Langosteria, nuova apertura a Porto Cervo

1ee1741a-bf85-4fe4-8cda-81a620d41011

Inizia la prima stagione di Langosteria a Porto Cervo. Il brand di Buonocore Hospitality Group aggiunge un’altra destinazione iconica al suo portfolio di ristoranti: dopo Milano, Paraggi, Parigi, St. Moritz, assieme all’imminente apertura di Londra, ora è il momento della Sardegna, con l'inaugurazione di un nuovo locale al Porto Vecchio di Porto Cervo, dove nel 1960 era stato aperto il ristorante Il Pescatore.

Langosteria è l’unico locale pieds dans l’eau di Porto Cervo, con due terrazze unite da una passerella, per un totale di 160 coperti, tutti all’aperto per godere della vista sul mare e del fascino naturale della Gallura. La prima terrazza ospita anche Langosteria Ally's Bar, la seconda destinazione per il cocktail bar del Gruppo. Langosteria, il cui progetto in Sardegna nasce in partnership con Smeralda Holding, è dotata di un pontile che permette l'accesso al ristorante via mare. Inoltre un tender dedicato è a disposizione degli ospiti che ne hanno necessità.

La stagione 2026 si apre al pubblico sabato 20 giugno, e sarà seguita, il 1 luglio, dall’apertura di Langosteria a Londra, un’altra importante tappa per Buonocore Hospitality Group.

Quote

Il 2026 segna un momento di straordinaria evoluzione per noi», afferma . «Inaugurare Langosteria qui e a pochissima distanza a Londra rappresenta una doppia sfida che racconta perfettamente la nostra identità: il consolidamento nelle destinazioni estive più esclusive del Mediterraneo e la proiezione internazionale nelle grandi capitali europee. Porto Cervo, con la sua bellezza senza tempo, è la location ideale per la nostra visione di ospitalità e cucina. Siamo orgogliosi di portare la nostra ricerca dell'eccellenza in Sardegna, immersi nel fascino di un territorio unico e pronti a offrire ai nostri ospiti un'esperienza indimenticabile.

Enrico Buonocore, CEO & Founder del Gruppo omonimo

Il menù di Langosteria Porto Cervo include piatti signature e nuove proposte, che spaziano da preparazioni alla Catalana o al Vapore, alla Brace o al Forno, passando per Crudi, Frittura e Pasta. In carta troviamo icone di Langosteria come il King Crab Special Edition 2007 o l'Astice Bretone "Spicy Blue" e creazioni più legate al territorio come i Culurgiones con scampi e bottarga di Cabras e l'Orata di Golfo Aranci. Completano il menù i dessert, tra cui figurano omaggi alla Sardegna quali La Seada di Laura Prinzis o la Crostata di fragole e mirto.

Sarà disponibile anche un menu Langosteria on board, un servizio pick-up per godere dei piatti di Langosteria anche a bordo della propria imbarcazione. Per chi desidera un'esperienza su misura è a disposizione Langosteria Chef on board, con un team dedicato che si occupa della preparazione del pranzo o della cena a bordo.

Alla guida di Langosteria Porto Cervo il General Manager Marco Pannacci e l'Executive Chef Antonio D'Ambrosio, con il Resident Chef Marcello Muzzaqui e il Restaurant Manager Eugenio Moschiano. I dessert sono curati dal Corporate Pastry Chef Daniele Bonzi, mentre la selezione di vini da Valentina Bertini, Corporate Wine Manager del Gruppo.