

Trattoria del Pescatore



A MILANO DAL 1976 · ALL'ABI D'ORU DAL 2026



COMUNICATO STAMPA

LA TRATTORIA DEL PESCATORE CATTURA L'ABI D'ORU

*La storica insegna milanese alla guida del ristorante
pieds dans l'eau del resort cinque stelle sulla spiaggia di Marinella*



L'Abi d'Oru affida alla Trattoria del Pescatore, da cinquant'anni punto di riferimento per la cucina di mare a Milano, la guida del ristorante fronte mare del resort a Porto Rotondo, in apertura il 15 maggio. In un momento in cui la destinazione vede l'arrivo di firme internazionali, l'Abi d'Oru sceglie una strada diversa: punta su una famiglia, non su un brand. Una realtà in cui la figura dell'oste - oggi sempre più rara - è centrale e la cucina è senza fronzoli.

Fondata nel 1976 da Agnese e Giuliano Ardu, originari di Morgongiori (OR), la trattoria è stata tra le prime a portare la cucina d'ispirazione sarda nel capoluogo lombardo. Oggi, insieme ai figli Nicolas e Cristian e allo chef Andrea Bortolotti, ai fornelli da oltre sedici anni, proseguono un percorso fondato su semplicità e rispetto della materia prima. In Sardegna portano i loro piatti e il loro modo di fare accoglienza, entrambi essenziali e genuini.

"Abbiamo fatto una scelta controcorrente affidandoci alla Trattoria del Pescatore" – dichiara Diana Zuncheddu, amministratore delegato dell'Abi d'Oru. "Una famiglia che da sempre propone una cucina schietta, dove il pescato è protagonista e l'ospite al centro dell'esperienza. Una visione in sintonia con la nostra identità e con gli altri ristoranti dell'hotel, Mediterraneo e Tzia Maria".

Alla guida della trattoria Giuliano Ardu, un vero padrone di casa: presente in sala, segue il servizio e mantiene un rapporto diretto con ogni cliente. Un modo di fare ristorazione che la famiglia Ardu porta anche in Sardegna.



“In questi anni ci hanno proposto diverse collaborazioni – spiegano Agnese e Giuliano Ardu – ma abbiamo sempre preferito restare fedeli alla nostra identità. L'Abi d'Oru è Sardegna, la nostra terra. Qui abbiamo ritrovato un'ospitalità che mette al centro le persone e la stessa attenzione per gli ingredienti che sono alla base dei nostri piatti. Guidare il ristorante sulla spiaggia, proprio nell'anno del nostro cinquantenario, è stata una scelta naturale: una nuova avventura che profuma di ritorno a casa e nella quale ci sentiamo perfettamente a nostro agio”.

Aperto anche agli ospiti esterni, a pranzo con una proposta più leggera e a cena con il menu completo, il ristorante presenta i piatti che hanno reso celebre la trattoria a Milano, come l'astice alla catalana, i paccheri del Pescatore con pesce spada, peperoni, calamari e bottarga e le lorighittas di Morgongiori all'aragosta, reinterpretazione marinara della tradizionale pasta del paese d'origine della famiglia Ardu.

Non mancano le proposte del giorno e il pescato fresco locale, valorizzato la sera anche alla griglia.

Tra le novità della stagione debutta la **Lobster Hour**, un appuntamento dedicato a crostacei e crudi – protagonisti dell'aperitivo – accompagnati da bollicine sarde e cocktail creati con spiriti isolani.

È inoltre disponibile un servizio di take away, pensato per chi desidera assaporare le creazioni del Pescatore nella privacy della propria villa o a bordo del proprio yacht.

