FOOD&WINE ITALIA

Hôtellerie

Non solo a colazione: perché l'avocado toast è diventato un rito d'autore in hotel

13 Maggio 2026 | Anna Gentili

Dall'uovo in camicia al caviale, fino alle varianti mediterranee con ricotta o pesce spada: le interpretazioni d'autore da assaggiare, tra terrazze vista mare e agrumeti in fiore.



Anche in Sardegna, da Casa Clàt a Cagliari, c'è un avocado toast che ribalta le consuetudini unendo cucina e pasticceria. Pan brioche fatto in casa morbido e profumato, crema di avocado e lime, fette di avocado maturo e salmone affumicato di provenienza certificata. Un piatto semplice ma curato, equilibrato e leggero, che trasforma la colazione salata in un gesto di accoglienza.