

Casa Bohème in Costa Smeralda per l'estate 2026 si rinnova tra gusto, cinema e spirito bohemien

1 Luglio 2026



OLBIA - Firmato **Luca Guelfi**, oggi alla sua 35esima apertura dopo oltre trent'anni di carriera iniziata a Milano e sviluppata tra alcune delle destinazioni più iconiche del lifestyle internazionale - da Ibiza a Miami, da Los Angeles ai Caraibi - Casa Bohème, che rappresenta l'apice della sua visione creativa, quest'estate evolve ulteriormente il suo concept, rafforzando quel dialogo tra cucina, arte e suggestioni visive che ne ha decretato il successo.

Situato nel cuore di San Pantaleo, antico e affascinante borgo della Gallura, frazione di Olbia (Gallura-Nordest Sardegna), confermandosi come uno dei luoghi più suggestivi e ricercati della Costa Smeralda, Casa Bohème riflette pienamente uno spirito libero e poliedrico, dove l'estetica nasce dall'incontro di elementi apparentemente contrastanti che trovano equilibrio in un'armonia spontanea e mai prevedibile.

Gli spazi, così come la proposta gastronomica, sono pensati come parti di un racconto in continua evoluzione, fatto di ricordi, esperienze e intuizioni raccolte nel tempo.

Casa Bohème si presenta così non solo come un luogo da vivere, ma come un'esperienza da attraversare: un ambiente che invita a fermarsi, osservare e lasciarsi coinvolgere, dove ogni dettaglio - visivo, gustativo o emotivo - contribuisce a creare una connessione autentica tra chi lo immagina e chi lo vive.

L'omaggio a Kubrik

Dopo il grande successo dell'estate 2025, anno di debutto che ha visto oltre 30.000 cene servite, per la stagione 2026, il locale si rinnova profondamente, a partire dall'allestimento: le pareti si arricchiscono di nuove opere e sculture, amplificando l'identità visiva del progetto e rendendo ogni ambiente ancora più immersivo.

Il cuore di questa evoluzione è la nuova Kubrick's Room, un privé esclusivo dedicato all'universo visionario di Stanley Kubrick, da sempre fonte di ispirazione per Guelfi.

Pensata come un'esperienza dentro l'esperienza, la sala ospita un grande tavolo conviviale per dieci persone ed è costruita come un viaggio attraverso i simboli più iconici della filmografia del regista.

Qui convivono suggestioni tratte da *Eyes Wide Shut*, con le sue originali celebri maschere, e atmosfere disturbanti che richiamano *Arancia Meccanica*, attraverso sculture e crocifissi ispirati alle figure femminili del film. Non mancano riferimenti a *The Shining*, evocato dalla presenza dell'originale macchina da scrivere e da elementi che richiamano il tema del labirinto, mentre l'immaginario futuristico di *2001: Odissea nello spazio* prende forma con la presenza simbolica del celebre HAL 9000 e di oggetti che rimandano all'estetica del film, come l'autentica storica locandina del 1968.

L'omaggio a Kubrick si esprime anche in dettagli scenografici forti e riconoscibili: due statue bianche di donne nude richiamano esplicitamente il Korova Milk Bar di *Arancia Meccanica*, uno dei luoghi più iconici e provocatori della storia del cinema. Proprio da questa suggestione nasce uno dei cocktail più identitari del locale: il Latte+, una bevanda immaginata da Kubrick a base di latte arricchita con sostanze psicotrope pensata per alterare la percezione e amplificare gli stati sensoriali.

A Casa Bohème, il Latte+ viene reinterpretato in chiave contemporanea e raffinata come un cocktail a base di cachaça, St-Germain, latte, cocco, menta e agave. A renderlo davvero

distintivo è il rituale di degustazione: il drink è preceduto da un fiore di Sichuan, un “fiore elettrico” commestibile che, una volta masticato, provoca una leggera vibrazione e un effetto frizzante su lingua e labbra, amplificando la percezione aromatica. Un’esperienza che richiama l’idea originale del film e la traduce in una dimensione sensoriale sorprendente e immersiva.

La Costa Smeralda e le passioni di Guelfi

Al primo piano, Casa Bohème rende omaggio alla storia della Costa Smeralda con una sala dedicata alla Dolce Vita degli anni '60 e '70. Le fotografie d’epoca raccontano il momento in cui questo angolo di Sardegna divenne rifugio dell’élite internazionale, ritraendo protagonisti come Aristotle Onassis, Alberto Sordi, Ringo Starr e Catherine Deneuve. È uno spazio che affascina e coinvolge, capace di restituire il fascino senza tempo di un’epoca irripetibile.

