



Ristorante cucina Gourmet

📍 Mappa

□



Il Ristorantino Shardana di Nuoro nasce nel dicembre 2024, all'interno d

ell'Hotel Sandalia, come naturale ritorno a casa dopo un'esperienza internazionale iniziata a Parigi nel 2014. È il nuovo capitolo del progetto dello chef Salvatore Ticca, olianese, conosciuto e apprezzato anche oltre confine per la sua cucina sarda contemporanea. Dopo anni trascorsi nella capitale della gastronomia mondiale, dove ha saputo reinterpretare la tradizione con raffinatezza, Chef Ticca riporta in Sardegna a una proposta autentica e moderna, basata su ingredienti selezionati, spesso a km zero, preparati a mano con cura e rispetto per le origini. Il cuore della proposta gastronomica è la cucina deleddiana, ispirata ai romanzi di Grazia Deledda, dove i sapori raccontano storie di famiglia, stagioni e rituali antichi. Il Menù Deleddiano fa da guida in questo viaggio tra memoria e gusto, in cui ogni piatto diventa un frammento di cultura. Il locale si distingue per la qualità della materia prima, un servizio attento ma rapido, e un ambiente ordinato, moderno e accogliente. Accanto al servizio alla carta, il ristorante offre formule per lavoratori, eventi privati e catering. Il Ristorantino Shardana non è solo un luogo dove mangiare, ma un'esperienza da vivere, per chi cerca il sapore autentico della Sardegna unito all'eleganza della cucina contemporanea. Un invito a riscoprire la nostra terra, un piatto alla volta.

📄 Descrizione

Nel cuore di Nuoro, all'interno dell'elegante Hotel Sandalia, nasce nel dicembre 2024 il Ristorantino Shardana, una nuova tappa del percorso internazionale dello chef Salvatore Ticca. Dopo una lunga esperienza a Parigi, culla della gastronomia mondiale, lo chef olianese torna nella sua terra per dare vita a un ristorante di cucina gourmet unico nel suo genere. Shardana è molto più di un ristorante: è un'esperienza gastronomica raffinata, dove ogni piatto racconta una storia, ogni ingrediente parla della Sardegna e ogni sapore evoca ricordi antichi, con un tocco contemporaneo inconfondibile. Perché scegliere Shardana • Esperienza internazionale dello chef Salvatore Ticca, formatosi nella Parigi gourmet. • Cucina ispirata alla tradizione e alla cultura sarda. • Ingredienti a km zero, selezionati con cura per qualità e stagionalità. • Ambiente moderno e accogliente, all'interno dell'Hotel Sandalia. • Servizi su misura, tra cui catering, menu per lavoratori ed eventi privati. Servizi offerti e vantaggi per il cliente Il Ristorantino Shardana accoglie i suoi ospiti in un'atmosfera ordinata, elegante e discreta, perfetta per chi cerca una pausa di gusto in un contesto rilassato. Accanto al menu alla carta, è disponibile un'originale formula pensata per lavoratori e aziende, con proposte equilibrate e raffinate servite con rapidità e cura. Shardana è anche la scelta ideale per chi desidera organizzare eventi privati o aziendali, grazie a un servizio catering professionale e alla possibilità di creare menu personalizzati. Al centro dell'esperienza c'è il Menù tradizionale, un percorso culinario che riprende i piatti descritti nei romanzi: un modo emozionante per vivere la Sardegna attraverso la cucina. Tra le proposte più amate spiccano il polpo con tartufo nero, i culurgiones al tartufo bianco, la fregula al nero di seppia con gamberi rossi e le lorighittas con agnello, pomodoro e basilico. Ogni portata è frutto di lavorazioni a mano e rispetto profondo per la materia prima. Qualità e tecniche di lavorazione 1. Selezione rigorosa degli ingredienti, con preferenza per materie prime locali e stagionali. 2. Preparazioni artigianali, realizzate interamente a mano in cucina. 3. Tecniche moderne, apprese in anni di esperienza internazionale, combinate a saperi tradizionali. 4. Presentazione curata, con attenzione a estetica, equilibrio e narrazione de

Il piatto. 5. Controllo qualità continuo, per garantire igiene, coerenza e massimo sapore. Scegli Shardana a Nuoro per lavorazioni su misura. Il Ristorante Shardana è il punto d'incontro tra tradizione e innovazione, tra memoria e gusto. È il luogo ideale per chi cerca una cucina che racconti la Sardegna in modo elegante, attraverso ingredienti selezionati e tecniche moderne. A Nuoro, Shardana rappresenta una nuova visione di ristorante cucina gourmet, capace di emozionare con semplicità e raffinatezza. Chi desidera riscoprire i sapori della nostra terra in chiave contemporanea può affidarsi all'esperienza dello chef Ticca, dove ogni piatto è un omaggio alla Sardegna più autentica. Prenota la tua esperienza da Shardana e lasciati trasportare in un viaggio gastronomico che parte dal cuore dell'isola e arriva dritto al cuore.

Contatti

Ristorantino Shardana

Tel. 07840940294

<http://www.shardananuoro.com>

Via Luigi Einaudi, 12/14, Nuoro, 08100

Nessun orario indicato
