Grotta Marcello a Cagliari, tapas made in Sardegna e cocktail in piazza Yenne

Negli ambienti scavati nel tufo che durante i bombardamenti del 1943 offrirono riparo ai cagliaritani, un format contemporaneo propone cucina tradizionale, piccoli assaggi, pizza e miscelazione

Pareti con la roccia a vista, arredi in pietra e ferro in stile industriale minerario e, a dare un ulteriore tocco di classe, un banco in ferro e onice retroilluminato, con un'esposizione di grappe, rum, tequila e 130 etichette di gin.

Ha un fascino contemporaneo ma ha mantenuto intatta l'anima del luogo. **Grotta Marcello**, a Cagliari, è un **ristorante, pizzeria e American bar** affacciato sulla centralissima piazza Yenne.

I coperti sono divisi tra tavolini all'aperto e sala interna. Il menu è fluido, versatile, informale, con piccoli assaggi pensati per il piacere della condivisione e senza confini tra cucina, pizzeria e cocktail bar.

Le sale tutelate dal Ministero dei Beni Culturali racchiudono storie, memorie antiche e testimonianze di archeologia mineraria. Nell'Ottocento era una cavità naturale scavata nel tufo per la fabbricazione della calce. Nel 1943 divenne un riparo dalla pioggia di bombe che si abbatté su

Cagliari, grazie alla generosità del proprietario del bar sovrastante, Pietro Marcello.

La sale interne del locale sono scavate nel tufo (Foto © Grotta Marcello).

Dalla Cagliari by night alla riapertura del 2017

Poi divenne, poco alla volta, un ritrovo della Cagliari by night, tra gelati, musica dal vivo e balli, e successivamente pizzeria e ristorante. La visione di due giovani imprenditori, **Angelo Innocenti** e **Michele Pinna**, originari di Fonni, nel Nuorese, l'ha trasformato in un contemporaneo rifugio del gusto che parla sardo e internazionale.

Un indirizzo che fin dalla sua riapertura, dopo il restyling nel 2017, ha intercettato i gusti di chi vuole lasciarsi sedurre dalla modernissima proposta di tapas.

Le tapas sarde e i piatti dalla cucina a vista

Una sosta da **Grotta Marcello** è l'occasione per uno o più giri di appetitosi assaggi che sanno di mare e campagne della Sardegna, con rivisitazioni mignon dei classici antipasti.

Da assaggiare la *bottarga in tre consistenze* e *sedano in modalità crostini*, il classico *patate, polpo e salsa bravas*, *tacos con orata e pomodorini*, *coccoi prenas ogliastrine*, con ripieno di patate, pecorino e menta.

Tempi e modalità del consumo li dettano i clienti. Il ritmo è libero, allo stesso momento, c'è chi gusta una frittura mista di mare accompagnata da maionese agli agrumi, chi stuzzica una tapas e chi si ferma solo per un cocktail o un gin o un rum d'annata, o perfino per un giro di carte, sorseggiando un calice di bianco scelto dalla **ricca carta dei vini**.

Dalla cucina a vista arriva un pregiato taglio di filetto e controfiletto di manzo, frollato e servito su ghisa rovente. O ancora una pizza cotta nel forno a legna a lunghissima lievitazione.

Tapas made in Sardegna (Foto © Grotta Marcello).

