



NOTIZIE

MANGIARE

BERE

VIAGGI DI GUSTO

PROTAGONISTI

RUBRICHE

RICETTE D'AUT

Home > Notizie > Novità > Baja Sardinia: il Ritual Club inaugura Le Terrazze

NOVITÀ | RISTORANTI

Baja Sardinia: il Ritual Club inaugura Le Terrazze

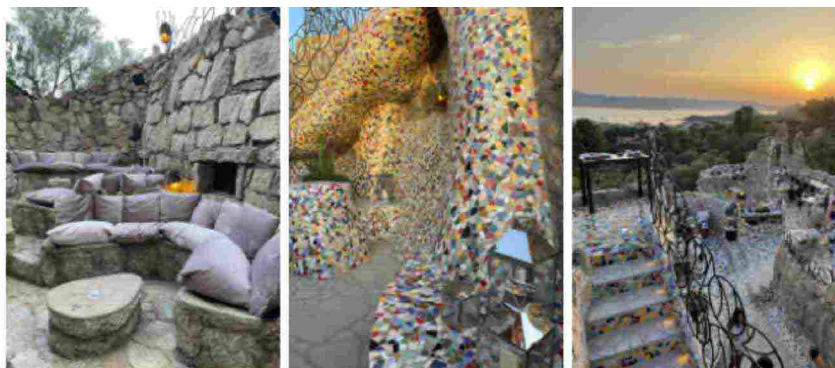
di Angela Bacciu · © 25 Luglio 2025



Dove la storia incontra la luna: la nuova terrazza sospesa tra cielo, cucina e musica nel cuore della Gallura.

C'è un luogo in Sardegna che non smette mai di raccontarsi. È il **Ritual Club di Baja Sardinia**, un castello scolpito nella roccia che da oltre cinquant'anni incanta residenti e viaggiatori. Una struttura che sfugge alle definizioni: non è solo un locale, né soltanto un'opera architettonica. È un rituale, appunto. Un'esperienza multisensoriale che ogni estate si rinnova, restando fedele allo spirito visionario del suo fondatore, l'architetto e artista Andrea Francesco Fiore, per tutti *Andres del Ritual*.

Nel 2025, il Ritual Club si presenta con una nuova meraviglia da vivere: **Le Terrazze**, un ristorante rooftop pensato per accogliere gli ospiti in un giardino sospeso tra mare e stelle. Un mosaico vivente che unisce la storia, l'arte, la cucina d'autore e la mixology contemporanea.



Una visione artistica che attraversa le generazioni

Costruito nel 1970 tra le colline granitiche di Baja Sardinia, il Ritual Club è molto più di un'architettura. È un organismo vivente, in simbiosi con il territorio. Nasce dalla mente inquieta e geniale di Andres Fiore, che immaginò un luogo in cui ogni pietra, ogni simbolo inciso, ogni scala scavata nella roccia avesse un significato. *"Questo luogo non è un'opera architettonica ma una scenografia sacra"*, amava dire. Ed è proprio così: varcare il portale del Ritual, decorato con simboli astrologici e forme geometriche che richiamano l'infinito, è come entrare in una dimensione parallela. Un tempio naturale dedicato alla bellezza, alla spiritualità e alla libertà creativa.

Negli anni, quel progetto iniziale si è trasformato, ha cambiato pelle, funzione e linguaggio, senza mai perdere coerenza. Da comunità di artisti negli anni '70 a discoteca cult negli anni '90, oggi il Ritual è uno spazio poliedrico, simbolo dell'incontro fra memoria e futuro. Dal 2004, a guidarlo è la figlia Francesca Fiore, che porta avanti l'eredità paterna con uno sguardo imprenditoriale audace e profondamente umano. Con lei, anche i figli Samuele e Matilde, a testimoniare che qui la passione si trasmette come un DNA artistico.



Le Terrazze: un giardino pensile tra tramonti e stelle

Il grande debutto dell'estate 2025 è rappresentato dalla nuova terrazza panoramica: uno spazio concepito originariamente come giardino pensile da Andres Fiore, oggi diventato realtà. Le Terrazze si aprono come un respiro profondo sul mare. La pavimentazione realizzata a mano con tessere policrome, i giochi di luce soffusa, le sedute incastonate nella roccia: ogni dettaglio racconta l'identità eclettica del Ritual.

Qui, il tramonto non è solo uno spettacolo naturale: è un momento sacro, celebrato con un calice in mano, mentre la luce si spegne lentamente sul profilo frastagliato della Gallura. Il rumore del vento, i profumi della macchia mediterranea, la musica in sottofondo: Le Terrazze sono un invito a fermarsi, ad assaporare ogni istante.

