milano, 35 Cagliari
+39 070 3110722
+39 392 1850445
www.dscomunicazione.it
Ds Comunicazione
Design: Silvia Conte Roncatto

 **Sardegna
TASCABILI**

 sardegnatascabili@gmail.com

CANTINA SANTADI

vini fatti con arte



www.cantinadisantadi.it



[cantinadisantadi](https://www.instagram.com/cantinadisantadi)



[cantinadisantadi](https://www.facebook.com/cantinadisantadi)

LUIGI POMATA



« Nei miei piatti c'è la mia vita, le sensazioni, i profumi che chi ha avuto la fortuna di nascere in un'isola come Carloforte ha il dovere di trasmettere. »

La storia di Luigi Pomata parte da luoghi e tempi lontani, da una piccola isola ricca di storia, Carloforte, avamposto ligure affacciato alla costa sud occidentale della Sardegna. Un percorso che ha inizio con nonno Luigi, agricoltore, che fa della sua passione, la cucina, un mestiere, e prende in gestione il ristorante dell' Hotel Riviera. Continua con il padre Nicolo, che trasferisce i segreti e la sapienza a Luigi, prendendolo con sé, nel ristorante di famiglia a Carloforte "da Nicolo". Una cultura fatta di sapori, di profumi, dei riti delle tonnare, di disciplina, di tempi e di incontri, di viaggi. I carlofortini vengono da lontano, al viaggio sono abituati e Luigi, dopo il diploma della scuola alberghiera, lascia l'isola e si forma grazie al confronto con altre realtà, lavorando per ristoranti importanti, in Italia e all'estero, a New York da Sirio Maccioni, a Londra da Marco Pierre White.



Viale Regina Margherita 18, Cagliari
+39 070 672 058

amministrazione@luigipomata.com
www.luigipomata.com



YouTube



« Ventresca di tonno in crosta di pane e prosciutto con bietole ripassate e in crema al wasabi »

Ingredienti X4

Ventresca di tonno	700 g r
Pane grattugiato	100 gr
Prosciutto crudo	150 gr
Bietole selvatiche	1 kg
Wasabi in polvere	2 gr
Pepe misto	q.b.
Olio, sale, pepe	q.b.
Limone	1

Procedimento

Pulire la ventresca e privarla delle parti filamento. Ricavarne 4 porzioni. Mettere il prosciutto su una teglia con carta forno e far essiccare a 60 °C per una notte. Tritare il prosciutto. Preparare il trito mettendo il pane, il prosciutto, pepe misto a piacere e buccia di limone. Lavare le bietole e sbollentarle per qualche minuto in acqua salata. Raffreddarle subito. Eliminare i gambi e frullarli assieme a qualche foglia, il wasabi e olio evo sino ad ottenere una salsa verde e cremosa. Panare la ventresca. In una padella in ferro con olio, far dorare il tonno ambedue le parti, mettere in forno a 180°C per 5 minuti. Tagliare la ventresca in due parti. Lasciar riposare in ambiente caldo. Saltare le bietole in padella con olio. Impiattare e Servire.

BARRUA
2014



I VINI AGRIPUNICA LA SARDEGNA NEL MONDO

www.agripunica.it

info@agripunica.it

AGRICOLA PUNICA

Sa Schironada

Typical Sardinian Restaurant

📍 Via Bayle, 39, Cagliari
☎ +39 070 680570
✉ saschironada@hotmail.it
🕒 Aperto anche a pranzo



Ci troviamo qui



Il ristorante Sa Schironada, locale storico di Cagliari, vanta ben 12 anni di attività. Il locale nasce nel 2008 e passa di padre in figlio, prima Luigi Dedoni e ora Maurizio che porta avanti con successo la tradizione di famiglia. Sa Schironada offre ai propri ospiti la tipica cucina sarda con uno sguardo ai piatti tipici della tradizione cagliaritano. Il punto forte del ristorante, che richiama da sempre l'attenzione dei suoi clienti è il "grill": grigliate di pesce freschissimo e di carni sarde; inoltre, presso Sa Schironada puoi gustare il tipico maialetto arrosto. L'ambiente, rustico e raffinato allo stesso tempo, dispone di tre ampie sale interne ma offre anche la possibilità di accomodarsi all'esterno, godendo dell'atmosfera tipica del Quartiere La Marina.

