



## Piatti a base di pesce tradizione sarda Olbia

### 📍 Mappa

□



La nostra cucina spazia dai cibi tradizionali interpretati in forma contemp

oranea, a quelli d'invenzione dello chef, sempre mettendo in risalto primizie e prodotti stagionali tra i più ricercati. Molto apprezzati sono piatti a base di pesce di cui giornalmente veniamo riforniti. Ampio spazio è riservato alla cucina tradizionale sarda. I dolci sono di nostra produzione, rivisitando le antiche ricette tramandate nel tempo. 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 rossi 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 tradizione incontra l'innovazione. Prenota un tavolo. .. La Sardegna in tavola Benvenuti al Ristorante Mere di Olbia, dove i piatti a base di pesce e tradizione sarda ???????? incontrano l'arte culinaria moderna per offrirvi un'esperienza gastronomica indimenticabile. Da Mere, ci trasformiamo da luogo ideale per pranzi leggeri e aperitivi serali a un ristorante raffinato che celebra i sapori autentici della Sardegna ???. La nostra cucina sarda La nostra cucina abbraccia una vasta gamma di piatti, dalle ricette tradizionali sarde rivisitate in chiave contemporanea alle creazioni uniche del nostro chef ????????. Ogni giorno ci riforniscono di pesce fresco ????????, permettendoci di preparare piatti a base di pesce che rispettano la tradizione sarda e ne esaltano i sapori autentici. Ingredienti di stagione Utilizziamo solo ingredienti di stagione ????????, garantendo menu diversi per ogni periodo dell'anno. Questo approccio ci permette di offrire piatti sempre freschi e deliziosi, che celebrano i prodotti locali e le tradizioni culinarie della Sardegna ????. Ampia selezione di vini Il nostro assortimento di vini ????. Comprende le migliori etichette di vini bianchi e rossi provenienti dalle cantine più prestigiose della Sardegna e d'Italia. Ogni vino è scelto con cura per completare perfettamente i nostri piatti a base di pesce e altre specialità sarde ????. Pasta artigianale I nostri primi piatti sono realizzati con formati di pasta prodotti artigianalmente e dal nostro chef ????????, utilizzando i grani dell'azienda agricola Senatore Cappelli ????. Questa pasta unica è la base perfetta per i nostri sughi saporiti, preparati con ingredienti freschi e stagionali ????. Innovazione e tradizione Le nostre portate seguono la stagionalità delle materie prime, esaltando al massimo il sapore di ogni ingrediente ????????. Il nostro chef combina sapientemente innovazione e tradizione, creando piatti che rispettano le radici culinarie sarde e al contempo offrono un tocco di modernità ????. Materie prime locali Al Ristorante Mere, ci impegniamo a utilizzare solo materie prime locali della migliore qualità ????. Crediamo che un piatto di alta cucina si realizzi solo con ingredienti selezionati tra i migliori, e questo si riflette in ogni boccone dei nostri piatti ????. La passione del n

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](mailto: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

---