



Ristorante La Nicchia: la vera cucina sarda a Udine

Da oltre dodici anni, Massimo e Silvia preparano per i loro ospiti i piatti tipici della cucina sarda. Una gustosa esperienza, tra Su Porcheddu e Cannonau, al giusto prezzo



Un angolo del ristorante (Foto © Kevin Feragotto).

Il **Ristorante La Nicchia** a Udine è in attività da oltre dodici anni e propone, in virtù delle origini del proprietario, una **cucina sarda** verace.

Annidato tra le mura di un palazzo storico, un tempo dimora di quel Giovanni da Udine che fu brillante allievo di Raffaello a Roma, accoglie pochi tavoli allestiti in modo tradizionale e una nicchia per due, ricavata da un vecchio focolare, che si affaccia sulla roggia adiacente.

Dalla cucina, proprio come a casa, fuoriescono profumi deliziosi: dal sugo che ribolle in pentola, alle **erbe aromatiche colte direttamente dall'orto**, si avverte la sensazione di essere in vacanza, nella bella Sardegna naturalmente.

Massimo, cuoco appassionato e titolare, assieme alla moglie Silvia, è un ospite perfetto; con gentilezza e cortesia accompagna i propri clienti ai tavoli e “racconta” le diverse portate del menù con appassionata competenza.



Vista roggia (Foto © Kevin Feragotto).

Ristorante La Nicchia a Udine: un menù (quasi) stagionale

La cucina de “La Nicchia” si adatta al ciclo delle stagioni ma il “**Su Porcheddu**”, il famoso [maialino sardo](#), non manca mai: viene cotto a bassa temperatura per ore, tecnica che lo rende tenero e succulento, da acquolina in bocca.

Tra i primi invece, sono da provare gli **Zichi ai porcini e bottarga** oppure i **Culurgiones di Tertenia IGP con Fiore Sardo DOP**. Si può, infine, concludere l’esperienza con del corroborante **liquore di mirto**, servito ghiacciato come usanza vuole. Anche in questo caso, il cibo, diventa mezzo di comunicazione, espressione della storia e dei valori di un territorio e delle genti che lo popolano.



Zichi ai porcini e bottarga e maialino sardo (Foto © Kevin Feragotto).

La **carta dei vini**, seppur piccola, è ben curata e propone una selezione di etichette sarde. Le tipicità di quest'isola, sono esposte su scaffali in legno e possono essere acquistate da chiunque ne abbia il desiderio, da qui l'appellativo di "**osteria-bottega**". Si spendono circa 30 euro a persona, bevande escluse.

Ristorante La Nicchia
15/A, Via Gemona – Udine UD
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

18/10/2019

Autore

kevin-feragotto