



PPN FOOD - Metti una sera a cena al Marchese di Poltu Quatu: cucina romana e sapori di mare nella gemma nascosta della Costa Smeralda

Roma - 20 ago 2025 (Prima Pagina News) Il Marchese, primo Amaro Bar d'Europa con sedi a Roma e Milano, sbarca in Sardegna con un esclusivo Pop-up Restaurant a Poltu Quatu. Tra mixology d'autore e piatti che uniscono tradizione romana e pesce locale, l'estate 2025 ha il suo nuovo indirizzo gourmet con vista fiordo.

Un salotto del gusto, elegante e raffinato, immerso nella natura spettacolare della Costa Smeralda: nasce Il Marchese Poltu Quatu, il nuovo Pop-up Restaurant con Cocktail & Amaro Bar che ormai dal mese di giugno a fine estate 2025 accoglierà turisti e locals in una cornice unica. Dopo il successo a Roma e Milano, Davide Solari e Lorenzo Renzi portano in Sardegna l'anima autentica de Il Marchese, il ristorante ispirato al celebre film con Alberto Sordi, arricchendola con una proposta gastronomica pensata ad hoc per il mare cristallino di Poltu Quatu, il "porto nascosto" della Gallura. Le terrazze del nuovo locale si affacciano sul fiordo di granito rosa di Poltu Quatu, un luogo incantato che unisce la macchia mediterranea al blu dell'Arcipelago della Maddalena. Con 80 coperti e un design che richiama l'eleganza ottocentesca tipica del brand, Il Marchese Poltu Quatu promette serate indimenticabili tra cibo, drink e panorama mozzafiato. A firmare il menù è lo chef Daniele Roppo, che propone un viaggio tra i grandi classici romani e nuove ricette di pesce pensate per l'estate sarda. Tra i piatti immancabili troviamo: Carbonara, Amatriciana e Cacio e Pepe come da tradizione capitolina. Crocchetta di baccalà e Crocchetta di bollito con salsa verde, veri cavalli di battaglia del Marchese. Specialità di mare come la Fregola ai frutti di mare, lo Spaghettone alle vongole e il raffinato Gnocchetto al limone con pesce bianco, bottarga e mollica profumata. Secondi dal mare come il Baccalà alla romana d'estate, la Frittura di calamari e gamberi e il Polpo su crema di zucchine e menta. Dessert iconici come il Tiramisù classico e al pistacchio, insieme a nuove creazioni come Brazil al cioccolato e Fragole con panna. Un menù che unisce tradizione, innovazione e ingredienti locali, pensato per un pubblico internazionale ma con radici ben salde nella cucina italiana. Non poteva mancare la mixology d'autore del Marchese, affidata al bar manager Fabrizio Valeriani, che porta in Sardegna la sua celebre linea di cocktail a base Amaro. Drink che esaltano i profumi del Mediterraneo e creano un'esperienza sensoriale unica, perfetta dall'aperitivo fino al dopocena. Info utili Il Marchese Poltu Quatu – Villaggio Poltu Quatu 4, Poltu Quatu (SS) Tel: +39 3715706258 Aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 02:00 (cucina fino alle 23:30) Aperitivo dalle 18:30 alle 21:00

di Paola Carrella Mercoledì 20 Agosto 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
 Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
 Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
 Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
 E-mail: redazione@primapaginanews.it