

[Aglientu, Rena, Majore. "Ristorante S'Historia" e "Cafè S'Historia": mangiare e bere per tutti i gusti](#)

Al "Ristorante S'Historia" di Giovanni Taras la protagonista indiscussa è la buona cucina.



Giovanni Taras

Qua, infatti, si mangia bene e si mangia sano. Qual è il segreto? Uno in particolare e deriva dalla professionalità dello chef Antonello che, coadiuvato da Giuseppe e Jonella, curano con particolare attenzione ogni portata, affinché il cliente, nel momento in cui abbandona il locale, sia felice e lo faccia con il sorriso sulle labbra, soprattutto perché al "S'Historia", al momento del conto, il rapporto qualità-prezzo non lascia adito a malumori o a risentimenti.



Antonello alle prese
con un dentice

Il servizio in sala e nelle due verande, poi, procede spedito grazie ad Any, Roberta, Veronica e Filippo, sempre cortesi e disponibili. Mai uno sgarbo, ma, piuttosto, un sorriso accattivante. E se talvolta qualcosa non va per il verso giusto, Giovanni Taras, da buon padrone di casa, risolve ogni problema in maniera amichevole, per far sì che il cliente se ne vada soddisfatto e non abbia da pentirsi della scelta fatta. È lui che si occupa in prima persona degli acquisti di prodotti genuini e di qualità, per garantire, principalmente, una ristorazione di eccellenza.



Al "Ristorante S'Historia" non si mangiano solo i piatti della tradizione sarda come gli gnocchetti, i ravioli di ricotta, i Culingiones, le tagliatelle Mayore, e i tagliolini Rena, ma anche piatti particolari come le pennette ai granchi e bottarga, fregola con vongole, tagliatelle alla cicala e spaghetti all'aragosta.



Lungo è il menu dei secondi piatti di pesce alla griglia o arrosto e crostacei, così come non manca la zuppa di pesce locale e di pesca locale, pesce spada alla griglia, tonno alla griglia e grigliata mista di pesce. I secondi piatti di carne abbondano in molteplici alternative: dall'entrecote alla tagliata, dal filetto alla griglia alla scaloppina, dalla costata al porchetto al forno.

Per quanto riguarda i secondi piatti, inoltre, non mancano i crudi di pesce scrupolosamente selezionati. La lista dei vini è particolarmente interessante, da quelli isolani alle etichette italiane.

Contorni: insalata mista, patatine fritte, patate arrosto, verdure grigliate, formaggi tipici sardi.

Dolci per tutti i gusti.

"CAFE' S'HISTORIA"



Al "Cafè S'Historia" (apertura alle ore 07: 00 e chiusura a tarda notte) è possibile, in assoluta tranquillità, fare colazione prima di andare in spiaggia. Così come è il luogo ideale per intrattenersi con gli amici per discutere del più e del meno, sia nella sala interna, sia nell'ampia veranda.



E' vero che in fatto di cocktail ognuno ha i suoi gusti, ma al "S'Historia Cafè" non esistono problemi per esaudire il desiderio della clientela. Qui basta chiedere e Luciano e Jgino sono in grado di proporre un'ampia scelta di drink in diverse versioni.

Naturalmente tutti i giorni all'aperitivo si propongono cocktail classici e non solo spritz. Da non trascurare che ogni aperitivo viene servito accompagnato da una serie di stuzzichini (salsiccia, formaggio, pizzecca). Inoltre non manca la buona musica e, il fine settimana, è la movida a dettare i ritmi della vita notturna.

Va tenuto conto, tra l'altro, che il "Cafè S'Historia", la sera, rappresenta una "buona spalla" alla clientela del ristorante, per il classico digestivo e per godere un momento di relax notturno ascoltando della buona musica. A luglio e agosto, poi, sono in programma serate e spettacoli musicali a tema.