The Sa Schironada restaurant, a historic venue in Cagliari, boasts 12 years of activity. The local was born in 2008 and passed from father to son, first Luigi Dedoni and now Maurizio who continues successfully the family tradition. Sa Schironada offers its guests typical Sardinian cuisine with a look at the typical dishes of Cagliari tradition. The strong point of the restaurant, which has always attracted the attention of its customers is the "grill": grilled fresh fish and Sardinian meats; furthermore, at Sa Schironada you can taste the typical roast suckling pig. The environment, rustic and refined at the same time, has three large internal rooms but offers also the opportunity to sit outside, enjoying the typical atmosphere of La Marina district.



Ci troviamo qui

Via Sardegna 45, Cagliari 🏠
+39 070 205 7431 📞
saschironada@hotmail.it ✉️
Aperto anche a pranzo 🕒
Take away ! 🚚



Sa Schironada Bistrot - L'amo pescheria è il nuovo gioiello di Maurizio Dedoni. Un locale particolare e di tendenza che si preannuncia essere una scommessa vincente per la città di Cagliari. Il nuovo nato, offre un'esperienza culinaria unica nel suo genere: da una parte la possibilità di acquistare pesce fresco direttamente dalla pescheria, dall'altra la possibilità di gustarlo cucinato al momento o ancora, di usufruire del servizio d'asporto della ricca gastronomia. La cucina a vista, offre un menù vario, dalle classiche frittiture e arrostiti, ai più innovativi hamburger di mare e gustosissimi poke. L'ambiente moderno e accogliente è un indovinato connubio di elementi rustici e chic. Sa Schironada Bistrot accoglie i suoi ospiti tutti i giorni dalle ore 9,00 alle 24,00 - no stop.

Sa Schironada Bistrot - L'amo is Maurizio Dedoni's new jewel. A particular and trendy place that promises to be a winning bet for the city of Cagliari. The new born offers a unique dining experience of its kind: on the one hand, the possibility to buy fresh fish directly from the fishmonger, on the other hand the opportunity to taste it freshly cooked or still, to take advantage of the take-away service of the rich gastronomy. The open kitchen offers a varied menu, from the classic fries and roasts, to the most innovative seafood burgers and yummy pokes. The modern and welcoming environment is a perfect combination of rustic and chic elements. Sa Schironada Bistrot welcomes its guests every day from 9.00 to 24.00 non stop.



Ci troviamo qui
Lungomare

Viale Poetto 238, Cagliari ☛
+39 070 649 9563
anticagligliari@tiscali.it ✉
www.anticacagliari.it 🌐
Aperto anche a pranzo 🕒



Antica Cagliari Lungomare nasce dall'idea di portare la filosofia culinaria del Ristorante e del Bistrot cittadini, in una nuova location nei pressi del Poetto. Al primo piano in un spazio di puro incanto, vi è Antica Cagliari "La Terrazza": un luogo finemente arredato e accogliente, dotato di uno spazio interno e uno esterno, con una vista panoramica della sella del Diavolo fino alla costa di Villasimius. La raffinata cucina mediterranea di pesce, vero elogio alla città di Cagliari, è esaltata da una ricca Carta di Vini che conta 120 etichette regionali, nazionali ed internazionali ma anche distillati pregiati provenienti da tutto il mondo. Si conferma una location ideale sia per un aperitivo o una pizza dopo una passeggiata sul mare, ma anche, per una cena romantica, cerimonie e cene aziendali. Il locale accoglie i suoi ospiti a pranzo e cena.

Antica Cagliari Lungomare was born from the idea of bringing the culinary philosophy of the city's restaurant and bistro to a new location near the Poetto. On the first floor in a space of pure enchantment, there is Antica Cagliari "La Terrazza"; a finely furnished and welcoming place, with an internal and external space, with a panoramic view of the Sella del Diavolo up to the coast of Villasimius. The refined Mediterranean fish cuisine, a true praise to the city of Cagliari, is enhanced by a rich wine list which includes 120 regional, national and international labels but also fine spirits from all over the world. It is confirmed as an ideal location both for an aperitif or a pizza after a walk by the sea, but also for a romantic dinner, ceremonies and corporate dinners. The restaurant welcomes its guests for lunch and dinner



Ci troviamo qui
Ristorante

Via Sardegna 49, Cagliari 🏠
+39 070 7340198 📞
anticagliari@tiscali.it ✉️
www.anticacagliari.it 🌐
Aperto anche a pranzo 🕒



