

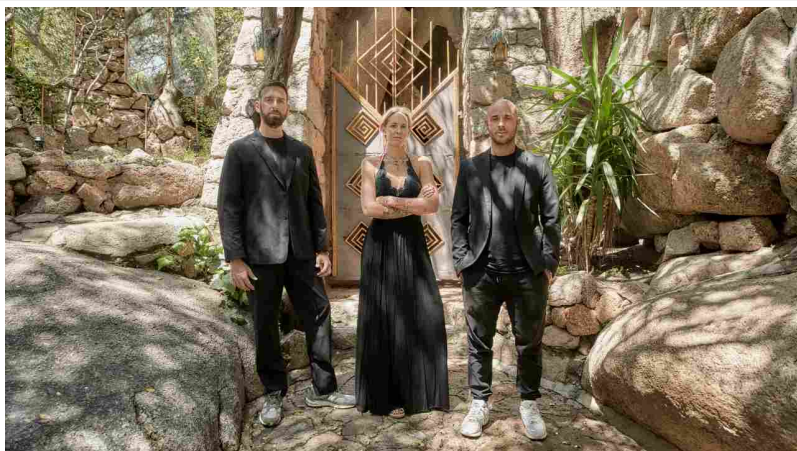


## LE TERRAZZE RITUAL, RISTORANTE E MIXOLOGY BAR

Luglio 23, 2025 / [Giovanna Romeo](#) / Food / Primo Piano



La magia dell'estate in Sardegna porta il nome di **Ritual Club**, un luogo esclusivo: un castello arroccato sulla collina simbolo dell'ospitalità e dell'intrattenimento notturno. Incastonato nelle rocce di granito della collina di Baja Sardinia (SS), unisce natura, architettura, cultura, ristorazione e intrattenimento di alto livello. Nato nel 1970 dal genio artistico di **Andres Fiore**, dal 2004 è guidato dalla figlia **Francesca Fiore**.



Tiziano Rossi Francesca Fiore Marco Poltronieri (Photo credits: BitoOliver Avellino)

Determinata e intraprendente ha saputo dare continuità alla visione del progetto paterno. Sotto la luna e le stelle della Costa Smeralda, trova spazio il rooftop restaurant e mixology bar **Le Terrazze Ritual**, un gioiello di architettura unico, nato come evoluzione del progetto di Andres Fiore, inaugurato nel 2019. Uno degli aspetti più curiosi è la cucina, che sorge dove in origine era il salone della casa privata dell'ideatore. Come tutti gli spazi del complesso, questa area è incastonata nella roccia di granito della montagna che domina il

[Art](#)[Champagne](#)[Chord](#)[Cigar](#)[Culture](#)[Cup](#)[Design](#)[EVO](#)[Fly with James](#)[Food](#)[Franciacorta](#)[Hop](#)[JAMES 7 BEST](#)[James Tasting](#)[Lifestyle](#)[News](#)[Rooms](#)[Spirits](#)[Time](#)[Travel](#)[Umbria James](#)[Wellness](#)[Wheels](#)[Wine](#)[XMAS 2018](#)[XMAS 2019](#)[XMAS 2020](#)[XMAS 2021](#)[XMAS 2022](#)[XMAS 2023](#)[XMAS 2024](#)

mare, creando un dialogo unico tra opera umana e natura. Firmata *Angelo Po*, è un capolavoro di design industriale che convive armoniosamente con le pareti di granito visibili attraverso una grande vetrata. Accanto, l'ex studio di *Andres Fiore* è stato trasformato nella cambusa del ristorante.