Per maggiori informazioni e prenotazioni www.hotelabidoru.it/it/trattoria-del-pescatore

Le **immagini** sono disponibili a questo [link](#)

I **media kit** sono scaricabili [qui](#)

Note Stampa

Abi d'Oru

Quella dell'Abi d'Oru è una storia d'ingegno e operosità: albergo storico, il primo di Porto Rotondo e della Costa Smeralda, offre sin dal 1963 relax e felicità a cinque stelle con la peculiare, adorabile impronta dell'ospitalità sarda. Tre generazioni di ospiti ne amano le inconfondibili caratteristiche: la premurosa attenzione dello staff, la spiaggia dorata, il mare turchese del Golfo di Marinella, la brezza che s'insinua, al mattino, nelle stanze. Il resort nasce per volere del conte Vittorio Cini, patron di Ciga Hotels e mecenate italiano. Il Conte affida il disegno dell'Abi D'Oru a Simon Mossa, il noto architetto, politologo e scrittore sardo che fa parte anche del primo comitato di architettura voluto da S.A. l'Aga Khan per creare e delimitare lo stile architettonico della Costa Smeralda. Simon Mossa disegna un albergo il cui schema ripete quello degli esagoni degli alveari: un progetto talmente originale da essere pubblicato sulle riviste di architettura più importanti di quegli anni. Le 131 camere dell'Abi d'Oru, comprese le 17 junior suite, le 26 suite e le 2 signature suite godono quasi tutte della vista sul mare. Gli arredi parlano sardo e mediterraneo a chi apprezza l'armonioso accostamento di materiali e stili della tradizione locale. Solo il giardino, la piscina e un laghetto naturale separano le camere dell'Abi d'Oru dalla spiaggia di Marinella, una delle più belle di tutta la Sardegna. Completano l'offerta i ristoranti Mediterraneo, Tzia Maria e Trattoria del Pescatore, l'Abi Spa - con quattro sale per massaggi e trattamenti cosmetici viso e corpo - e la Private Spa, uno spazio riservato con sauna, bagno turco, Jacuzzi, lettini e trattamenti per massaggi di coppia. Agli amanti dello sport l'albergo offre 2 campi da tennis, 1 campo da calcio a cinque, una palestra e sport d'acqua.

www.hotelabidoru.it

Trattoria del Pescatore

Era l'ottobre del 1976 quando la Trattoria del Pescatore aprì le sue porte a Milano. Giuliano Ardu, insieme alla moglie Agnese Atzeni e alla sua famiglia, ebbe l'intuizione di trasformare una modesta trattoria in uno dei primi avamposti della cucina di mare in città.

Arrivati dalla Sardegna, i fondatori portarono con sé i sapori autentici della loro terra: ingredienti allora rari come la bottarga di muggine e l'iconico pane "filone", croccante fuori e soffice dentro. È qui che sono nate tradizioni intramontabili, ancora oggi offerte agli ospiti a fine pasto: il pecorino sardo servito direttamente dalla forma e il mirto ghiacciato.

Il nome della Trattoria è indissolubilmente legato al suo piatto iconico: l'Astice alla Catalana. Nato come evoluzione della ricetta tradizionale di Alghero (storicamente preparata con aragosta, olio e limone), la versione di Giuliano Ardu ha conquistato il palato dei milanesi grazie all'aggiunta di pomodori e cipolla rossa. Un successo tale da diventare un punto di riferimento gastronomico, influenzando persino le varianti proposte oggi nella stessa Sardegna.

www.trattoriadelpescatore.it

CONTATTI PER LA STAMPA

CoastPR

Raffaella Manca

T. +39 331 625 20 23

[**raffaella@coastpr.it**](mailto:raffaella@coastpr.it)

Francesca Ragnedda

T. +39 346 316 36 31

[**press@coastpr.it**](mailto:press@coastpr.it)

Silvia Scrofani

T. 347 5050255

[**silvia@coastpr.it**](mailto:silvia@coastpr.it)

MNcomm

Cecilia Cazzani

T. +39 3495715168

[**cecilia.cazzani@mncomm.it**](mailto:cecilia.cazzani@mncomm.it)

Elena Tantardini

T. +39 3931865773

[**elena.tantardini@mncomm.it**](mailto:elena.tantardini@mncomm.it)