La Saletta di Alghero amplia l’offerta con un nuovo bistrot

Il locale guidato dagli chef Gian Luca Chessa e Adriano Zucca introduce una formula più informale che si affianca ai percorsi fine dining. Due modi diversi di presentare la stessa cucina, accomunati dall’attenzione per i prodotti del territorio e la stagionalità

La Saletta di Alghero amplia la propria proposta gastronomica affiancando al ristorante fine dining un nuovo bistrot, pensato per chi desidera una cucina più informale.

Il progetto resta affidato agli chef **Gian Luca Chessa** e **Adriano Zucca** che, pur differenziando l’esperienza proposta agli ospiti, mantengono la stessa filosofia di cucina, basata sulla stagionalità, sulle materie prime locali e sul rapporto con produttori, allevatori e pescatori del territorio.

> «Ogni piatto nasce da un dialogo con la terra, con il mare e con chi quei luoghi li vive e li lavora ogni giorno», spiega **Gian Luca Chessa**. «Molte delle materie prime arrivano direttamente dal nostro orto, mentre artigiani, contadini e pescatori locali non sono

semplici fornitori, ma parte integrante del progetto».

«Molte delle materie prime arrivano direttamente dal nostro orto», afferma lo chef (Foto © Ufficio stampa).

Il ristorante si trova in **via Fratelli Kennedy**, a breve distanza dal lungomare di Alghero e dalla spiaggia di Las Tronas. Nato nel 2009 come friggitoria di quartiere, nel tempo ha modificato la propria identità fino ad assumere l'attuale configurazione, con una sala a numero contenuto di coperti e un servizio che oggi si articola in due percorsi distinti.

Due formule, una sola cucina

Il ristorante fine dining continua a proporre i due percorsi degustazione: **Piccola Riviera**, articolato in sei portate, e **Riviera Experience**, che ne propone dieci. Entrambi si aprono con pane e focaccia realizzati con lievito madre, accompagnati da ricotta e olio extravergine.

Tra i piatti in carta, ci sono *Seppia, pesche fermentate e pecora*, *Granchio blu alla catalana con gazpacho*, *Spaghetti con estrazione di peperoni e gambero rosso di Alghero*.

Il ristorante fine dining propone due menu degustazione (Foto © Ufficio stampa).

Accanto al ristorante, il **Bistrot La Saletta** introduce una carta più flessibile, composta da antipasti, primi, secondi e dessert ordinabili singolarmente e pensati per la condivisione al tavolo. Le proposte alternano preparazioni a base di carne, pesce e prodotti dell’orto.

> «Volevamo proporre una cucina accessibile, capace di affondare le proprie radici nella memoria e nei sapori di casa, reinterpretandoli con uno sguardo contemporaneo», sottolinea **Chessa**. «La carta cambia con la stagione e i piatti sono pensati per essere condivisi, perché la convivialità resta uno degli elementi centrali della cultura gastronomica sarda».

Uno dei piatti presenti nel menu (Foto © Ufficio stampa).

Tra le preparazioni presenti figurano l'*Uovo morbido con pecorino giovane, zucchine ed erbe di campagna*, la *Tartare di pecora*, i *Fusilloni con capocollo di maiale e pomodoro secco*, la *Pasta con cozze arrostite, limone bruciato, bottarga e pecorino*, la *Fregula in estrazione di mare* e il *Maialetto in pressa*. I dessert si ispirano alla tradizione, come nel caso del *tiramisù ai savoiardi*, il *frangipane alle mandorle con ricotta e gelato alla sapa* e le *seadas al miele*.

Filiera locale e riduzione degli sprechi

Alla base del progetto rimane l'attenzione per la filiera corta e per la valorizzazione delle produzioni locali. Molte materie prime provengono dall'orto aziendale, mentre il resto viene selezionato attraverso una rete di pescatori, allevatori, agricoltori e piccoli produttori del territorio.

> «Non scegliamo i fornitori. Scegliamo le persone, e poi mangiamo quello che fanno», aggiunge lo chef **Chessa**.

Un altro aspetto su cui la cucina punta è la riduzione degli sprechi alimentari, anche attraverso tecniche di fermentazione e il riutilizzo delle diverse parti degli ingredienti.

La carta dei vini è orientata verso piccoli produttori e vini artigianali, con etichette adatte ad accompagnare i piatti di volta in volta presenti nei due menu.

Con l’introduzione del bistrot, La Saletta amplia la propria proposta mantenendo i percorsi degustazione del ristorante e affiancandovi una formula più informale. Una scelta che rispecchia una tendenza sempre più diffusa nella ristorazione contemporanea: offrire esperienze diverse senza rinunciare a un’identità gastronomica riconoscibile.

RISTORANTE LA SALETTA
Via Fratelli Kennedy, 27/A, Alghero (SS)
Telefono: 079 412 5748 | lasaletta.online

Data di creazione
26/06/2026
Autore
redazione