

# Sardegna. I 10 ristoranti migliori per mangiare senza spendere una fortuna

Sardegna. I 10 ristoranti migliori per mangiare senza spendere una fortuna

di [Rosalia Imperato](#)



La Sardegna è una delle mete estive più gettonate della nostra penisola: bellezza dei suoi luoghi, mare cristallino, buona cucina.

Quindi non sorprende l'articolo del [Guardian](#) tutto dedicato a questa nostra meravigliosa isola. Non so se i locali indicati nell'articolo sono i migliori per mangiare bene senza spendere una fortuna.

Nell'attesa di conoscere la vostra opinione, noi di Scatti del Gusto, dopo gli indirizzi sul mare di [Roma](#), di [Napoli e Caserta](#), della [Puglia](#), di [Rimini e Riccione](#) e della [Calabria tirrenica](#), vi proponiamo 10 buoni indirizzi in Sardegna per mangiare non solo pesce, ma anche agnello e soprattutto [porceddu](#).

## 1. Galaia



Siamo a **Carloforte** e qui non si può che mangiare **tonno**, ovviamente! E da A Galaia i fratelli Buzzo ve lo serviranno in gran quantità e qualità, a cominciare dall'antipasto "Tutto tonno": ventresca, mosciame, cuore, bottarga e affumicato, non ci può essere miglior inizio. A seguire immancabile il **pasticcio** alla carlofortina, ovvero due tipi di pasta conditi con pomodoro, pesto e tonno. Buoni anche gli **spaghetti alla**

**carbonara di mare** con bottarga. E se avete ancora voglia di tonno, proseguite con una gustosa tagliata o un trancio alla carlofortina.

**Prezzo medio: 30 €.**

*A Galaia. Via Don Nicolo Segni, 36. Carloforte (Carbonia Iglesias). Tel. +39 0781.854081.*

## 2. Santa Rughe



Un'antica struttura in pietra dall'atmosfera rurale che ben rappresenta la cultura agropastorale di Gavoi. Il menu quindi esprime al meglio i sapori di questa tradizione (anche se non mancano proposte di mare). Si comincia sempre con un sostanzioso antipasto: prosciutto crudo, guanciaie e salsicce di produzione artigianale, fiore sardo presidio Slow Food, hazzau ovvero cagliata fresca acidula, ricotta, sottolio casalingo, trippa con fiore sardo, animelle di vitello al vino. I primi son tutti fatti a mano e davvero squisiti. Noi abbiamo scelto i **ravioli** al formaggio con ragù di agnello e i **malloreddus** con ricotta, zafferano e menta. Per i secondi non abbiate dubbi e ordinate una delle pietanza di agnello o **maialino**, non sbaglierete di certo. Prima di andare poi un dolcetto non può mancare, in questo caso ravioli di ricotta fritti serviti con il miele.

**Prezzo medio: 30 €.**

[Santa Rughe](#). Via Carlo Felice 2. Gavoi (Nuoro). Tel +39 0784.53774.

## 3. Pintadera



Proprio nel centro storico di Iglesias troverete questo

imperdibile locale. Il patron Pietro Vivarelli vi accoglierà come un amico di famiglia e vi servirà in tavola piatti ben fatti raccontandovi il suo legame con la terra, ovvero il sapere e il sapore che mette nei suoi piatti. Inizierà con **i salumi di pecora e maiale**, con il consigliarvi la treccina di agnello e il carpaccio salato di bue rosso. Poi passerà ai primi, tra cui i classicissimi **culurgiones** di patate e menta oppure i ravioli di ricotta e ortica. E poi i secondi: tagliata di bue rosso, trippa, **pecora arrosto**, tutto di estrema qualità. E certamente non potete lasciar casa di un amico senza aver gustato il dolce, ecco quindi le **sebadas** con mostarda di pompia... e ora il pasto è davvero completo!

**Prezzo medio: 33 €.**

*Pintadera. Via Marino, 22. Iglesias (Carbonia Iglesias). tel. +39 349.5228556.*

## 4. Tirabusciò



A Calangianus, un piccolo e rurale paesino immerso nel verde della Gallura, il ristorante Tirabusciò propone una cucina genuina e casalinga, **piatti galluresi** dai sapori schietti e veraci. In carta per antipasto buoni i salumi, le verdure di stagione in pastella o le frittate di verdura. A seguire i **fiuritti** (tagliolini) al sugo di cinghiale, i **puligioni** (ravioli) nudi su ragù di agnello, o i **chiusoni** (gnocchetti di patate) con salsiccia o con radicchio, speck e gorgonzola. Tra i secondi: coniglio con olive, stinco di maiale in umido e gli arrosti aromatizzati alle erbe. Oltre ai dolci di tradizione, ottimo il tiramisù.

**Prezzo medio: 33 €.**

*Tirabusciò. Via Bixio, 5. Calangianus (Olbia-Tempio). Tel. +39*

079.661849.

## 5. Letizia



A sud dell'Isola in pieno Sulcis, la famiglia Fanutza vi accoglie per una piacevole esperienza culinaria. Nel menu tante ricette a base di **erbe selvatiche e funghi**. I proprietari sono dei veri esperti in materia: strudel di ricotta con funghi porcini e zafferano, flan di ricotta e tarassaco, frittura di funghi, frittele di erbe, **ravioli di borragine** con pesto di ortiche e noci, lasagne di pane carasau con porcini e salsiccia, stufato di capra profumato al timo e serpillio, tagliata di bue con pecorino e erbe aromatiche. Da assaggiare i dolci come la **spuma di mirto e cioccolato** o la millefoglie di pane carasau con more selvatiche e mentuccia.

