

Ristorante Dolceacqua, Olbia Sardinien trifft Ligurien

Küchenchefin Paola Sini stammt aus Olbia, ihr Mann Giancarlo Musi aus Orneglia an der ligurischen Blumenriviera. Ihr gemeinsamer Traum: ein Restaurant, das die kulinarischen Traditionen ihrer Heimat miteinander vereint. Nur wenige Monate nach der Eröffnung der Schicksalsschlag: Giancarlo stirbt unerwartet, Paola steht mit dem Lokal alleine da. Heute wird sie unterstützt von Sohn Enrico, der sich insbesondere um die Weinkarte kümmert, die rund 80 Etiketten aus Sardinien und Italien umfasst. Auch einige sehr gute Weine aus der Gallura und der von Merum stets prämierte Rossese di Dolceacqua von Terre Blanche finden sich dort!

Im Dolceacqua beginnt man am besten mit dem Antipasto Assaggi di Mare. Die Triglie in Carpione schmecken göttlich. Für dieses typisch ligurische Gericht werden Meerbarben frittiert, in einer süß-sauren Marinade eingelegt und zusammen mit Rosinen, Pinienkernen und glasierten Tropea-Zwiebeln serviert. Ebenso überzeugen mich der knusprige Oktopus-Arm auf Fenchelcreme mit Limette, der frisch marinierte Lachs mit griechischem Joghurt, der Rochenflügel in Knoblauchsauce sowie der pikant abgeschmeckte Salat mit Thunfisch, weißen Bohnen, Zwiebeln und Radieschen. Ein schöner Einstieg!

Paola macht auch bei den Primi piatti einen kulinarischen Mix. Aus Ligurien stehen zum Beispiel Trenette mit Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen auf der Karte, aus

Sardinien Culurgionis mit Bottarga und Minze und Fregate mit Meeresfrüchten.

Rund 120 Euro muss man hier zu zweit für ein komplettes Menü zahlen.

Ristorante Dolceacqua, Via Giacomo Pala 4, 07026 Olbia, Tel. +39 0789 1969084, www.ristorantedolceacqua.com, kein Res.

