

Ristoranti

Stagione di nuove emozioni da Alloro: lo chef Salvo Sardo presenta il nuovo menu

di: Redazione

26 novembre 2025



Il ristorante **Alloro** di Acireale, inserito nella Guida Michelin 2026, presenta il nuovo percorso gastronomico firmato dallo chef **Salvo Sardo**: un invito a lasciarsi guidare dai sensi attraverso una stagione ricca di sfumature, dove aromi, ricordi e curiosità si intrecciano per rileggere il territorio in chiave contemporanea. Una proposta che evolve rimanendo fedele a sé stessa, sospesa tra tradizione, ricerca, rispetto della materia prima e un racconto personale che lo chef condivide con chi siede a tavola.

Il menu degustazione – disponibile in versioni da quattro o sei portate, oltre alla scelta “à la carte” – attraversa consistenze, profumi e tonalità che richiamano la stagione: **calde, intime, avvolgenti**. Obiettivo non è stupire con l'eccesso, ma con la **semplicità che sorprende**, facendo leva sulla riconoscibilità dei sapori e sulla memoria gustativa di chi assaggia.

La proposta si sviluppa come una sequenza attenta di contrasti misurati e armonie sottili: bocconi intensi si alternano a passaggi più delicati, in un ritmo pensato per incuriosire senza mai sovrastare, per accompagnare senza imporre.

Tra le novità l'Entrée "Giochiamo a tris", dove il gambero rosso incontra il garum, l'hummus di ceci, la paprika, le mandorle e il limone nero. Un invito a giocare con il gusto e con le percezioni, che riflette la libertà e la curiosità alla base della visione dello chef.



Tra i primi, "Chicchì in fumo" diventa la sintesi più chiara della filosofia stagionale di Alloro: un risotto che racchiude il respiro della terra. La zucca dei campi etnei, scelta direttamente dagli orti con cui il ristorante collabora, sprigiona dolcezza e calore; le note affumicate, dosate con precisione, evocano legna, cenere e gesti antichi, riportando alla mente il tepore delle cucine di una volta.

Ma è soprattutto la storia degli ingredienti a dare profondità al piatto.

Alloro e il suo chef Sardo coltivano un rapporto quotidiano con contadini, allevatori e piccoli produttori, ascolta il loro racconto, ne segue le stagioni, ne comprende ritmi e necessità. Da questo scambio nasce una cucina che non forza mai la materia, ma la accompagna. Ogni elemento è scelto con attenzione quasi artigianale e trattato con rispetto: niente viene nascosto, niente è lasciato al caso. Ne risultano piatti che riflettono l'identità del territorio, restituendone l'autenticità senza filtri, trasformando la semplicità degli ingredienti in un'esperienza profonda e immediata.

Tante le novità nei dessert, come "Melamorfosi", in cui la mela diventa protagonista di un racconto che unisce dolcezza, profondità e contrasti: la freschezza del frutto incontra la densità della carruba e la morbidezza della robiola, evocando ricordi familiari in chiave moderna.



Torna, in veste invernale, anche la celebre "Colazione per cena", segno distintivo del ristorante, reinterpretata secondo la stagione con nuove sfumature e consistenze.

Il nuovo percorso gastronomico di Alloro è un ritorno a casa dopo aver attraversato il mondo. Un luogo dove sentirsi accolti, rilassarsi e lasciarsi guidare dai sapori, come a casa ma con la meraviglia di scoprire, ogni volta, qualcosa di nuovo.