A CURA DI
DOMENICO RENIS

2026

PIÙ GUIDA RISTORANTI

LA PASSIONE IN TAVOLA

LA GUIDA DI ITALIAPIÙ

PUBLISCOOP
EDITORE

PUCCI
GROUP

dal 1825

la tradizione della qualità





LOUIT FRÈRES®

Depuis 1825

www.louitfreres.com

PIÙ GUIDA RISTORANTI

LA PASSIONE IN TAVOLA

LA GUIDA DI ITALIAPIÙ

A CURA DI **DOMENICO RENIS**

PUBLISCOOP
EDITORE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Il gusto di portare nel mondo l'Italian Lifestyle

L'Italia si conferma leader mondiale del turismo enogastronomico e il vino ne incarna l'eccellenza, diventando simbolo di stile di vita e identità nazionale. In questo scenario, il Consorzio Vini DOC Delle Venezie ha saputo interpretare con lungimiranza le nuove dinamiche del mercato fin dalla sua nascita nel 2017. Da allora, ogni bottiglia di Pinot Grigio DOC Delle Venezie porta il contrassegno di Stato, garanzia di tracciabilità e conformità al disciplinare, ma anche segno distintivo di un patrimonio vitivinicolo unico al mondo: quello del Triveneto, che abbraccia Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento.

Un modello che fa scuola

La DOC Delle Venezie rappresenta l'area viticola nazionale più estesa e concentra circa l'85% della produzione italiana di Pinot Grigio, già prima al mondo per volumi. Numeri che raccontano non solo la forza di un sistema, ma anche la capacità di fare squadra e di offrire un esempio virtuoso di gestione collettiva. Un risultato che dimostra come la coesione possa diventare un vantaggio competitivo per la filiera e i territori viticoli che condividono il grande patrimonio collettivo del Pinot Grigio.

Innovazione e nuovi stili di consumo

Guardare al futuro significa intercettare i cambiamenti nelle abitudini dei consumatori. Il Consorzio lo fa con una doppia strategia: da un lato comunicando con ADV internazionali il ruolo del Pinot Grigio DOC Delle Venezie come ambasciatore dell'Italian Lifestyle nel mondo, dall'altro introducendo innovazioni di prodotto, come la versione a basso tenore alcolico naturale, ottenuta in vigneto mediante l'applicazione di pratiche agronomiche ed enologiche che preservano gusto ed equilibrio. Una risposta concreta alla domanda di vini più leggeri senza rinunciare alla piacevolezza della beva.



Il segreto del successo mondiale

Dietro il successo di Pinot Grigio DOC Delle Venezie non c'è solo la competenza tecnica, ma soprattutto un vino capace di raccontare il territorio con leggerezza, grande versatilità e stile. Al naso sprigiona profumi di lime, mela e pera, accompagnati da note floreali ed erbacee; al palato regala freschezza e una scia minerale che chiude ogni sorso con eleganza. È questa anima profondamente italiana, fatta di convivialità e piacere di condividere, che ha reso il Pinot Grigio DOC Delle Venezie un ambasciatore globale del lifestyle italiano, capace di conquistare mercati e consumatori in ogni angolo del mondo. È questo il saper fare italiano che ha permesso alla Cucina Italiana di diventare Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.



CONSORZIO VINI DOC DELLE VENEZIE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

The Italian LifeStyle has a unique taste.

dellevenezie.it @dellevenezie @dellevenezie @dellevenezie

WINE in MODERATION

EDIZIONE 2026

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile art. 711 della legge 22 aprile 1941, n. 633. Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma fotomeccanica, fotocopia, elettronica ecc. senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Più Guida Ristoranti "La passione in tavola" è a cura di Domenico Renis con la collaborazione di Matteo Oliviero e Gabriele Orsi.

