# Piatti a base di pesce tradizione sarda O lbia

## Mappa

MERE RISTORANTE La nostra cucina spazia dai cibi tradizionali interpretati in forma contemp oranea, a quelli d'invenzione dello chef, sempre mettendo in risalto primizie e prod otti stagionali tra i più ricercati. Molto apprezzati sono piatti a base di pesce di cui g iornalmente veniamo riforniti. Ampio spazio è riservato alla cucina tradizionale sar da. I dolci sono di nostra produzione, rivisitando le antiche ricette tramandate nel t empo. In tutti i nostri piatti troverete ingredienti esclusivamente di stagione, quindi menù diversi per i diversi periodi dell`anno. Grande assortimento di vini bianchi e r ossi provenienti dalle cantine più importanti del nostro paese.

## Descrizione

Gusta i piatti a base di pesce della tradizione sarda a Olbia. Al Ristorante Mere la tradizio ne incontra l'innovazione. Prenota un tavolo. .. La Sardegna in tavola Benvenuti al Ristora nte Mere di Olbia, dove i piatti a base di pesc e tradizione sarda ???????? incontrano l'arte c ulinaria moderna per offrirvi un'esperienza g astronomica indimenticabile. Da Mere, ci tra sformiamo da luogo ideale per pranzi legger i e aperitivi serali a un ristorante raffinato ch e celebra i sapori autentici della Sardegna ?? ??. La nostra cucina sarda La nostra cucina a bbraccia una vasta gamma di piatti, dalle rice tte tradizionali sarde rivisitate in chiave cont emporanea alle creazioni uniche del nostro c hef ????????. Ogni giorno ci rifornisco no di pe sce fresco ????????, permettendoci di preparare piatti a base di pesce che rispecchi ano la tradizione sarda e ne esaltano i sapori autentici. Ingredienti di stagione Utilizziamo solo ingredienti di stagione ????????, garante ndo menu diversi per ogni periodo dell'anno . Questo approccio ci permette di offrire piat ti sempre freschi e deliziosi, che celebrano i prodotti locali e le tradizioni culinarie della S ardegna ????. Ampia selezione di vini Il nostr o assortimento di vini ???? comprende le mig liori etichette di vini bianchi e rossi provenie nti dalle cantine più prestigiose della Sardeg na e d'Italia. Ogni vino è scelto con cura per c ompletare perfettamente i nostri piatti a bas e di pesce e altre specialità sarde ????. Pasta artigianale I nostri primi piatti sono realizzati con formati di pasta prodotti artigianalment e dal nostro chef ????????, utilizzando i grani dell'azienda agricola Senatore Cappelli ????. Questa pasta unica è la base perfetta per i n ostri sughi saporiti, preparati con ingredienti freschi e stagionali ????. Innovazione e tradizi one Le nostre portate seguono la stagionalit à delle materie prime, esaltando al massimo il sapore di ogni ingrediente ????????. Il nostr o chef combina sapientemente innovazione e tradizione, creando piatti che rispettano le radici culinarie sarde e al contempo offrono un tocco di modernità ????. Materie prime lo cali Al Ristorante Mere, ci impegniamo a utili zzare solo materie prime locali della migliore qualità ????. Crediamo che un piatto di alta c ucina si realizzi solo con ingredienti selezion ati tra i migliori, e questo si riflette in ogni bo ccone dei nostri piatti ????. La passione del n

Powered by **SiHappy.it** © 2025

ostro chef Il nostro chef, Fabrizio Sechi ??????
??, nato a Macomer nel 1993, ha un percorso
professionale che lo ha portato in alcuni dei
ristoranti e hotel più prestigiosi, sia in Italia c
he all'estero ????. Dopo aver lavorato come
Head Chef al Lugana Restaurant di Manchest
er, Fabrizio è tornato in Sardegna per contin
uare a perfezionare la sua arte culinaria pre
sso il ristorante stellato Dal Corsaro ⭑. Un ris
torante d'eccellenza Oggi, al Ristorante Mere
, Fabrizio realizza il sogno di una vita: offrire
ai nostri clienti piatti che rappresentano il m
eglio della cucina sarda, preparati con passio
ne e cura ❤. Ogni piatto è un tributo alla sua
dedizione e alla ricca tradizione culinaria dell
a Sardegna ????. Dolce conclusione I nostri d
olci ???? sono realizzati in casa, rivisitando an
tiche ricette sarde tramandate nel tempo. O
gni dessert è un viaggio nel tempo, che vi rip
orterà ai sapori autentici e genuini della Sard
egna di una volta ????. Venite a trovarci Vi as
pettiamo al Ristorante Mere, in Via Regina El
ena 61 a Olbia ????. Per prenotazioni, potete
contattarci al (+39) 329 293 7003 ???? o via m
ail a info@mereolbia.it ????. Venite a scoprire
i nostri piatti a base di pesce tradizione sard
a ???????? e lasciatevi conquistare dai sapori
autentici della nostra isola ????.

## Contatti

**RISTORANTE MERE**
Tel. 3292937003
http://www.mereolbia.it

Via Regina Elena 61, Olbia, Olbia, 0
7026
Nessun orario indicato