

Dalla città al mare. Per l'estate i grandi chef sbarcano in Sardegna

[REDAZIONE](#) 17 ORE FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 2 MINUTI



Condividi

Tweet

Come ogni anno, torna puntuale la stagione dei temporary restaurant. Da Roma e Milano, i grandi chef trasferiscono le loro cucine in Sardegna, culla della movida estiva, per una stagione ricca di gusto in riva al mare

Nonostante la crisi degli ultimi mesi, con l'arrivo dell'estate le grandi città hanno iniziato a svuotarsi. Complice l'afa, il sole e la voglia di svago, molti italiani, nelle utili settimane, sono andati a rifugiarsi nei luoghi di villeggiatura, di mare o di montagna, nel tentativo di lasciarsi alle spalle gli affanni della vita quotidiana.

Non tutti però, hanno deciso di abbandonare le grandi città in cerca di vacanze è relax. Stiamo parlando, ovviamente, dei lavoratori del settore turistico e dell'accoglienza, ma anche degli chef che, per la bella stagione, hanno deciso di trasferire le loro cucine nei luoghi simbolo della movida estiva.

Altra novità, altra location di mare. Ci sposiamo ora più a nord lungo la costa della Sardegna per un temporary restaurant che parla meneghino. A Porto Cervo infatti, Daniel Canzian, patron dell'[omonimo ristorante](#) all'ombra del Duomo, per tutto il mese di agosto delizierà i palati dei villeggianti nello chef table di [Luci di La Muntagna](#), nel cuore della Costa Smeralda.

A bordo piscina, con vista su uno degli angoli più belli ed emozionanti dell'isola, gli ospiti (massimo 14 persone a sera, nel pieno rispetto delle regole anti Covid) potranno assaporare i piatti dello chef, realizzati proprio davanti ai loro occhi.



Due i menu disponibili con aperitivo e cena di 5 portate con wine pairing. Il Menu Dolce Vita prevede, come aperitivo, Panzerotti alla paprika, Spiedini di tonno e Chips di patate, calamari e olive accompagnati da Champagne Moët & Chandon Ice, seguiti da Uovo d'Artista al pesto mediterraneo, Zuppetta "vivace" ai frutti di mare, Risotto al limone con sugo d'arrosto e liquirizia, Maialino da latte croccante caramellato e sfumature di ortaggi e, per finire, Coppa ai frutti rossi in gelatina al moscato. In abbinamento Conte della Vipera 2018 Cantina Antinori, Pinot Nero 2016 Castello della Sala Antinori e Dolce Picolit 2012 Specogna.

Stesso aperitivo per il Menu Estate Italiana che prosegue poi con l'Uovo d'Artista con caviale ed erba cipollina, Astice e melone, Spaghetti estivi ai ricci di mare, Branzino al sale con sfumature di patate e ortaggi nell'interpretazione estiva, e, dulcis in fundo, Pesca Melba e Piccola pasticceria. In abbinamento Champagne Moet & Chandon Imperial, Champagne Moet & Chandon Grand Vintage 2012 e Muffato della Sala 2015 Castello della Sala Antinori.