



# Gavino Solinas Chef

Private Chef |  
Mediterranean Cuisine  
Specialist

---

## PROFILE

Chef professionista con 20 anni di esperienza internazionale. Specializzato in alta cucina mediterranea e contemporanea, con un focus esclusivo sul segmento Luxury Villa & Private Dining & Restaurant.

Disponibilità: Missioni d'eccellenza a breve termine (5-10 giorni) in Italia ed Estero.



## **SIGNATURE EXPERIENCES (High-End & Private Villas)**

Private Villa Chef | Porto Cervo & Hotel Restaurant Marinedda Isola Rossa 2024 – Presente  
Collaborazione continuativa con l'Agenzia di Chef Giorgio Barone per clientela UHNWI.

Anno 2025 Restaurant “Il Regolo” Marinella

Gestione completa del servizio (20+ ospiti), dalla selezione delle materie prime al fine dining.

Focus: Cucina mediterranea contemporanea, eventi a tema e workshop gourmet.

2022 - 2024 Spain - Restaurant Italiano Becaite

2020 - 2022 London UK "Ristorante La Divina"

2017 - 2020 London UK "La Bella Vista" Husting

Attualmente Residance Presso Ristorante Mamer Porto Rotondo



## **CORE COMPETENCIES**

Gastronomia: Cucina Mediterranea, Pasticceria, Modern Seafood.

Management: Creazione Menù, Food Cost, Team Leadership, Private Events.

Soft Skills: Etica del lavoro, solarità, discrezione e attitudine al Problem Solving.

## **EDUCATION & LANGUAGES**

Diploma: Alberghiero

Lingue: Italiano (Madrelingua), Inglese (Discreto/Operativo).

Mobilità: Automunito, disponibile a trasferte internazionali.

Thank you for your time and consideration. I  
look forward to the possibility of discussing how my skills can benefit your clients.

Best regards