Accanto, una sala più intima e personale raccoglie oltre 500 libri tra cucina e design, insieme a oggetti collezionati negli anni – bambole antiche, macchine fotografiche Polaroid – che raccontano il percorso creativo e umano di Guelfi, trasformando l’ambiente in una sorta di autobiografia visiva.

La cucina

Anche la cucina si rinnova completamente, mantenendo però lo spirito originario di Casa Bohème: quello di un viaggio senza confini. Guidata dallo chef **William Felicetti**, storico collaboratore di Guelfi, la proposta gastronomica diventa una sintesi delle esperienze accumulate in oltre trent’anni tra Europa, Americhe e Asia.

Il menu si muove con naturalezza tra culture diverse: si passa dai sapori autentici del Messico, con tacos e guacamole preparato nel tradizionale molcajete, alle eccellenze spagnole come il pata negra bellota. La Francia emerge attraverso piatti iconici come la steak béarnaise, il foie gras e la sole meunière, mentre l’Asia si racconta con preparazioni come il black cod al miso, i tiradito e i g?i vietnamiti.

Il Sud America entra in carta con ceviche peruviane, empanadas e carni marinate al chimichurri, mentre l’Italia resta una presenza solida e riconoscibile, con grandi classici come il risotto con ossobuco, la cotoletta alla milanese, le paste fresche e il branzino al forno. Il risultato è una cucina fluida, internazionale ma profondamente personale.

Il nuovo cocktail bar

Il nuovo cocktail bar, guidato dal giovane bartender **Luca Fasan**, rappresenta uno degli elementi più dinamici del progetto. Inserito in una sala dominata da un camino e da un bancone originale dei primi del Novecento – che richiama in chiave contemporanea il celebre bar della Gold Room dell'Overlook Hotel di Shining – lo spazio diventa un punto di incontro tra estetica e sperimentazione.

La drink list nasce da una rilettura dei grandi classici internazionali, arricchiti da ingredienti e suggestioni sarde. Il Negroni Casa Bohème, ad esempio, prende la struttura del White Negroni e la arricchisce con note di fico e cioccolato, mentre il Bocca di Rosa gioca su tonalità floreali e visive sorprendenti ed è guarnito con un corallo nero al nero di seppia. Lo Smeralda Spritz reinterpreta l'aperitivo in chiave mediterranea con il mirto bianco, mentre il San Pantaleo – ispirato al Pornstar Martini – si presenta in una versione più fresca e agrumata, evocando i colori del tramonto sardo.

Accanto a questi, anche proposte analcoliche come il Like a Virgin si distinguono per la stessa cura nella costruzione aromatica: un equilibrio fresco e vibrante tra note agrumate, mirtillo rosso e ginger ale.

I cocktail vengono spesso accompagnati da piccoli assaggi – guacamole, chips di mais, tacos – pensati per completare l'esperienza e accompagnare il ritmo della serata, dall'aperitivo al dopo cena.

La cantina: lo speakeasy sotterraneo

Nei sotterranei del locale prende forma la cantina, uno spazio suggestivo concepito come un vero e proprio speakeasy enologico, un luogo intimo e riservato ricavato in un ambiente restaurato e valorizzato nei suoi materiali originari, caratterizzato da meravigliosi pavimenti e pareti in granito.

Al centro dello spazio, un unico tavolo conviviale per otto persone diventa il fulcro della degustazione, pensato per vivere il vino in una dimensione condivisa ma esclusiva.

La selezione propone centinaia di etichette tra vini sardi, italiani e francesi, insieme a una curata proposta di distillati internazionali, offrendo un percorso di scoperta che unisce territorio, ricerca e identità enologica.

“Casa Bohème non nasce come un bistrò tradizionale, ma come un luogo narrativo. Ogni

ambiente, ogni piatto e ogni cocktail sono parte di un linguaggio che serve a evocare emozioni e creare connessioni. È un progetto vivo, che respira e si trasforma insieme alle persone che lo attraversano” racconta Luca Guelfi.

Il locale è aperto tutte le sere a cena, dalle 18,00 alle 2,00 di notte, e il giovedì anche a pranzo, in occasione del celebre mercatino di San Pantaleo, punto di riferimento per residenti e visitatori di tutta la Costa Smeralda.