L'aperitivo come preludio all'incanto

A partire dal tardo pomeriggio, Le Terrazze diventano teatro di una proposta food & drink elegante e mai scontata. La drink list, curata con maestria da Marco Pisellini, è una vera e propria *Gin Tonic Experience*, che spazia tra etichette internazionali e referenze locali. Dall'inconfondibile Gin Mare spagnolo, con note di oliva Arbequina e rosmarino, al Soero Gin di Alghero, profumato di mirto e miele millefiori, ogni proposta è un omaggio al gusto e alla botanica mediterranea.

Tra i signature cocktail, il Mango Bellino con Bombay Gin e mango floreale, oppure il sofisticato Pop Star, dove la vodka Grey Goose incontra il Palo Santo e uno sciroppo al popcorn per un risultato inedito e teatrale.



La cucina dello chef Cabona: eleganza mediterranea e tocchi creativi

Il Ristorante Le Terrazze, inaugurato nel 2019, torna anche quest'anno con la cucina dello chef Alessandro Cabona, che propone una carta raffinata e luminosa, ispirata ai sapori del Mediterraneo ma arricchita da influenze contemporanee.

Gli antipasti raccontano subito il tono del menù: come l'Orata e Mango, una tartare delicata abbinata a finocchio e peperoncino candito, o i Gamberi in tempura con tartufo nero estivo, yuzu e maionese al dragoncello. Tra i primi spicca la Calamarata "come una zuppa di pesce", che reinventa il classico piatto marinaro in una versione elegante e profumata, con frutti di mare e brodetto bianco. Tra i secondi, la Ricciola con crema di datterini, capperi canditi e gazpacho verde è un piatto che colpisce per freschezza ed equilibrio.

In omaggio alle radici, non manca un piatto simbolo della tradizione gallurese: Li Chjusoni, piccoli gnocchi rustici preparati secondo la ricetta locale. Un modo per dire che, anche nel futuro, c'è sempre spazio per le origini.

La notte del Ritual Club



Al Ritual, la notte ha un cuore pulsante: quello del Club, che da oltre 50 anni ospita le notti più iconiche della Sardegna. Qui la musica non è mai solo intrattenimento, ma parte di un progetto culturale. Il Temple, una grotta naturale trasformata in pista da ballo, e il Garden, immerso tra rocce e vegetazione, sono spazi magici dove la club culture incontra la natura.

La programmazione musicale è interamente artigianale, prodotta in-house con cura maniacale.

Niente ospitate forzate, niente trend del momento: ogni evento è disegnato per valorizzare l'identità del luogo e regalare esperienze davvero irripetibili.

Tra le novità della stagione, anche un nuovo privé nel Garden, pensato per garantire privacy e comfort a chi cerca un angolo riservato in cui vivere la notte con stile.

Ritual Club: un'identità senza tempo

In un'epoca in cui tutto cambia velocemente, il Ritual Club resta un baluardo di autenticità. Lo si percepisce nei dettagli, nella pietra viva, nei racconti dei collaboratori, nella cura per l'ospite. «Il nostro obiettivo – racconta Francesca Fiore – è far sentire ogni persona parte di qualcosa che non può essere replicato altrove». Una filosofia che si riflette in ogni scelta, dal cocktail alla luce, dal piatto alla musica.

Con il supporto di un team affiatato e appassionato, come Marco Poltronieri, general manager, e Tiziano Rossi, direttore del rooftop restaurant, il Ritual Club continua a essere un faro culturale e sensoriale della Gallura. Una destinazione che non si visita: si vive.

Info utili

Ristorante Le Terrazze – Ritual Club

reservation.terrazze@ritual.it

+39 0789 1776677

SP59 per Porto Cervo, 07021 Baja Sardinia (OT)

Adults Only

[Sito](#)

BAJA SARDINIA

LE TERRAZZE

PRIMO PIANO

RITUAL CLUB

SARDEGNA

SHARE



< Articolo Precedente

Juniperus Gin Fest: il gusto del gin pugliese

Articolo Successivo >

Ostriche e vini naturali: la "Ostricata" da Triodinamico



Angela Bacciu

ARTICOLI CORRELATI



Taste: il ristorante didattico nel cuore di Bergamo



Gelida Voglia: il gelato naturale a Roma



Food Up. In Brera la pausa pranzo per Gourmet Lovers