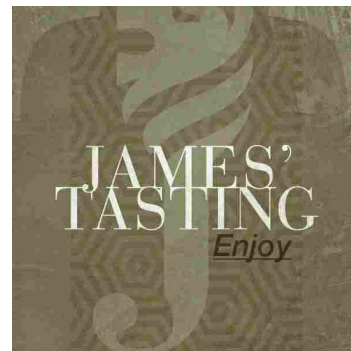


Le "sale aperte" del ristorante, originariamente immaginate come giardini pensili a gradoni, sono state rivitalizzate con un progetto di rinnovamento voluto da *Francesca Fiore*. Migliaia di tasselli colorati decorano ora grandi vasche a mosaico, evocando lo stile fantasioso del *Parque Güell* di *Antoni Gaudí* a Barcellona. Un intervento che ha trasformato gli spazi in un vero e proprio "giardino incantato", dove architettura e paesaggio si fondono avvolgendo ogni ospite nella loro magia. Da quest'anno una nuova terrazza appositamente allestita per garantire una vista ancora più dominante e suggestiva sul golfo di Cannigione, ospiterà dieci ospiti.



Alessandro Cabona

A guidare la proposta gastronomica di Le Terrazze, **Alessandro Cabona**, chef di origini liguri che omaggia la tradizione sarda e mediterranea prediligendo le materie prima locali. Non mancano le contaminazioni cosmopolite, per una ricerca gastronomica che punta a proporre piatti gustosi e ricercati, ma sempre freschi e leggeri.





Tortello di verdure con ripieno di melanzane, limone candito, erbe aromatiche e datterini

Tra i primi in menù il Tortello di verdure con ripieno di melanzane, limone candito, erbe aromatiche e datterini. "Una proposta vegetariana con i sapori dell'estate che non ha nulla da invidiare ai primi di pesce o di carne" commenta lo chef Cabona. "La pasta gialla 30 tuorli del tortello, rigorosamente fatto a mano, custodisce al suo interno un ripieno di verdure capaci con i loro sentori di diventare vere protagoniste del piatto. Colore, freschezza e leggerezza rimangono il fil rouge da cui nascono questi accostamenti, per un primo che ha l'ambizione di suscitare sensazioni di casa e convivialità, in cui la cucina ritorna all'essenziale per esaltare i sapori di stagione".

La Calamarata, come una zuppa di pesce ma già pulita, è un piatto della tradizione rivisitato, preparato con solo prodotto locale sardo. Presenti in molte ricette la frutta esotica e le verdure: mango e orata, ricciola e capesante, mango, finocchi e peperoncino candito.



Vapore

E ancora, il piatto Vapore composto da orata, rombo, polpo, capesante, gambero rosso di Mazara del Vallo e Calamaro insieme a verdure di stagione. Tanta sperimentazione ma anche una produzione interna come il gelato proposto sia come dolce che come in antipasto nel Gazpacho di pomodoro e burrata, dove quest'ultima viene servita proprio in versione gelato.



Gazpacho di pomodoro e burrata

Al menù si abbinano ottime selezioni di etichette internazionali, come lo Champagne Moët & Chandon. Non mancano i vini locali prodotti a pochi chilometri di distanza, come Cantine Surrau.



Pop Star

Le Terrazze del Ritual ospitano anche un mixology bar dove sorvegliare un cocktail all'ora dell'aperitivo o dopo cena. La drink list è fortemente ispirata dall'idea del viaggio e della contaminazione tra culture. *"La nostra carta"* spiega **Marco Pisellini**, food & beverage manager, *"non si pone limiti geografici né sensoriali; la proposta drink del locale si contraddistingue per la personalità dinamica, innovativa e sensuale, che non abbandona mai le radici della tradizione e guarda senza timore verso proposte audaci e d'autore"*. Ai grandi classici si affiancano nuove proposte come il Basil-ini e il Basil Smash modificato in un long drink a base gin infuso al limone dal gusto prorompente, sciroppo di basilico a richiamare l'estate italiana, unito ai sentori orientali dell'amaro Yuntaku (direttamente dal Giappone) e un tocco di effervescenza data dall'acqua tonica. Il Pop Star, invece, è un vodka sour con un cordiale di palo santo e uno sciroppo di popcorn. Leggermente dolce, citrico, dal gusto fresco e particolare. La garnish richiama i colori dei mosaici che contraddistinguono Le Terrazze Ritual.

RITUAL.IT

**Tags:** Alessandro Cabona, Andres Fiore, Angelo Po, Baja Sardinia, Francesca Fiore, Le Terrazze Ritual, Marco Pisellini, Ritual Club