**Prezzo medio: 33 €.**

[Letizia](#). Via San Pietro, 12. Nuxis (Carbonia Iglesias). Tel +39. 0781.957021.

## 6. Kent'Annos



Sito all'interno della cantina e azienda agricola **Tenute Dettori**, il ristorante Kent'Annos propone un menù fisso che si compone di diverse portate realizzate perlopiù con le materie prime della stessa tenuta e che variano quindi in base alla stagionalità dei frutti della terra. Tra le varie proposte vi potranno essere serviti per antipasto ottimi salumi e formaggi, melanzane alla parmigiana, peperoni in agrodolce, flan di pecorino, un primo a scelta ad esempio tra l'intramontabile **zuppa anglo-nese** con brodo di pecora e formaggi e una pasta fatta in casa (gnocchetti sardi, ravioli, ecc.), un secondo a scelta come un porchetto o agnello arrosto. A chiudere il pasto buoni dolcetti secchi.

**Prezzo medio: 35 €.**

[Kent'Annos](#). Località Badde-Nigolosu. Strada Provinciale 29, km 10. Sennori (Sassari). Tel. +39 079.512772.

## 7. Lucitta



Materie prime – pescato locale e carni di filiera cortissima – attentamente selezionate e preparazioni insolite e curate per valorizzare al meglio la qualità dei prodotti. Questo il percorso delle preparazione di Clelia Baldini del ristorante Lucitta. Tanti i piatti da provare, ve ne citiamo alcuni solo per rendere l'idea del lavoro di Clelia: **tartare di pecora**, tris di carpacci di pesce, lasagnetta al ragout di pecora, **fregola e zuppa di pesce**, spaghetti vongole, anguilla, limone e briciole di pane, maialino con cipollotto arrosto e salsa in agrodolce, controfiletto con patate cotte nella cenere, **ricciola in crosta di pane alle olive in guazzetto di granchio**.



Ma Lucitta è anche [uno dei migliori street food](#): hamburger di pecora, panino con il maialino, culurgiones, **fritto misto del golfo di Artabax**, sebadas al miele, queste alcune delle proposte della cucina ogliastra di qualità alla portata di tutti che lo staff del ristorante porta in giro per tutta la Sardegna.

**Prezzo medio: 35 €. Menu degustazione: 38 €.**

[Lucitta](#). Viale Europa-Porto Fraxis. Tortolì (Ogliastra). Tel. +39 0782.664095.

## 8. Ispinigoli



Tradizione locale e materie autoctone per la cucina del ristorante Ispinigoli. Iniziate con **lacasadina dorgalese**, un tortino di formaggio fresco e menta, o con la cordedda in salsa di pomodoro, ovvero interiori di capretto o agnello. Se preferite il mare optate per **lapescatrice**, sempre con il pomodoro, o un'insalatina di verdure e bottarga. Da provare anche i **formaggi della vicina cooperativa Dorgali Pastori**, in particolare il frue acida, ovvero una cagliata di latte di capra. Tra i primi meritano senz'altro i culurgiones, **lafregola con ragù d'agnello** e i ravioli al nero di seppia ripieni di ombrina. E ora passiamo ai piatti forti, da assaggiare il porceddu al forno, la **purpazza di maiale al Cannonau** e la zuppa leggera di pesci e gamberi in crosta. Il panorama mozzafiato regalerà alla serata un'ulteriore nota di piacere.

**Prezzo medio: 35 €.**

[Ispinigoli](#). Strada Statale 125, km 210. Dorgali (Nuoro). Tel. +39 0784.95268.

## 9. Su Carduleu



Al timone di questo piccolo ristorante il giovane e emergente chef Roberto Serra, che ha scelto per la sua proposta un menu che pur rispettando le materie prime e le antiche ricette della tradizione sia al passo con i tempi. In carta pochi piatti, ma giornalmente ve ne saranno proposti a voce molti altri. Tra i piatti consigliamo le tagliatelle montone e pecorino, il pasticcio di paste con salsiccia di Abbasanta, zafferano e ricotta affumicata, il controfiletto di melina, il cosciotto d'agnello, l'agnello in crosta o pane e formaggio e il maialino con le verdure. Chiudete con il delizioso semifreddo di mandorle.

**Prezzo medio: 35 €.** Menu degustazione: di terra 25 €, di mare

32 €, dello chef 42 €.

[Su Cardelau Carduleu.](#) Via Sant' Agostino 1. Abbasanta (Oristano). Tel. +39 0785.563134.

## 10. Su Gologone



Spendete qualcosa in più ma non potete mancare il ristorante dell'hotel 4 stelle Su Gologone. Sapori semplici e di territorio realizzati nel rispetto della tradizione più pura: **ravioli al finocchietto, maccarones de busa e culurgiones** rigorosamente fatti a mano, **porcetto** allo spiedo, pane frattau, cinghiale in umido. E per chiudere dolcemente le **seadas** o il gelato alle mandorle entrambi irrorati con il miele di asfodelo. Questo posto ci ha conquistato per l'ottima cucina, ma anche per l'offerta ricettiva, se riuscite quindi ritagliatevi qualche giorno da trascorre in questa magnifica oasi del benessere e del gusto.

**Prezzo medio: 40 €.**

[Su Gologone.](#) Loc. Su Gologone. Oliena (Nuoro). Tel. +39 0784.287512.

Non resta che attendere le vostre dritte in fatto di cibo sardo. Lo sapete abbiamo palati curiosi e siamo sempre pronti a nuove proposte.