PUBLISCOOP EDITORE

Proprietario ed Editore Publiscoop Editore Srl
Piazza della Serenissima 40/A - 31033 Castelfranco Veneto TV

Amministratore unico Maurizio Carettoni
Direttore responsabile Chiara Marseglia
Coordinamento Giuseppe Lai
Realizzazione grafica Roberto Truant e Anna Ceccato

Per la pubblicità Publiscoop Più Srl
Piazza della Serenissima 40/A - 31033 Castelfranco Veneto TV
Tel. +39 0423.425411 - **www.publiscoop.it**
Filiale di Roma: Tel. +39 06 94358340

Impianti e stampa Tipolitografia Pagani Srl
Via Adua, 6 - 25050 Passirano BS
Tel. +39.030 8920276 www.tip-pagani.it

Più Guida Ristoranti - Anno 13, gennaio 2026
Iscrizione Tribunale di Treviso n. 213/14 del 16.01.2014
Finito di stampare a gennaio 2026
www.piuguidaristoranti.it - redazione@piuguidaristoranti.it

SOMMARIO

Presentazione 10
L'Opinione di Domenico Renis 12
Indice 14

I RISTORANTI REGIONE PER REGIONE

Valle d'Aosta 49
Piemonte 57
Liguria 91
Lombardia 107
Trentino-Alto Adige 163
Veneto 181
Friuli Venezia Giulia 241
Emilia-Romagna 257
Toscana 323
Umbria 367
Marche 379
Lazio 393
Abruzzo 413
Molise 423
Campania 429
Puglia 475
Basilicata 507
Calabria 517
Sicilia 535
Sardegna 563

I VINI l'etichetta e la cantina di produzione

I vini italiani 575

PRESENTAZIONE

Una Guida diversa per una materia volubile

L'enogastronomia è, per sua natura, un terreno volubile. Non solo perché risente delle mode, anche se accade, ma soprattutto perché ognuno ha un'opinione personale su cibo e ristorazione, e nella maggior parte dei casi vale quanto quella di chiunque altro. Questo non significa, ovviamente, mettere sullo stesso piano chi ha passato la vita a mangiare scatolette e un critico che ha recensito migliaia di ristoranti. Ma resta il fatto che al ristorante ci vanno tutti: esperti, appassionati, curiosi e completamente inesperti. Lo vediamo ogni anno, puntualmente, quando escono le nuove guide gastronomiche: le discussioni diventano incandescenti come un derby. Fioccano commenti del tipo "a quel ristorante non andava tolta la stella", "quello chef meritava di più", "inspiegabile l'esclusione di quel locale storico". Opinioni che rimbalzano ovunque, amplificate dalla rete, come palline in un flipper, generando spesso più rumore che chiarezza. Perché, alla fine, la domanda che si pone la gente comune è sempre la stessa: "Ma lì… si mangia ancora bene oppure no?". È proprio da queste considerazioni che nasce la convinzione che il metodo scelto per la nostra Guida sia quello corretto. Abbiamo deciso di raccontare i ristoranti in modo semplice, diretto, senza giudizi: cosa propone il menu, cosa si beve, com'è l'ambiente, dove si trova. Il resto lo fa il lettore, l'unico vero protagonista, che legge, riflette e sceglie liberamente. Perché una Guida, in una società di persone libere, deve essere un insieme di suggerimenti affidabili, un racconto fedele e trasparente, non un guinzaglio che obbliga a seguire un percorso prestabilito.
Buona lettura