Un' accogliente location dove la tipica tradizione mediterranea, di terra e di mare, incontra la cucina più attenta ai trend contemporanei: un'ampia scelta di antipasti, primi e secondi, garantiti per freschezza e genuinità. Ottimi dolci al cucchiaino e una carta di vini regionali scelti, periodicamente aggiornata e ampliata, completano l'offerta enogastronomica del ristorante Antica Cagliari. E' inoltre possibile pranzare e cenare nei tavoli all'aperto. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.anticacagliari.it e sulla pagina facebook "Ristorante Antica Cagliari". Orari di apertura: 12:30/15:00 - 20:00/23:30

Acozy location where the typical Mediterranean tradition, land and sea, meets the kitchen pays more attention to contemporary trends: a wide selection of appetizers, first and second, for guaranteed freshness and genuineness. Excellent desserts and a selection of regional wines chosen, periodically updated and expanded, complete the gastronomic offer of the restaurant Antica Cagliari. You can also use the outside tables. All information is available on the website and on the facebook page www.anticacagliari.it "Restaurant Antica Cagliari. Opening hours: 12:30 / 15:00 - 20:00 / 23:00



Via Sardegna 63/85, Cagliari
+39 070 662405
anticacabistrot@tiscali.it
www.antica Cagliari.it
Aperto anche a pranzo



Ci troviamo qui
Bistrot



Antica Cagliari Bistrot nasce dall'idea di creare nuove esperienze enogastronomiche in un contesto raffinato ed accogliente che riesce a coniugare al meglio professionalità, materie prime di qualità e passione per il buon cibo, alla ricerca continua dell'eccellenza e nella capacità di rinnovare e reinterpretare la propria storia e la propria tradizione.

Antica Cagliari Bistrot is born from the idea of creating new enogastronomic experiences in a refined and welcoming location, which combines the best professionalism, the quality of raw materials and passion for good food with the continuous pursuit of excellence and the ability to renew and reinterpret its history and its tradition.



*La tradizione vitivinicola
nel cuore della Sardegna*



shop online



cantinameana.it





Ci troviamo qui

Viale Poetto 82, Cagliari 🏠
 +39 349 616 2393 ☎
 gusto70@gmail.com ✉
 Aperto anche a pranzo ⌚



L'Officina del Gusto, "dove il gusto è di casa", è un ristorante di cucina mediterranea ma che offre anche interessanti proposte di terra. Il menù che varia giornalmente in base al pescato del giorno è sempre un piacevole viaggio alla scoperta di piatti apparentemente semplici ma dal gusto sorprendente, cucinati nel pieno rispetto delle materie prime, sarde e nazionali. Il ristorante offre anche i servizi di gastronomia, asporto e piccolo catering. Ubicato in Viale Poetto, a due passi dal lungomare di Cagliari, vi aspetta dal lunedì al sabato a pranzo e cena e la domenica a pranzo.

The Officina del Gusto, "where the taste is at home", is a restaurant with Mediterranean cuisine but which also offers interesting dishes from the land. The menu that changes daily according to the catch of the day is always a pleasant journey to discover apparently simple dishes but with a surprising taste, cooked in full respect of Sardinian and national raw materials. The restaurant also offers gastronomy, take-away and small catering services. Located in Viale Poetto, a stone's throw from the Cagliari seafront, it awaits you from Monday to Saturday for lunch and dinner and on Sunday for lunch.



Ci troviamo qui

Via Sardegna 36/40, 09124, Cagliari 🏠
 +39 070 663864 📞
 olympic@live.it ✉️
 Aperto anche a pranzo 🕒



OSTERIA
 CAGLIARITANA



Il Ristorante Olympic, volta pagina e si rifà il trucco! Da più di un anno infatti, pur se seguito dalla stessa gestione, ha cambiato il nome, diventando così "Osteria Cagliaritana". Il ristorante propone ottime e tradizionali pietanze sia di carne che di pesce, da gustare o nell'ampia sala interna, con 70 coperti disponibili, o durante la bella stagione, nei tavolini esterni siti nel cuore della Marina. Osteria Cagliaritana vi aspetta tutti i giorni, sia a pranzo che a cena per stupirvi con un nuovo inizio, mantenendo però la passione e l'entusiasmo di sempre.

