



Ritorno in Costa Smeralda dello Chef stellato Claudio Sadler: da giugno 2018 dirigerà “Sadler Porto Cervo”, il ristorante dello storico Sottovento Club

Dal mese di giugno, e per tutta la stagione estiva 2018, lo Chef stellato Claudio Sadler assumerà la direzione del ristorante del Sottovento Club di Porto Cervo con la collaborazione dello Chef Giacomo Lovato e del maître Luigi Dragonetti. Il ristorante, che prenderà il nome di “Sadler Porto Cervo”, proporrà un menu tipicamente mediterraneo esaltando la purezza dei sapori locali sardi.

Milano, 31 maggio 2018 – Da giugno 2018, il firmamento dei ristoranti della **Costa Smeralda** si arricchisce di una nuova e brillante stella, quella dello Chef **Claudio Sadler** che per la stagione estiva 2018 dirigerà “**Sadler Porto Cervo**”, il ristorante annesso al **Sottovento Club**, discoteca e storico locale punto di riferimento della nightlife che gravita nel paradiso turistico gallurese.

Il ristorante s’inserirà nell’atmosfera unica, fatta di stile ed esclusività, del *Sottovento Club* proponendo esperienze gastronomiche nel segno di una **tradizione mediterranea** filtrata da quella creatività e cura del dettaglio che sono la firma dello Chef Sadler, perfettamente interpretate dal giovane e talentuoso **Chef Giacomo Lovato**. Classe 1990, **Lovato** ha alle spalle un percorso di alta formazione alla *Scuola Internazionale di cucina ALMA*, oltre a esperienze pregresse nei ristoranti stellati meneghini dello stesso Sadler, con cui ha collaborato per diversi anni, e Carlo Cracco. Dalla stagione invernale 2016/2017 è *Executive Chef dello Snowflake di Cervinia*.

“Assumere la direzione del ristorante del Sottovento Club mi rende molto felice perché rappresenta un piacevole ritorno alle origini. Nei primissimi anni ’80, agli albori della mia carriera, ho alternato la gestione del mio primo locale, la Locanda Vecchia Pavia, con le trasferte estive in Costa Smeralda” ha affermato **Claudio Sadler**. *“La Costa Smeralda è un luogo stupendo, simbolo della movida estiva italiana, che mi trasmette una grande energia. Sono felice di poter trasferire queste sensazioni ai clienti di Milano, affezionati alla mia cucina, che verranno a trovarmi e a coloro che avranno modo di conoscerla qui per la prima volta.”*

La proposta gastronomica

Semplicità, leggerezza, ricerca dell’essenzialità nel rispetto della materia prima saranno la trama su cui Sadler intende “ricamare” ricette capaci di esaltare la **purezza dei sapori locali** di terra e, soprattutto, di mare come *“Plateau di ostriche con sorbetto al mojito”* e *“Fregola sarda allo zafferano con zuppetta di frutti di mare al finocchietto e peperoncino”*.

Sadler Porto Cervo sarà aperto tutti i giorni, **dalle 20.00 all’01.00**, per accompagnare gli amanti del mare alla scoperta delle creazioni culinarie dello Chef in un’atmosfera di grande divertimento e condivisione.

Per i clienti del *Club*, nei mesi di **luglio e agosto, dalla mezzanotte alle 4.00 del mattino** saranno disponibili **crudità di pesce** e le **tipiche spaghettonate di mezzanotte** per arricchire di gusto la nottata e attendere insieme l’arrivo dell’alba.

LOCALITA' SOTTOVENTO - PORTO CERVO

per prenotazioni e informazioni: sadlerportocervo@sadler.it - +39.3667357286

Per informazioni:

Ufficio Stampa: Aida Partners – Tel 02.89504650
Sara Della Noce – sara.dellanoce@aidapartners.com