Gruppo Iorio

Per i Vostri soggiorni in tutta Italia



www.gruppoiorio.it



PH PIERLUIGI BENINI

L'OPINIONE

DI DOMENICO RENIS

Sfatare miti e raccontare il buono e il bello: ecco il nostro lavoro e passione

Nell'aprire l'editoriale di questa edizione 2026 della nostra Guida il nostro pensiero non può non andare a Stefano Incerti, nostro valentissimo collaboratore anche in questa edizione per tantissimi anni, che un destino rapace ha troppo presto strappato a questa vita. Alla sua famiglia vanno tutta la nostra vicinanza e il nostro abbraccio, e a lui è naturalmente dedicata l'edizione 2026 di PiùGuida Ristoranti. Edizione che come sempre ha trattato il tema della ristorazione italiana con la consueta onestà intellettuale, raccontando locali di ogni genere e fascia, dallo stellato Michelin allo street food, in maniera fedele e puntuale, lasciando ai nostri lettori la scelta finale su quale opzione, a seconda delle circostanze, incontra al meglio le loro esigenze. Come tema portante dell'edizione 2026 abbiamo scelto di trattare la ristorazione nei grandi alberghi storici a cinque stelle, e questo per sfatare due miti troppo duri a morire: che i ristoranti degli hotel siano perlopiù appannaggio degli ospiti degli hotel medesimi, e che i ristoranti degli alberghi di lusso siano generalmente posti più belli che buoni, dove ambiente opulento e servizio inappuntabile nascondono cibo senza infamia e senza lode a prezzi da mutuo bancario. Per sfatare questi miti abbiamo "scomodato" vecchi giganti dell'hotellerie italiana, attempati gentiluomini che non portano affatto il segno degli anni, situati un po' ovunque, dalle grandi metropoli alle località turistiche di mare e di montagna, dalle stazioni climatiche e termali alle rive dei laghi, dove la villeggiatura è tanto "fané". Non è stato facile, ci siamo sobbarcati l'onere di raccontare luoghi di una bellezza inenarrabile, vere e proprie regge, cercando di non farci a nostra volta condizionare. E crediamo di esserci riusciti, un po' perché in molti hotel 5 stelle la ristorazione oggi è sempre più appaltata a chef di grande richiamo, sia perché, come dicono a Napoli, "cà niscun'è fesso", ovvero che un grande albergo, più di tanti altri, è attento a captare le esigenze dei propri clienti, anche in fatto di ristorazione. Poi naturalmente abbiamo dato visibilità al variegato mondo della ristorazione italiana, con oltre 900 insegne dal Brennero a Lampedusa, includendo suggerimenti atti ad accontentare i gusti più difformi. Sicuramente anche stavolta non troverete il vostro locale del cuore, ma per questo ci stiamo attrezzando. Parafrasando un vecchio spot pubblicitario, l'esperienza diretta è il primo motore, per tutto il resto c'è PiùGuida Ristoranti.


Cains Moore

INDICE

VALLE D'AOSTA

OSTERIA DA NANDO	AOSTA	AO	50
RISTORANTE BELLEVUE	COGNE	AO	50
LA BRASSERIE DU BON BEC	COGNE	AO	51
RISTORANTE LOU BEQUET	COGNE, LOC. CRETAZ	AO	51
RISTORANTE LOU TCHAPPÈ	COGNE, LOC. LILLAZ	AO	52
RISTORANTE CADRAN SOLAIRE	COURMAYEUR	AO	52
L'AUBERGINE RESTAURANT	COURMAYEUR, LOC. ENTRÈVES	AO	53
LA MAISON DE FILIPPO	COURMAYEUR, LOC. ENTRÈVES	AO	53
RISTORANTE LA FOURCHETTE	COURMAYEUR	AO	54
RISTORANTE AL MANIERO	ISSOGNE, LOC. PIED DE VILLE	AO	54