The Olympic Restaurant, turns the page and gets the make up again!! In fact, for more than a year, although followed by the management itself, it has changed its name, thus becoming "Osteria Cagliaritana". The restaurant offers excellent and traditional dishes of both meat and fish, to be enjoyed either in the large internal hall, with 70 seats available, or during the summer, at the outdoor tables in the heart of the Marina. Osteria Cagliaritana awaits you every day, both for lunch and dinner to surprise you with a new beginning, while maintaining the passion and enthusiasm of all the time.



Nel bellissimo quartiere di San Benedetto, nasce La pergola Bianca, piccolo ristorante con ricette tipiche del Sud Sardegna a base di pesce. Qui, Patrizia ed il suo staff, via attendono in un ambiente caldo, con musica soft per farvi provare una speciale esperienza culinaria grazie all'uso di materie prime freschissime reperite nel vicino mercato. All'interno troverete una vasta scelta di vini sardi. Il pane caldo, sfornato giornalmente accompagnerà i vostri piatti. La freschezza e la tradizione, insieme alla passione, all'amore ed al rispetto per le materie prime e per gli ospiti sono il segno distintivo di questo grazioso ristorante. Proposte per il pranzo da €12 business lunch. Per la cena, menù fissi e à la carte.

In the beautiful neighborhood of San Benedetto, the White Pergola is born, a small restaurant with typical recipes from South Sardinia, based on fish. Here, Patrizia and her staff await you, in a warm environment, with soft music to let you try a special culinary experience, thanks to the use of the freshest raw materials found by the nearby market. Inside, you will find a wide selection of Sardinian wines. The warm bread, baked daily will accompany your dishes !! Freshness and tradition, together with passion, love and respect for raw materials and guests, are the distinctive features of this lovely restaurant. Proposals for lunch starting from €12 business lunch. For dinner, set menus and à la carte menus.



📍 Via Sardegna 85, Cagliari
☎ +39 070 657902
✉ Sardegna8185@gmail.com
🕒 Aperto anche a pranzo



Ci troviamo qui



Il Ristorante Sardegna85 è situato nel quartiere della Marina, a pochi passi dal centro storico di Cagliari e dalle principali vie dello shopping. Il ristorante è composto da un'ampia sala interna, arredata in stile rustico e da un'area esterna che, nei mesi caldi, offre ai nostri ospiti la possibilità di cenare e/o pranzare in una posizione privilegiata. Grazie all'esperienza del suo chef, Sardegna85 propone piatti tipici sardi e nazionali, dal pesce fresco dei nostri mari alla carne di prima qualità. Oltre al menù alla carta è possibile scegliere menù composti a partire da 18€ ed il rinomato Menù Astice per due (25€ a persona) disponibile anche d'asporto o con consegna a domicilio. Il ristorante Sardegna85 vi aspetta tutti i giorni a pranzo e cena.

The restaurant Sardegna85 is located in the Marina neighborhood, near the historical center of Cagliari and the main shopping venues. It has a wide indoor room with a rustic design and an outdoor area that, during the warmer months, offers the chance to consume lunch and dinner in a privileged position. Thanks to the chef's experience, Sardegna85 proposes traditional local and national courses, from the fresh fish of our sea to high-quality meat. In addition to the à la carte menu, it is possible to choose menus consisting of starting from 18 euros and the renowned Lobster Menu for two (25 euros per person) also available to take away or with home delivery. The Sardegna85 restaurant awaits you every day for lunch and dinner.



Ci troviamo qui

Viale Europa 53, Quartu Sant'Elena 🏠
+39 070 813570 📞
sabaracca@tiscali.it 📧
www.ristorantesabaracca.com 🌐
aperto anche a pranzo 🕒



Sa Baracca è un ristorante storico di Quartu Sant'Elena, ottimo per mangiare del pesce freschissimo e di stagione. È conosciuto per la qualità dei suoi piatti e per l'aragosta famosa in tutta la provincia. Dispone di un'ampia sala con camino a vista dove si arrostitisce il pesce appena pescato proprio di fronte ai clienti. Il ristorante organizza banchetti per matrimoni e cerimonie in genere, adattando il menù in base alle specifiche richieste del cliente. Alcune delle sue ricette sono ormai rinomate in tutta la regione, come la celebre zuppa di pesce.

