

# COSMOPOLITAN

## Sardegna

Frades torna alle sue radici, portando il Natale a un passo dal mare



Nonostante animi già l'inverno milanese nel suo locale in Via Mazzini, **Frades**, ristorante di cucina sarda non convenzionale, torna a casa per le feste, sempre in modo originale. Lo fa con un Pop-Up, che dal 30 novembre al 6 gennaio, abiterà il Su Entu Sardinian Country Club, un resort e ristorante a Olbia (in cui sarà possibile anche soggiornare), che sarà aperto ogni giorno, sia a pranzo che a cena, per tutto il periodo stabilito, perfetto per chi desidera riconnettersi con la costa anche nei mesi più freddi. Il menu prevede piatti signature, dai culurgiones ripieni al tartufo bianco d'Alba alla fregula artigianale al brodetto di pesci di scoglio, fino alle nuove proposte pensate per elogiare il territorio, come i malloreddus fatti a mano con cozze di Olbia e pecorino, o i raviolini di capretto con burro e armidda, per poi concludere con le ricette più tradizionali, come gli spaghetti all'astice blu. Non mancano poi le sorprese; la domenica, infatti, un sottofondo musicale accompagnerà un brunch a buffet, che tra la zuppa gallurese e il sashimi di ricciola e jalapeño costituisce il pretesto perfetto per incontrarsi con gli amici nel primo pomeriggio e proseguire la giornata con una passeggiata in città, raggiungendo poi il mare. Per chi predilige gli incontri serali, invece, Frades ha pensato anche agli aperitivi. Dallo Spritz con vermouth, bitter