PIEMONTE

RISTORANTE LA TECA	BISTAGNO	AL	58
RISTORANTE BELVEDERE 1919	CANTALUPO LIGURE, LOC. PESSINATE	AL	58
ALBERGO RISTORANTE CACCIATORI	CARTOSIO	AL	59
RISTORANTE DA FAUSTO	CAVATORE, LOC. VALLE PRATI	AL	59
RISTORANTE DA MANUELA	ISOLA SANT'ANTONIO, LOC. CAPRAGLIA	AL	60
RISTORANTE I DUE BUOI	OLIVOLA	AL	60
RISTORANTE CORONA	SAN SEBASTIANO CURONE	AL	61
OSTERIA BILLIS	TORTONA	AL	61
RISTORANTE ANGOLO DEL BEATO	ASTI	AT	62
CANNAVACCIUOLO LE CATTEDRALI	ASTI, LOC. VALLEANDONA	AT	62
CASCINA COLLAVINI RISTORANTE CON CAMERE	COSTIGLIOLE D'ASTI	AT	63
RISTORANTE IL CASCINALENUOVO	ISOLA D'ASTI	AT	63
CORONA REALE TRATTORIA VINERIA	MONCALVO	AT	64
MERENDERIA CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO D'ASTI, LOC. GORZANO	AT	64
RISTORANTE IL GIARDINETTO	SESSAME	AT	66
MATTEO RISTORANTE	BIELLA	BI	66
IL RISTORANTE DE LA BURSCH	CAMPIGLIA CERVO, LOCALITÀ ORETTO	BI	67
BAR LATTERIA ZAMARCO	COSSATO	BI	67
RISTORANTE IL PATIO	POLLONE	BI	68
LOCANDA DEL PILONE RISTORANTE & RESORT	ALBA	CN	68
RISTORANTE PIAZZA DUOMO	ALBA	CN	69
RISTORANTE D'LA PICOCARDA	BARGE, LOC. CROCERA	CN	69
RISTORANTE ANTICA CORONA REALE	CERVERE	CN	70
COLTIVARE AGRIRELAIS & RISTORANTE	LA MORRA	CN	70
RISTORANTE FRE	MONFORTE D'ALBA	CN	71
RISTORANTE VILLA SALINA	MORETTA	CN	71
21.9 FLAVIO COSTA RISTORANTE & ALBERGO	PIOBESI D'ALBA	CN	72
RISTORANTE LE 4 STAGIONI	SALUZZO	CN	72
RISTORANTE CASTELLO	SANTA VITTORIA D'ALBA	CN	74
GUIDO RISTORANTE IN VILLA REALE	SERRALUNGA D'ALBA	CN	74
RISTORANTE LA REI NATURA	SERRALUNGA D'ALBA	CN	75
LA CIAU DEL TORNAVENTO	TREISO	CN	75
LOCANDA DI ORTA	ORTA SAN GIULIO	NO	76
L'USTARIA CÀ DAL RAT	ORTA SAN GIULIO	NO	76
HOTEL RISTORANTE VILLA CRESPI	ORTA SAN GIULIO	NO	77
HOTEL RISTORANTE AL SORRISO	SORISO	NO	77

TÉLOS

AMARONE. SO2 FREE. VEGANO



www.so2freewine.com

Lo spirito del nostro progetto Télos, che nasce dalla volontà di fare dei vini liberi da solfiti e ad elevato impatto di salubrità si esprime anche nel vino più nobile: l'Amarone. Tutta la linea Télos si fregia infatti della **certificazione di Prodotto Vegano**. Quando le esigenze specifiche di alcuni si intrecciano con il nostro costante impegno di trovare il perfetto equilibrio tra vino e natura, essere innovativi è ancora più bello. Ne siamo, attentamente e criticamente, orgogliosi.

FAMIGLIA CASTAGNEDI

Tenuta Sant'Antonio FAMIGLIA CASTAGNEDI SCAIA TÉLOS

RISTORANTE LA MUGNAIA	IVREA	TO	78
RISTORANTE DARMAGI	MERCENASCO	TO	78
RISTORANTE LA CREDENZA	SAN MAURIZIO CANAVESE	TO	79
AL GARAMOND	TORINO	TO	79
DEL CAMBIO	TORINO	TO	80
RISTORANTE CARIGNANO	TORINO	TO	80
RISTORANTE STEFANO FANTI AL CIRCOLO DEI LETTORI	TORINO	TO	81
SCANNABUE GASTRONOMIA E VINI	TORINO	TO	81
ANTICO RISTORANTE PORTO DI SAVONA	TORINO	TO	82
RISTORANTE ANTONIO CHIODI LATINI	TORINO	TO	82
RISTORANTE GUARINI	TORINO	TO	83
RISTORANTE AZOTEA	TORINO	TO	83
CONDIVIDERE	TORINO	TO	84
RISTORANTE OPERA - INGEGNO E CREATIVITÁ	TORINO	TO	84
RISTORANTE ARCADIA	TORINO	TO	85
RISTORANTE LA ZUCCA	AROLA	VB	85
CHI GHINN LOCANDA E RISTORO	BEE	VB	86
RISTORANTE MARCONI	CRODO	VB	86
RISTORANTE LA STELLA	DOMODOSSOLA	VB	87
RISTORANTE IL BORROMEO	STRESA	VB	87
RISTORANTE PICCOLO LAGO	VERBANIA	VB	88
RISTORANTE ARCHIGUSTO	CRESCENTINO	VC	88
RISTORANTE DA BALIN	LIVORNO FERRARIS	VC	89
RISTORANTE CHRISTIAN E MANUEL	VERCELLI	VC	89