Sa Baracca is an historic restaurant in the town of Quartu Sant'Elena. It is well known for its fresh seasonal seafood, as well for the high quality of its dishes, such as lobster ones. It has a large venue furnished with a fireplace in which seafood is grilled in front of clients. Sa Baracca organizes marriage and ceremony banquets adapting menus according to client requests. Some of its receipts are famous all over Sardinian, as for example the renowned fish soup.

ARGIOLAS

L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



I nostri esperti vi accompagneranno fra gli strumenti antichi, nei locali dove il mosto fermenta e in quelli dove il vino si affina nelle botti. Vi guideranno nella degustazione dei nostri vini e nell'assaggio dei prodotti tipici della Sardegna, per farvi scoprire i sapori e le sensazioni che da secoli, insieme, sanno regalare.

Per Informazioni: prenotazione@argiolas.it - + 39 070 740606





Ci troviamo qui

Via Mameli 94, Cagliari 🏠
 +39 349 882 9207 📞
 osteriagioiagusto@gmail.com ✉️
 Aperto anche a pranzo 🕒



L'Osteria Gioia & Gusto, la piccola osteria romagnola a conduzione familiare situata nel bellissimo quartiere di San Benedetto, "fa il bis" e apre anche in Via Mameli. Il nuovo locale conferma la filosofia di quello storico continuando ad offrire ai propri Ospiti solo ed esclusivamente prodotti freschissimi con menù giornalieri di volta in volta differenti perché basati sulla disponibilità delle materie prime sul mercato. Si confermano i capisaldi: la pasta fresca fatta in casa con trafilé al bronzo vero e proprio orgoglio dell'osteria, il pesce fresco del mercato di San Benedetto e i menù stagionali. I valori sono gli stessi di sempre: passione, tradizione ed infinito amore per la buona cucina. L'Osteria vi aspetta tutti i giorni dell'anno, a pranzo e a cena. Interessanti proposte per la pausa pranzo e possibilità di servizio take away e delivery su prenotazione.

Osteria Gioia & Gusto, the small family-run Romagna tavern located in the beautiful district of San Benedetto, "makes an encore" and also opens in Via Mameli. The new restaurant confirms the philosophy of the historic one by continuing to offer its guests only and exclusively fresh products with daily menus that differ from time to time because they are based on the availability of raw materials on the market. The cornerstones are confirmed: fresh homemade pasta with bronze mold, and the real pride of the tavern: fresh fish from the San Benedetto market and seasonal menus. The values are the same as always: passion, tradition and infinite love for good food. The Osteria awaits you every day of the year, for lunch and dinner. Interesting proposals for the lunch break and the possibility of take away and delivery service by reservation.



Ci troviamo qui

Via Rossini 65 (Parte alta), Cagliari 🏠

+39 3391855245 📞

osteriagioiagusto@gmail.com ✉

Aperto anche a pranzo 🕒



La piccola Osteria Romagnola, situata nel bellissimo quartiere di San Benedetto, vi aspetta tutti i giorni dell'anno, a pranzo e a cena, per gustare piatti della Romagna con sapori mediterranei e materie prime Sarde. L'Osteria vuole offrire ai propri Ospiti solo ed esclusivamente prodotti freschi, quindi il nostro menù è disponibile a seconda della reperibilità di mercato. Paste fresche fatte in casa con trafile al bronzo, pesce freschissimo del mercato di San Benedetto e non solo, menù stagionali, piatti del giorno, passione e rispetto per il lavoro quotidiano, vi aspettiamo per assaggiare le nostre pietanze fatte giornalmente, con amore verso i nostri clienti.

The small Tavern from Romagna, located business in the beautiful San Benedetto neighborhood, is awaiting for you, every day, both for the lunch and the dinner, to let you taste the Mediterranean flavors of Romagna's dishes, made with Sardinian ingredients. The Tavern aims to offer to the guests only fresh products, therefore our menu changes according to their availability on the market. Fresh home-made pasta made using bronze wire-drawing technique, fresh fish from the San Benedetto Market and much more: seasonal menus, dishes of the day, passion and respect for the daily work. We are awaiting for you to let you taste our daily made food, prepared with a lot of love for our guests.



