Casa Grazia a Cagliari, cucina d’autore dall’anima semplice e genuina

Il ristorante di Enrico Piano e Carla Palermo è una felice sintesi di tecnica, rispetto della materia prima e richiami alla cucina di casa

C’è un piatto che più di ogni altro sintetizza la filosofia di **Casa Grazia**: il **Risotto in assoluto di gambero rosso**. È il signature del ristorante di via Barone Rossi, a Cagliari, gestito da **Enrico Piano e Carla Palermo**, compagni anche nella vita.

Trentasette anni lui, originario di San Sperate, nel Cagliaritano, paese dei murales e delle installazioni a cielo aperto, noto per gli agrumi e la vocazione agricola. Trentacinque anni lei, di Assemini, centro legato alla tradizione della ceramica e delle panadas, prodotto PAT, a una quindicina di chilometri dal capoluogo sardo.

Il **locale è accogliente e informale**, con pareti verde smeraldo, boiserie bianca e un ampio bancone che espone una selezione di etichette regionali e nazionali, scelte con attenzione tra realtà consolidate e produzioni di nicchia.

Un particolare della tavola (Foto © Casa Grazia).

Il piatto manifesto: il risotto in assoluto di gambero rosso

Gustoso, antispreco e attento alla filiera, il risotto in assoluto è una ricetta creata per mantenere inalterati struttura, forma e sapore del crostaceo, di cui non si scarta nulla.

L’obiettivo è esaltare la mineralità dei gamberi, valorizzandone il profilo dolce e delicato, caratterizzato da note iodate che richiamano il mare. Determinanti sono la freschezza della materia prima e le cotture delicate, che non ne alterino il gusto. La ricetta porta la firma di **Enrico Piano** che, insieme a Carla, ha aperto il locale nel 2022 dedicandolo alla madre, scomparsa cinque anni prima.

> «Ho impresso nella memoria il gusto di quei piatti caserecci che portava a tavola. – racconta lo **chef**, formatosi in cucine sarde e toscane – Alcune sue ricette rivivono, con una veste attuale, nel nostro menu. Cerco di riportare in ogni piatto la genuinità di un tempo, quell’anima di casa che incontra la cucina gourmet».

Risotto in assoluto di gambero rosso (Foto © Casa Grazia).

I gamberi vengono pescati nelle acque della costa sud-orientale della Sardegna, mentre il riso Carnaroli proviene dalle risaie dell'Oristanese. Teste e carapaci vengono tostati per ottenere un estratto concentrato, la bisque. Per valorizzare ulteriormente ogni parte, gli scarti vengono disidratati e frullati, trasformandosi in una polvere utilizzata nella mantecatura. Il riso viene tostato e cotto con brodo di crostacei; le code, inserite a fuoco spento, cuociono lentamente, creando un gioco di consistenze che rendono il piatto equilibrato, accompagnato dallo slogan: "*Tutta l'essenza del gambero rosso in un solo piatto*".

A completare la preparazione, il crostaceo crudo adagiato sul risotto consente di verificare a colpo d'occhio freschezza e qualità della materia prima. La presentazione, con tonalità rosso-arancio, richiama il principio guida della cucina: non sprecare nulla e valorizzare ogni elemento.

La carta

Il menu propone, per la cena, sia la formula à la carte che percorsi degustazione, con piatti come le *Caramelle di pasta fresca ripiene di mazza frissa, crema di bottarga di muggine e clorofilla* oppure la *Seppia scottata con crumble di pane nero, 'nduja e spinaci*.

Caramelle di pasta fresca ripiene di mazza frissa, crema di bottarga di muggine e clorofilla (Foto © Casa Grazia).

Dal martedì al venerdì, a pranzo, è attiva la formula business lunch: **10 euro per una portata, 16 euro per due portate**, con stuzzichino di benvenuto. Una fidelity card consente di ottenere un pasto gratuito ogni dieci consumati.

> «Vogliamo offrire, anche nella pausa pranzo, un piatto genuino e ricercato a un prezzo accessibile, premiando allo stesso tempo i clienti più affezionati», spiega **Enrico Piano**.

Casa Grazia è uno di quei ristoranti a cui ci si affeziona per l’esperienza intima e calorosa e per una cucina in equilibrio tra tecnica, memoria e attenzione alla materia prima.

RISTORANTE CASA GRAZIA
Via Barone Rossi, 47 – Cagliari
Tel. 351 5682527 | ristorantecasagrazia.it

Data di creazione
20/04/2026
Autore
mariagrazia-marilotti