LIGURIA

OSTERIA LUCHIN DAL 1907	CHIAVARI	GE	92
RISTORANTE LE CICALE	GENOVA	GE	92
LE PERLAGE	GENOVA	GE	93
RISTORANTE SOHO	GENOVA	GE	93
RISTORANTE VOLTALACARTA	GENOVA	GE	94
RISTORANTE SANTAMONICA	GENOVA	GE	94
TRATTORIA DETTA "DEL BRUXABOSCHI"	GENOVA	GE	95
RISTORANTE IL GENOVESE CUCINA LIGURE	GENOVA	GE	95
RISTORANTE ARIA	LAVAGNA, LOCALITÀ SANTA GIULIA	GE	96
OSTERIA ENOTECA BACCICIN DÜ CARÜ	MELE, LOC. FADO BASSO	GE	96
OSTERIA LA BRINCA	NE	GE	97
TAVERNA DEL MARINAIO	PORTOFINO	GE	97
RISTORANTE LE CUPOLE	RAPALLO	GE	98
DA Ö VITTORIO	RECCO	GE	98
DA MANUELINA	RECCO	GE	99
LE CANTINE	SESTRI LEVANTE	GE	99
RISTORANTE LE DUE QUERCE	ZOAGLI	GE	100
RISTORANTE APRICALE DA DELIO	APRICALE	IM	100
RISTORANTE SAN GIORGIO	CERVO, LOC. CERVO ALTA	IM	101
RISTORANTE EQUILIBRIO	DOLCEDO	IM	101
RISTORANTE BYBLOS	OSPEDALETTI	IM	102
RISTORANTE PAOLO & BARBARA	SANREMO	IM	102
RISTORANTE LOCANDA PESCARINO	AMEGLIA, LOC. MONTEMARCELLO	SP	103
L'OSTERIA DELLA CORTE	LA SPEZIA	SP	103
RISTORANTE MIKY	MONTEROSSO AL MARE	SP	104
RISTORANTE I CAPITELLI	SARZANA	SP	104
RISTORANTE NOVE	ALASSIO	SV	105
RISTORANTE AI TORCHI	FINALE LIGURE, LOC. FINALBORGO	SV	105

bindi
1946

MAESTRI DEL DESSERT®

COPPA AI PISTACCHI DI SICILIA

TRE STRATI DI GOLOSA BONTÀ



Una golosa crema al pistacchio adagiata su un wafer croccante
al pistacchio e cioccolato bianco, decorata con cacao glitterato
e granella di pistacchio: un capolavoro di gusto e texture
dove la cremosità incontra la croccantezza in un equilibrio perfetto.