📍 Viale Colombo, 294, Quartu Sant'Elena
☎ +39 349 0843644
🌐 www.bdorestaurant.it
✉ bdorestaurant@tiscali.it
🕒 aperto anche a pranzo



Ci troviamo qui



Il BDO è un autentico tempio della qualità, un laboratorio in continuo fermento, alla ricerca costante delle migliori materie prime e dei prodotti di nicchia nostrani. Una cucina semplice, fresca ma allo stesso tempo creativa e originale. A pranzo, dal lunedì al venerdì, è disponibile anche il Business Lunch a €12 bevande escluse. Oltre al menù alla carta, proponiamo dei menù con degustazioni di pesce, carne e piatti vegetariani; su prenotazione è disponibile anche il menù vegano!

BDO is more than just a restaurant: it's a temple of quality and a food lab that's always looking for the best raw materials and niche local products. A simple cooking, fresh yet original and creative. From Monday to Friday, you can savor a business lunch for 11€ (drinks not included). In addition to the menu à la carte, we offer various tasting menu options: you can choose between fish, meat and vegetarian selections or even make a reservation for a vegan tasting menu!



Ci troviamo qui

Viale Regina Margherita 10, Cagliari 🏠
+39 070 6407654 📞
aperto anche a pranzo 🕒



La prima Smokehouse in Sardegna, specializzata nell'originale BBQ americano. Grandi tagli di carne come Brisket, Beef Ribs, Pulled Pork, Pork Ribs, cotti a bassa temperatura nel nostro Smoker Americano fino a 12h ed affumicati con legni aromatici a seconda della carne e della ricetta. Inoltre Steak House di alta qualità con frollatura "Dry Age"! Le lombate di manzo riposano, nella nostra cella specializzata, minimo 30 giorni, per garantire sapore intenso, grazie alla perdita dell'acqua in eccesso, e una morbidezza unica alla carne, grazie al rilassamento delle fibre. Birra Americana, Rum, Whisky e Bourbon e golosissime torte per chiudere in bellezza.

The first Smokehouse in Sardinia, specialized in the original American BBQ. Large cuts of meat like Brisket, Beef Ribs, Pulled Pork, Pork Ribs, cooked in our American smoker at low temperature, up to 12h and smoked with aromatic wood depending on the meat and the recipe. It is also a high quality Steakhouse that offers dry aged meat. In order to ensure intense flavour thanks to the loss of excess water and to give a unique softness to the meat thanks to the relaxation of the fibers, the sirloin beef rests in our specialized cell at least 30 days. To end in style we also offer American Beer, Rum, Whiskey and Bourbon tasty cakes.



Via Cavour, 60 Cagliari 🏠

+39 070 665870 +39 346 3550522 📞

granchef@tiscali.it 📧

www.anticahostaria.it 🌐

Ci troviamo qui



Ristorante
Antica Hostaria



All'Antica Hostaria il tempo si ferma. Il ristorante è molto raffinato ed è nascosto nel cuore della Marina, in via Cavour 60, a Cagliari. Quando si entra nel locale sembra quasi di tornare ai primi del '900, da allora ogni dettaglio è rimasto intatto: dai quadri appesi alle pareti fino all'eleganza della "mise en place" sui tavoli. Il menù offre pietanze rinomate come il tartufo bianco d'Alba, ovoli, porcini e aragoste. L'Osteria è adatta sia ai turisti che ai clienti locali.

At the Antica Hostaria the time has stop. The restaurant is very refined and is hidden in the heart of the Marina, in Cavour Str. 60, Cagliari. When you enter the room it seems to be back in the early 1900s. In fact, since then, every detail has remained intact: from the paintings hanging on the walls to the elegance of the "mise en place" on the tables. The menu offers renowned dishes, such as the white truffle of Alba, ovoli and porcini mushrooms, lobsters. The Osteria is suitable for both tourists and local customers.



CANTINA
CASTIGLIA



www.cantinacastiglia.it





Ci troviamo qui

Via Diego Cadello 24, Cagliari 🏠
+39 070 291956 📞
Aperto anche a pranzo 🕒



Il Faraone è un locale a due passi dal Parco di Monte Claro, spazio verde al centro della città. L'ambiente, accogliente e informale, è adatto per ogni occasione e clientela. Potrete assaporare gustose pizze, ricche di freschissimi condimenti di stagione, preparate con passione e cotte con il calor del forno a legna. Oltre alle numerose pizze dagli originali e sorprendenti abbinamenti di sapori, il menù propone anche una ricercata selezione di carne dai diversi tagli a cui potrete accompagnare appetitosi contorni. Il locale, attento alle esigenze dei suoi clienti, tiene conto delle intolleranze e delle scelte etiche, proponendo anche alternative senza glutine e vegetariane.

