



SCELTI PER VOI / RISTORANTI, ALBERGHI, BOTTEGHE & C.

VINO E LIQUORI

Antica Enoteca Cagliari
Cagliaritano
Salita Santa Chiara 21,
Cagliari, tel. 070655611
Da anni questo locale
(nella foto in alto a de-
stra) dei fratelli Atzeni
rappresenta un punto di
riferimento per qualità
e cortesia. Si possono ac-
quistare eccellenti vini
sardi, tra cui Turriga,
Capichera e Marchese di
Villamarina, e le migliori
etichette dello Stivale.

Cantine Argiolas
Via Roma 56/58,
Serdiana (Ca),
tel. 070740606,
fax 070743264
Per acquistare il vino
Turriga direttamente al-
la fonte e altri nettari ec-
cellenti come il Costa-
molino Vermentino di
Sardegna Doc e il Korem
(rosso rubino). Da non
perdere l'olio extravergine
d'oliva Iolao.

*Liquorificio
artigianale
San Martino*
Via Mandas 26,
Quartucciu (Ca),
tel. 0708526370
Mirto bianco e rosso, li-
moncello, ginepro e fi-
luefferru sono lavorati



dalla famiglia Cirillo se-
condo antiche ricette ar-
tigianali, in produzioni li-
mitate e curatissime, sia
nella genuinità sia nella
confezione.

PRODOTTI TIPICI

Enogastronomia Bonu
Viale Diaz 162,
tel. 070306453
e via Sassari 50,
tel. 070650745, Cagliari
Bontà sarde (foto qui ac-
canto) e tanti vini nei
due spazi di Gianni Bonu:
uno di fronte alla Fiera
Campionaria e l'altro in
pieno centro, poco sopra
la via Roma.

Il Formaggiolo
Via Tiziano 40, Cagliari,
tel. 070492167
Nel negozio di Maurizio
Piras (nella foto grande a
destra) si possono acqui-
stare ottimi formaggi
tipici, pane, salumi, pa-
sta e dolci provenienti
da diverse località della
Sardegna.



*D'Olio - Fattoria
Enrico Loddo*
Corso Repubblica 81,
Dolianova (Ca),
tel. e fax 070740715
Da circa 15 anni Enrico
Loddo, insieme alla fi-
glia, porta avanti l'azien-
da oleicola fondata dal
padre Ambrogio nel
1955. Il loro extravergine
d'oliva è di altissima
qualità: le olive sono rac-
colte a mano (metodo
della brucatura) e spre-
mute rigorosamente a
freddo.

Panificio Su Maddizosu
Via Roma 126, Sinnai
(Ca), tel. 070767969
Il negozio prende il nome
dal pane tipico del Cam-
pidano, su maddizosu,
appunto, che ha origine
proprio a Sinnai. La for-
ma è rotonda e la morbidezza
è data dalla lavora-
zione casereccia e dalla
cottura nel forno a legna.
Da provare anche i saporiti
grissini alle olive.