LOMBARDIA

RISTORANTE OL GIOPÌ E LA MARGÌ	BERGAMO	BG	108
RISTORANTE VILLA ELENA DI ENRICO BARTOLINI	BERGAMO	BG	108
RISTORANTE AL CARROPONTE	BERGAMO	BG	109
DA VITTORIO	BRUSAPORTO	BG	109
TENTAZIONI RISTORANTE	COSTA VOLPINO	BG	110
K2 HOTEL & RESTAURANT	FOPPOLO	BG	110
RISTORANTE AL VIGNETO	GRUMELLO DEL MONTE	BG	111
RISTORANTE ZÙ	RIVA DI SOLTO	BG	111
TAVERNA DI ARLECCHINO	SAN GIOVANNI BIANCO	BG	112
RISTORANTE CASTELLO MALVEZZI	BRESCIA	BS	112
RISTORANTE AL GAMBERO	CALVISANO	BS	114
RISTORANTE FIAMMA CREMISI	LOC. VIADANA BRESCIANA	BS	114
PIER TRATTORIA	COCCAGLIO	BS	115
MIRAMONTI L'ALTRO	CONCESIO	BS	115
RISTORANTE DUE COLOMBE	CORTE FRANCA, LOC. BORGONATO	BS	116
RISTORANTE ESPLANADE	DESENZANO DEL GARDA	BS	116
LIDO 84	GARDONE RIVIERA	BS	117
LOCANDA AGLI ANGELI	GARDONE RIVIERA	BS	117
RISTORANTE IL FAGIANO	GARDONE RIVIERA	BS	118
RISTORANTE VILLA FELTRINELLI	GARGNANO	BS	118
RISTORANTE GRAMEN	GARGNANO	BS	119
L'OSTERIA H2O	MONIGA DEL GARDA	BS	119
RISTORANTE SAN MARCO	PONTE DI LEGNO	BS	120
LA SPERANZINA RESTAURANT & RELAIS	SIRMIONE	BS	120
RISTORANTE TARANTOLA	APPIANO GENTILE	CO	121
RISTORANTE ALLE DARSENE DI LOPPIA	BELLAGIO	CO	121
RISTORANTE BILACUS	BELLAGIO	CO	122
RISTORANTE MISTRAL	BELLAGIO	CO	122
RISTORANTE CROTTO DEI PLATANI	BRIENNO	CO	123
TRATTORIA DEL VAPORE	CERNOBBIO	CO	123
RISTORANTE ROSSO DI SERA	COLVERDE, LOC. DREZZO	CO	124
KÙM RESTAURANT	COMO	CO	124
IL GOVERNO DAL 1801	LEZZENO, LOC. ROZZO	CO	125
LA JOIE DE VIVRE RISTORANTE	PORLEZZA, LOC. CIMA	CO	125
AL LAGO RISTORANTE	TORNO	CO	126
LOCANDA DEGLI ARTISTI	CAPPELLA DE' PICENARDI	CR	126
RISTORANTE IL VIOLINO	CREMONA	CR	127
HOSTERIA '700	CREMONA	CR	127
CA' BARBIERI	GRONTARDO, LOC. LEVATA	CR	128
LA LOCANDA DI FABIO E VALE	OFFANENGO	CR	128
TRATTORIA DELL'ALBA	PIADENA DRIZZONA, LOC. PIADENA	CR	129
DA GIACOMO RISTORANTE HOSTERIA	PIZZIGHETTONE	CR	129
TRATTORIA TOSCANINI	RIPALTA GUERINA	CR	130
TRATTORIA VECCHIA PESCARENICO	LECCO	LC	130
RISTORANTE BIANCA SUL LAGO	OGGIONO	LC	131
ANTICA OSTERIA LUNGOLADDA	CORTE PALASIO	LO	131
LA COLDANA	LODI	LO	132
RISTORANTE LA FILANDA	ASOLA	MN	132
LA PAVONA SUL SOFÀ	BAGNOLO SAN VITO	MN	133
MNRISTORANTE DAL PESCATORE SANTINI	CANNETO SULL'OGLIO, LOC. RUNATE	MN	133
OSTERIA DA PIETRO	CASTIGLIONE DELLE STIVIERE	MN	134
MNALBERGO TRATTORIA IL LEONE	POMPONESCO	MN	134

OLEARIA DEL GARDA

A tavola con gusto.





www.oleariadelgarda.com



SAPORI &

Viaggio nell'Eccellenza

SAPORI DINTORNI CONAD

SAPORI IDEE CONAD

CONAD

Persone oltre le cose



Sapori& Conad è più che gusto:
è una promessa di qualità superiore.
Per sostenere la passione per il gusto
con specialità tipiche del territorio.
Per incoraggiare la creatività
in cucina con abbinamenti
sorprendenti e ingredienti gourmet.
Un incontro di tradizione
e innovazione che rende ogni assaggio
una sofisticata esperienza di gusto.