The Faraone is a place a stone's throw from the Park of Monte Claro, green space in the center of the city. The environment, welcoming and informal, is suitable for every occasion and clientele. You can taste tasty pizzas, rich in fresh seasonings, prepared with passion and cooked with the warmth of the wood-burning oven. In addition to the many pizzas with original and surprising flavor combinations, the menu also offers a refined selection of meat with different cuts to which you can accompany appetizing side dishes. The restaurant, attentive to the needs of its customers, takes into account intolerances and ethical choices, also proposing gluten-free and vegetarian alternatives.



Ci troviamo qui

Via Dante, 81, Quartu Sant'Elena 🏠

+39 346 3580055 📞

+39 070 881000 📞

Aperto anche a pranzo 🕒



**Ampio giardino
per cene all'aperto**



Vi presentiamo Locanda Hibiscus graziosissimo Ristorante nel cuore di Quartu Sant'Elena. L'atmosfera è familiare e la sensazione è quella di trovarsi in una tradizionale casa campidanese, con uno stile apparentemente casereccio, ma molto curato sotto ogni aspetto. All'ingresso sarete accolti da un bellissimo giardino, famoso per i suoi Hibiscus di vari colori, il quale può ospitare fino a 50 persone, per poi proseguire nella sala interna ed accedere ad un secondo giardino, location ideale per cene e feste private. Il team cortese e preparato, vi aspetta per potervi deliziare con le numerose proposte di mare e di terra, senza dimenticare l'interessante selezione di pizze, così da soddisfare le vostre esigenze.

We present Hibiscus Very nice restaurant in the heart of Quartu Sant'Elena. The atmosphere is familiar and the feeling is that of being in a traditional Campidanese house, with an apparently homemade style, but very nice in every respect. At the entrance you will be greeted by a beautiful garden, famous for its hibiscus of various colors, which can accommodate up to 50 people, and then continue into the inner hall and access a second garden, the ideal location for private dinners and parties. The courteous and knowledgeable team is waiting for you to be able to delight you with the numerous proposals of sea and land, without forgetting the interesting selection of pizzas, so as to satisfy your needs.

BIRRIFICIO
4
Mori

www.birrificio4mori.it



Bistrot 100

FOOD & SHOP

📍 Via Giovanni Battista Tuveri, 100 Cagliari
☎ +39 070 733 3300 +39 331 5407639
🕒 aperto anche a pranzo
! Su richiesta servizio take away e delivery



Ci troviamo qui



Bistrot100 è un luogo speciale dove una cucina di livello si sposa con un ambiente caldo e familiare, arricchito da una piccola bottega e dal book crossing che rendono questo ristorante un'esperienza da vivere a 360°. Lo Chef Francesco Zucca e sua moglie Katuscia dirigono questa perla con tale maestria che Bistrot100 è segnalato all'interno della Guida Gambero Rosso 2021 tra i migliori ristoranti d'Italia. La carta che varia regolarmente propone una cucina mediterranea raffinata con uno sguardo anche ad ottime carni pregiate cucinate sapientemente. Non manca poi una carta dei vini all'altezza, con le migliori selezioni regionali e nazionali. Bistrot100, vi aspetta dal Martedì al Sabato a pranzo e cena; la domenica a pranzo.

Bistrot100 is a special place where high-quality cuisine is combined with a warm and familiar environment, enriched by a small shop and book crossing that make this restaurant an experience to be lived at 360°. Chef Francesco Zucca and his wife Katuscia manage this pearl with such skill that Bistrot100 is reported in the Gambero Rosso 2021 Guide among the best restaurants in Italy. The menu, which changes regularly, offers refined Mediterranean cuisine with an eye also to excellent quality meats, expertly cooked. There is also a wine list at the height, with the best regional and national selections. Bistrot100, awaits you from Tuesday to Saturday for lunch and dinner; Sunday for lunch.



