TEATRO LIRICO DI CAGLIARI
FONDAZIONE

COMUNICATO STAMPA

"Sapori d'opera": da sabato 13 giugno il nuovo ristorante del Teatro Lirico di Cagliari

Sabato 13 giugno, alle **21**, viene inaugurato **"Sapori d'opera"** il nuovo ristorante del Teatro Lirico di Cagliari che vede, in qualità di *chef*, il debutto di **Gabriele Piga**.

Nato a Sassari, 33 anni, allievo di Sergio Mei, celebre *chef* del "Four Seasons Hotel" di Milano, Gabriele Piga ha studiato e si è specializzato in Irlanda, Francia, Costa Smeralda, Sassari e Porto Torres, dove, qualche anno fa, ha aperto il ristorante "Sa Pedra Nuda". La sua cucina parte dalla matrice sarda e dall'esaltazione dei gusti e dei sapori della tradizione isolana, mutuata attraverso la sua personale creatività, senza tralasciare la fusione con i piatti e le ricette della cucina internazionale (*Kitchen Fusion*). Nel menù di "Sapori d'opera" non mancheranno le sue particolari ed insolite creazioni: il risotto al moscato con arance alla piastra, il crudo di baccalà e sorbetto alle olive, gli spaghetti in zuppa di scorfano con insalata cruda allo zenzero e, gustosissimo *dessert*, il gin tonic al piatto.

Oltre al tradizionale menù alla carta, si potranno assaporare le diverse proposte gastronomiche attraverso due tipologie di menù-degustazione (€ 35/€ 70), affiancati da una fornita cantina di vini che privilegia quelli locali.

Per informazioni e prenotazioni: **"Sapori d'opera", ristorante del Teatro Lirico**, aperto dal lunedì al sabato (domenica chiuso), telefono 0704082315, saporidopera@live.it.

Cagliari, 12 giugno 2009

Pierluigi Corona
Responsabile Ufficio Stampa
Teatro Lirico di Cagliari
via Sant'Alenixedda
09128 Cagliari – Italia
telefono +39 070 4082209
fax +39 070 4082216
p.corona@teatroliricodicagliari.it
stampa@teatroliricodicagliari.it
www.teatroliricodicagliari.it