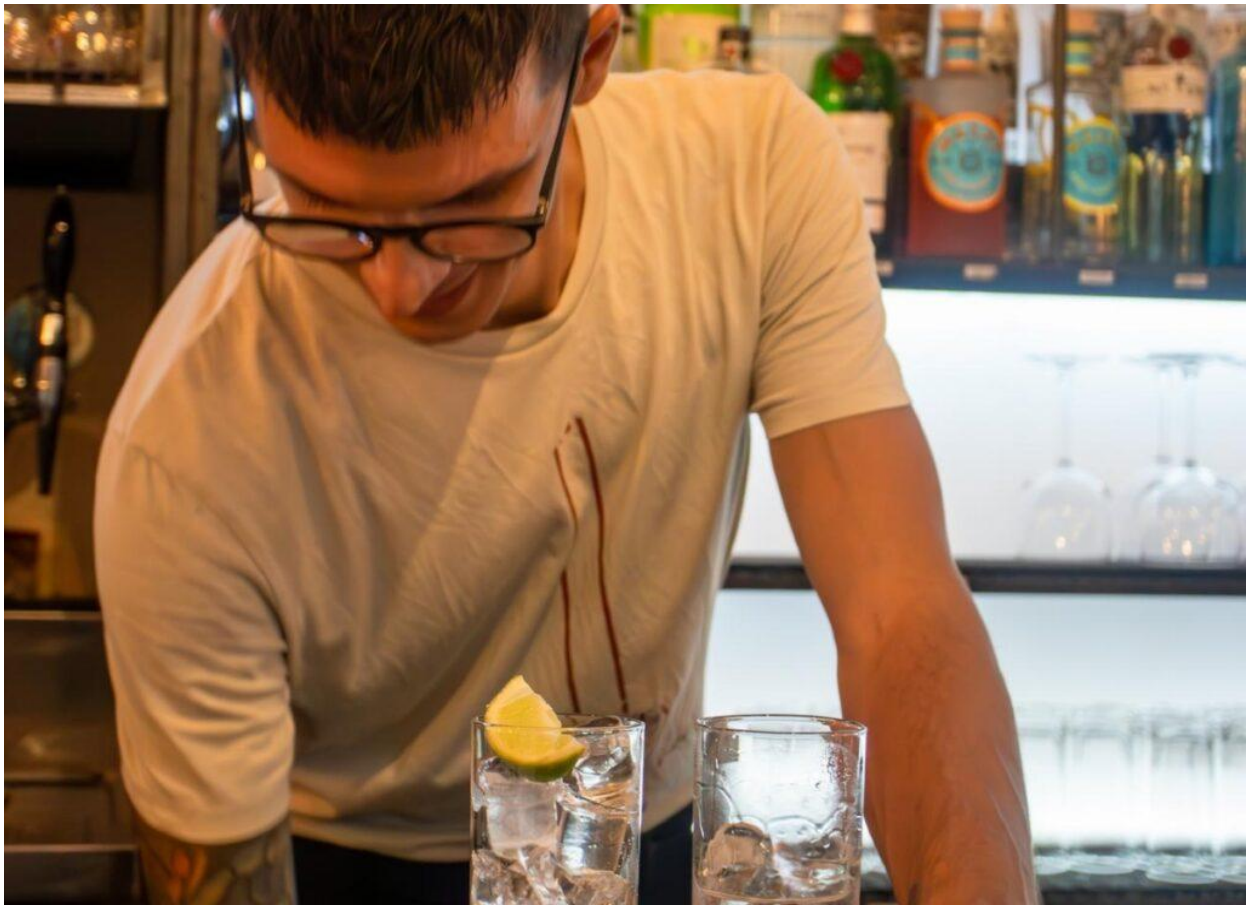
Da Gigi Riva a Michela Murgia, i nomi delle pizze

Tra le pizze più gettonate c'è la *Gigi Riva*, omaggio alla leggenda del calcio, eroe del mitico scudetto dei rossoblù del 1970, scomparso nel 2024. In lista, tra le tante, segnaliamo anche quelle dedicate a Carlo Collodi, Enrico Berlinguer, Maria Montessori, Giorgio Armani, Michela Murgia, Papa Giovanni XXIII.

La cucina “a km giusto” e le collaborazioni cagliaritane

«Una cucina “a km giusto”, attenta alle produzioni di qualità dei diversi territori e che mette in rete talenti e competenze», spiega **Angelo Innocenti**.

La pasta fresca arriva dall’attiguo laboratorio artigianale **Vicinato Alimentare**, le coccoi prenas le prepara **Claudia Vacca**, i dolci al cucchiaio sono di **Gabriele Giambastiani** di Matrice, sul lato opposto della piazza.



Il bartender Mattia Atzeni (Foto © Grotta Marcello).

Sono firmati da **Marco Crobu** i cocktail dal taglio artigianale, espressione dell’alta miscelazione contemporanea e di un approccio sostenibile. Una **drink list gustosa, colorata e versatile**, da gustare con una tapas, una tagliata di vitello, una tartare o un’ottima pizza godendosi il tramonto o l’atmosfera della Cagliari by night.

GROTTA MARCELLO
Piazza Yenne, 26 – Cagliari CA
Tel. +39 070 094 9981 | www.grottamarcello.it

Data di creazione
09/09/2026
Autore

mariagrazia-marilotti