Ci troviamo qui

Via Santa Gilla, 37/39, Cagliari 🏠
+39 070 283261 📞



La trattoria L'Infinito, nasce nel 2004 a pochi passi dal centro di Cagliari. E' una trattoria che offre un ambiente cordiale e familiare dove si possono gustare piatti tipici tradizionali, ma anche sapori nuovi e ricercati. Qualità e tradizione sono caratteristiche che da sempre la contraddistinguono. La Trattoria è aperta sia a pranzo che a cena ed è l'ideale sia per una pausa pranzo di lavoro, ma anche per passare una piacevole serata con amici.

T *reattorie L'infinito, was born in 2004 a few steps from the center of Cagliari. It is a trattoria, that offers a friendly and family atmosphere where you can taste traditional dishes, but also new and refined flavors. Quality and tradition are the characteristics that have always distinguished it. The Trattoria is open for bot lunch and dinner and it's ideal not only for a business lunch break, but also for a pleasant evening with friends.*



Colline del Vento

VINI BIOLOGICI DI VILLASIMIUS

Su binu bonu cun su 'entu' e su mari

www.collinedelvento.it



🏠 Via Giorgio Asproni, 9 Cagliari
☎ +39 070 656303 . +39 346 3073322
✉ elgauchoristoranteca@gmail.com
🌐 www.elgauchocagliari.net
🕒 Aperto anche a pranzo



! Su richiesta servizio take away e delivery Ci troviamo qui



Il ristorante El Gaucho nasce nel 1997 a Cagliari e da sempre offre carni di alta qualità, quale il rinomato angus argentino, conosciuto come il migliore manzo al mondo. Il locale, attraverso un'elegante riproduzione di un'autentica "casa da campo", offre ai propri clienti la totale immersione nel paesaggio caratteristico. Il menù di El Gaucho è stato scelto sfruttando la conoscenza dell'antica cucina di Buenos Aires, le carni importate appositamente dal paese, vengono cucinate secondo le antiche tradizioni e lavorazioni. El Gaucho vi accoglie con Menù alla Carta ma anche con menù composti quali: Business Lunch (13 euro) e Menù Week End (25 euro); inoltre, tutti i giorni aperitivo dalle ore 12:00 con drink e squisiti taglieri argentini. Aperto pranzo e cena / Si organizzano cerimonie ed eventi / Si accettano solo buoni pasti elettronici.

The El Gaucho restaurant was founded in 1997 in Cagliari and has always offered high quality meats, such as the renowned Argentine angus, known as the best beef in the world. The restaurant, through an elegant reproduction of an authentic "field house", offers its customers total immersion in the characteristic landscape. El Gaucho's menu was chosen by exploiting the knowledge of the ancient cuisine of Buenos Aires, the meats specially imported from the country, are cooked according to ancient traditions and processes. El Gaucho welcomes you with a la carte menu but also with menus composed such as: Business Lunch (13euro) and Week End Menu (25euro); also every day aperitif from 12:00 with drinks and exquisite Argentine platters. Open for lunch and dinner / Ceremonies and events organized / Electronic meal vouchers accepted.



Ci troviamo qui

Via Gennargentu 19, Sinnai 🏠
+39 393 3607182 📞



Passione per la carne dal 1968 ...La nostra storia, ha radici profonde; parte con la passione per gli animali da carne di nonno Antonio per poi migliorare e rinnovarsi nel 1968 con l'apertura della prima macelleria storica, della famiglia Rais. È stato qua che papà Ignazio ci ha trasmesso la passione per la carne e le sue lavorazioni, accompagnandoci in questo lungo periodo di formazione che ha portato nell'Agosto 2008 all'apertura del Ranch Steak House a Sinnai. Qui abbiamo potuto raffinare e migliorare le tecniche di taglio, cottura e maturazione delle carni che oggi ci contraddistinguono.

Passion for meat from 1968... Our history has deep roots: it begins with the passion of grandfather Antonio for meat animals, to continue and renew itself with the opening, in 1968, of the **first historical butcher shop of the family Rais**. Since then, his father Ignazio has transmitted us the passion for meat and his work, accompanying us in this long period of training, which led, in August 2008, to the opening of the Ranch Steak House in Sinnai. **Right here we have been able to refine and improve the techniques of cutting, cooking and maturation of the meat that today distinguish us.**

Nuovo design per i grandi vitigni sardi firmati Dolianova.

DOLIANOVA METTE IN MOSTRA I SUOI NUOVI GIOIELLI.



cantine di
**dolia
nova**



cantinedidolianova.it