

Omakase e cena a 4 mani, doppio appuntamento al 7Pines Resort Sardinia

5 Agosto 2026

di Redazione



ARZACHENA – C'è un filo rosso che attraversa l'estate del 7Pines Resort Sardinia: quello della grande cucina. Dopo gli appuntamenti con alcuni tra i più importanti protagonisti della gastronomia italiana, il resort continua il proprio percorso di ricerca trasformandosi in un luogo d'incontro dove talenti, culture e visioni diverse si confrontano per dare vita a esperienze uniche.

Nasce così la nuova collaborazione con IYO Poltu Quatu, l'espressione estiva del pluripremiato IYO Group, fondato da **Claudio Liu**, che porta per la prima volta al 7Pines Resort Sardinia una delle esperienze gastronomiche più affascinanti della cultura giapponese:

l'Omakase.

Il 10 agosto, nella magica notte di San Lorenzo, la Bollinger Terrace ospiterà due speciali appuntamenti, uno alle 19,30 e l'altro alle 22,00, in cui l'eleganza della cucina omakase firmata IYO si intreccerà con i finger e i dessert creati da **Pasquale D'Ambrosio**, chef stellato del Capogiro, in un dialogo raffinato tra culture e sensibilità gastronomiche.

"Omakase" significa letteralmente "mi fido di te". È uno dei rituali più raffinati della gastronomia giapponese: un percorso in cui è lo chef a guidare l'ospite, selezionando ingredienti, preparazioni e successione dei piatti secondo la stagionalità, l'ispirazione del momento e l'eccellenza della materia prima. Un gesto di fiducia assoluta che trasforma la cena in un racconto intimo e irripetibile. Per una sera, questa filosofia prenderà vita davanti al mare della Sardegna, regalando agli ospiti un'esperienza unica sospesa tra Oriente e Mediterraneo.

"Il nostro desiderio è continuare a sorprendere gli ospiti attraverso esperienze che non possano essere vissute altrove" commenta **Vito Spalluto**, managing director del 7Pines Resort Sardinia. "La collaborazione con IYO rappresenta perfettamente la nostra idea di ospitalità: creare incontri tra grandi eccellenze, lasciando che dialoghino con il territorio e con il paesaggio. Vogliamo che ogni stagione contribuisca ad alzare ulteriormente il livello dell'offerta gastronomica della Sardegna, costruendo un calendario di appuntamenti sempre più esclusivi e internazionali".

Con quasi vent'anni di attività, IYO Group rappresenta oggi uno dei punti di riferimento della ristorazione contemporanea italiana. Fondato a Milano da Claudio Liu, è stato il primo ristorante di cucina non italiana a conquistare una Stella Michelin nel nostro Paese e oggi riunisce insegne stellate come IYO Restaurant (dal 2015 ad oggi) e IYO Kaiseki (dal 2025 ad oggi), oltre al primo banco Omakase tradizionale di Milano e alla nuova apertura estiva di IYO Poltu Quatu, affacciata sulla marina della Costa Smeralda. Una realtà che ha saputo ridefinire il concetto di cucina giapponese contemporanea, coniugando rigore orientale, ospitalità italiana e continua ricerca.

"Quando abbiamo immaginato IYO Poltu Quatu volevamo portare la nostra identità in Sardegna lasciandoci ispirare dall'energia del mare e dal ritmo dell'estate" racconta Claudio Liu. "Condividere questo percorso con il 7Pines Resort Sardinia nasce da una visione comune: offrire agli ospiti esperienze autentiche, curate in ogni dettaglio, dove la cucina diventa emozione, scoperta e dialogo tra culture diverse".

L'appuntamento con l'Omakase rappresenta solo un nuovo capitolo di un'estate che sta

consacrando il 7Pines Resort Sardinia come il principale hub gastronomico dell'isola. Il gran finale arriverà il 26 agosto, quando il ristorante stellato Capogiro, guidato dall'executive chef Pasquale D'Ambrosio, ospiterà una straordinaria cena a quattro mani con IYO Restaurant. Per l'occasione, lo chef del Capogiro cucinerà insieme a Takeshi Iwai, Corporate Chef di IYO Group, straordinario interprete della cucina giapponese contemporanea in Italia. Due ristoranti insigniti della Stella Michelin, due culture gastronomiche e due visioni accomunate dalla stessa ricerca della perfezione daranno vita a un menu esclusivo, pensato per celebrare il dialogo tra Mediterraneo e Giappone.

“Confrontarsi con uno chef del calibro di Takeshi Iwai rappresenta un'opportunità preziosa di crescita e di scambio culturale. Le nostre cucine hanno radici diverse, ma condividono gli stessi valori: il rispetto assoluto della materia prima, la cura del dettaglio e la volontà di regalare agli ospiti un'emozione autentica. Sarà una serata in cui il Mediterraneo e il Giappone dialogheranno con naturalezza, dando vita a qualcosa di unico”, commenta Pasquale D'Ambrosio.

«Ogni incontro tra chef è prima di tutto un'occasione per mettersi in ascolto. Quando cuciniamo insieme non cerchiamo di sommare due identità, ma di costruire un linguaggio comune nel rispetto delle nostre differenze. Sarà una cena in cui la tecnica giapponese e i sapori del Mediterraneo si incontreranno con naturalezza, lasciando che siano gli ingredienti e il dialogo tra le nostre cucine a guidare ogni piatto” dice **Takeshi Iwai**, corporate chef di IYO Group.

Una stagione costruita attorno ai grandi incontri della cucina contemporanea, che conferma la vocazione del 7Pines Resort Sardinia a essere non soltanto una destinazione di ospitalità, ma un luogo dove prendono forma le esperienze gastronomiche più ricercate del Mediterraneo: dalla Stella Michelin di Capogiro alle pizze d'autore di Spazio by Franco Pepe, fino ai dialoghi con alcuni dei più importanti protagonisti della ristorazione internazionale. Perché il lusso, oggi, è poter vivere qualcosa che accade una sola volta.

7Pines Resort Sardinia

Il 7Pines Resort Sardinia, parte di Destination by Hyatt, si trova nella costa nord orientale della Sardegna, a Baja Sardinia, su un promontorio di 15 ettari di macchia mediterranea sul mare, a due passi dalla Costa Smeralda.

Il resort, il primo affiliato Hyatt in Sardegna e il secondo Destination by Hyatt in Europa, dopo il 7Pines Resort Ibiza, porta sull'isola la sua filosofia di ospitalità e il concetto di “laid-back luxury”, un lusso rilassato ed informale, una novità per la destinazione sarda.

In posizione privilegiata di fronte alle isole dell'Arcipelago di La Maddalena, con una spiaggia principale e quattro calette appartate affacciate sul tramonto, il 7Pines Resort Sardinia offre 75 camere, di cui 8 junior suite e 21 suite, due piscine, tre ristoranti, tre bar e il Cone Club, il beach club del resort accessibile anche dal molo privato.

Cuore dell'esperienza è anche la ristorazione, che fa del resort un vero hub gastronomico: dal ristorante fine dining Capogiro (1 Stella Michelin), alle pizze d'autore di Spazio by Franco Pepe fino alla cucina mediterranea del Cone Club. Completano l'offerta la Pure Seven Spa, un Kids Club educativo e sostenibile, una palestra attrezzata, campi multifunzionali per tennis, padel e basket e un parco per l'allenamento all'aria aperta.