SAPORI DINTORNI CONAD

&

SAPORI IDEE CONAD

CONAD
Persone oltre le cose

TRATTORIA LA STELLA	PORTO MANTOVANO, LOC. SOAVE	MN	135
L'AMBASCIATA	QUISTELLO	MN	135
ANTICA OSTERIA DEL PONTE	CASSINETTA DI LUGAGNANO	MI	136
RISTORANTE DUE SPADE	CERNUSCO SUL NAVIGLIO	MI	136
RISTORANTE DA ORLANDO	CUSAGO	MI	138
ANTICA OSTERIA MAGENES	GAGGIANO, LOC. BARATE	MI	138
BORGIA MILANO	MILANO	MI	139
ENRICO BARTOLINI AL MUDEC	MILANO	MI	139
IL LUOGO DI AIMO E NADIA	MILANO	MI	140
INNOCENTI EVASIONI	MILANO	MI	140
IYO EXPERIENCE	MILANO	MI	141
MACELLERIA PELLEGRINI	MILANO	MI	141
RISTORANTE BERTON	MILANO	MI	142
RISTORANTE DA GIACOMO	MILANO	MI	142
RISTORANTE SADLER	MILANO	MI	143
RISTORANTE SETA	MILANO	MI	143
RØST ANTICA TENDENZA	MILANO	MI	144
TANO PASSAMI L'OLIO	MILANO	MI	144
RISTORANTE CASA FONTANA 23 RISOTTI	MILANO	MI	145
TRATTORIA LA TREBIA	MILANO	MI	145
VERSO CAPITANEO	MILANO	MI	146
OSTERIA DEL TRENO	MILANO	MI	146
RISTORANTE CRACCO IN GALLERIA	MILANO	MI	147
DA BERTI	MILANO	MI	147
RISTORANTE ZELO	MILANO	MI	148
RISTORANTE DON CARLOS	MILANO	MI	148
PANEVO RESTAURANT	MILANO	MI	150
TERRAZZA GALLIA BAR & RESTAURANT	MILANO	MI	150
RISTORANTE IL CORTILE DEI SAPORI DA FRANCESCO	BESANA IN BRIANZA	MB	151
IL MORO RESTAURANT	MONZA	MB	151
POMIROEU	SEREGNO	MB	152
RISTORANTE LA SPRELUNGA	SEVESO	MB	152
OSTERIA IL CUUC	MORTARA	PV	153
DA PETTI	PAVIA	PV	153
RISTORANTE LOCANDA DEL CARMINE	PAVIA	PV	154
ALBERGO RISTORANTE SELVATICO	RIVANAZZANO TERME	PV	154
ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI	S. M. SICCOMARIO, LOC. SABBIONE	PV	155
RISTORANTE VILLA NAJ	TORRAZZA COSTE	PV	155
RISTORANTE BUSCONE	VARZI, LOC. BOSMENSO SUPERIORE	PV	156
AGRITURISMO LE CASE DEI BAFF	ARDENNO	SO	156
RISTORANTE AL FILÒ	BORMIO	SO	157
RISTORANTE PASSERINI	CHIAVENNA	SO	157
RISTORANTE DA JIM	GROSIO	SO	158
RISTORANTE LA PIÖDA	LIVIGNO	SO	158
RISTORANTE LA PRÉSEF	MANTELLO	SO	159
RISTORANTE LANTERNA VERDE	VILLA DI CHIAVENNA	SO	159
OSTERIA DEL SASS	BESOZZO, LOC. BESOZZO SUPERIORE	VA	160
RISTORANTE TAVOLO UNICO	BUSTO ARSIZIO	VA	160
RISTORANTE MA.RI.NA.	OLGIATE OLONA	VA	161
RISTORANTE OLIO	ORIGGIO	VA	161

