

Food

I migliori vini sardi ora si accompagnano a piatti gourmet. Serviti in un ex frantoio

di Valentina Ravizza
foto di Federico Miletto
styling di Veronica Leali

BRANZINO LACCATO al miele salato, salsa d'erbe (basilico, prezzemolo, cicoria, bietole, erba cipollina), lattughini alla brace e bottarga.



Per la famiglia **Argiolas** quella di Sardinia, una ventina di chilometri a Nord di Cagliari, era semplicemente Casa di Nonno. Una tipica dimora campidanese con una grande corte centrale in cui una volta si ritrovavano il patriarca Antonio, fondatore della nota cantina, sua moglie Bonaria, i figli e i nipoti, e che oggi è il cuore di questo hotel di charme con sole cinque stanze. Il vecchio frantoio è invece il regno di chef Alessandro Taras che nella cucina di Domu usa ortaggi, frutta, uova, carni e latticini da latte di capra rigorosamente locali. Da abbinare a un calice di Turriga, blend di uve autoctone intenso come la terra di Sardegna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA