

There are no translations available.

L'Antico Borgo nasce nel 1999, ma è nel 1963 che il fondatore Giorgio Lisci muove i suoi primi passi nella ristorazione; non inizia per passione, ma per guadagnarsi il pane.

Giorgio è in pratica un' autodidatta ma, grazie alla sua passione per la *Buona Cucina*, che gli consente di realizzare delle personali interpretazioni di piatti tradizionali, gli consente di farsi conoscere ed apprezzare anche nel resto dell'Italia.



“La nostra cucina vi farà assaporare prelibati piatti tipici locali e regionali,

□ il tutto in una splendida cornice caratteristica e suggestiva”

(parola di Giorgio Lisci).



Il ristorante l'Antico Borgo offre una cucina tipica regionale adattata in base alla stagione con una prevalenza di carni nella stagione invernale e un misto di carne e pesce nella stagione estiva. In un'ampia sala fino a 300 coperti, il locale richiama atmosfere antiche grazie ad alcuni sapienti particolari come la copertura dei soffitti nel tradizionale rivestimento in canne, gli architravi in pietra e, l'arredamento curato nei minimi particolari.

Durante il periodo estivo, il locale, incrementa ulteriormente la capacità grazie alle ampie verande e particolari gazebi, che vi faranno coinvolgeranno in un atmosfera surreale e suggestiva.

Nel periodo estivo è altresì possibile assistere personalmente alla preparazione dei tradizionali secondi (maialetto etc.) grazie alla presenza di un "barbecue" dedicato agli arrostiti a vista.

* * *

L'alimentazione ha, da sempre, un ruolo fondamentale nella nostra vita e, unitamente all'attività fisica, condiziona il nostro stato di salute. E' perciò essenziale alimentarsi in maniera corretta, sana, ed equilibrata, con la giusta dose di attività fisica; per prevenire eccessi e carenze nutrizionali che sono la premessa per l'insorgenza di alterazioni metaboliche.

E' ormai evidente che tali alterazioni metaboliche interessano la maggior parte della popolazione, con crescente e preoccupante predilezione per l'età infantile ed evolutiva, e mettono a rischio la nostra salute incidendo negativamente soprattutto sull'apparato cardiovascolare. Studi e sperimentazioni ultra decennali hanno reso evidente l'attualità delle tradizioni alimentari della Sardegna, che abbiamo denominato, sin dal 1987, "*Modello alimentare Sardo-Mediterraneo*".

Per iniziare un'opera di divulgazione e sensibilizzazione, la **Camera di Commercio di Cagliari** ha istituito il prestigioso marchio di Qualità; l'Antico Borgo insieme ad altri prestigiosi ristoranti ha ottenuto il marchio Quality che garantisce che i piatti tipici della tradizione alimentare Sarda sono offerti in maniera professionale e creativa.