TRENTINO-ALTO ADIGE

LOCANDA KÜRBISHOF	ANTERIVO, LOCALITÀ GUGGAL	BZ	164
BZRISTORANTE HASELBURG	BOLZANO	BZ	164


Galante
ROMAGNA DOC SANGIOVESE
APPASSIMENTO
...a passi lenti
Nell'antica tecnica dell'appassimento la lentezza è una dote. Sangiovese Galante riannoda i fili del passato riportando l'uva al suo sapore più intenso, per raccontare passo dopo passo un territorio dove l'arte enologica vanta straordinari interpreti. Un vino che sorprende e incanta, piano piano.
Terre Cevico Soc. Coop. Agricola - Lugo - Italia
www.terrecevico.com

WIRTSHAUS VÖGELE	BOLZANO	BZ	165
RISTORANTE LE SEGRETE	BOLZANO	BZ	165
RISTORANTE WEISSES LAMM - AGNELLO BIANCO	BRUNICO	BZ	166
ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER	BRUNICO	BZ	166
RISTORANTE BISTROT KUPPELRAIN	CASTELBELLO-CIARDES	BZ	167
LA STÜA DE MICHIL	CORVARA IN BADIA	BZ	167
RISTORANTE SCHÖNECK	FALZES, LOC. ISSENGO	BZ	168
THE TASTING ROOM	MERANO	BZ	168
RISTORANTE SISSI	MERANO	BZ	169
RISTORANTE TUBLADEL	ORTISEI	BZ	169
RISTORANTE TERRA	SARENTINO, LOC. PRATI	BZ	170
ALPENROYAL GOURMET RESTAURANT	SELVA DI ALTA VAL GARDENA	BZ	170
RISTORANTE CHALET GERARD THE MOUNTAIN LODGE	SELVA DI VAL GARDENA	BZ	171
PRETZHOF GASTRO	VAL DI VIZZE, LOC. PRATI	BZ	171
LOCANDA ALPINA SALUMOTECA E DEGUSTERIA	ALA, LOC. SEGA	TN	172
RISTORANTE PB GOURMET	ARCO, LOC. LINFANO	TN	172
RISTORANTE CA' DEI BOCI	BASELGA DI PINÉ, LOC. MONTAGNAGA	TN	174
RISTORANTE GRUAL	PINZOLO	TN	174
RISTORANTE DOLOMIEU	PINZOLO E TRE VILLE, LOC. M. DI CAMPIGLIO	TN	175
RISTORANTE IL GALLO CEDRONE	PINZOLO E TRE VILLE, LOC. M. DI CAMPIGLIO	TN	175
RISTORANTE DUE PINI	PINZOLO E TRE VILLE, LOC. M. DI CAMPIGLIO	TN	176
STUBE HERMITAGE	PINZOLO E TRE VILLE, LOC. M. DI CAMPIGLIO	TN	176
ZEFIRO TASTE, POETRY & PANORAMA	RIVA DEL GARDA	TN	177
RISTORANTE AL VOLT	RIVA DEL GARDA	TN	177
ALBERGO RISTORANTE NERINA	ROMENO, LOC. MALGOLO	TN	178
OSTERIA CORTE DEI TOLDI	TERZOLAS	TN	178
SCRIGNO DEL DUOMO	TRENTO	TN	179
LOCANDA MARGON	TRENTO, LOC. RAVINA	TN	179

VENETO

ALBERGO RISTORANTE DOLADA	ALPAGO, LOC. PLOIS DI PIEVE D'ALPAGO	BL	182
LOCANDA SAN LORENZO	ALPAGO, LOC. PUOS DI S. LORENZO D'ALPAGO	BL	182
SANBRITE AGRICUCINA	CORTINA D'AMPEZZO, LOC. ALVERÀ	BL	183
RISTORANTE AL CAMIN	CORTINA D'AMPEZZO, LOC. ALVERÀ	BL	183
BLBAITA FRAINA	CORTINA D'AMPEZZO, LOC. FRAINA	BL	184
BLRISTORANTE TIVOLI CORTINA	CORTINA D'AMPEZZO, LOC. LACEDEL	BL	184
BLRISTORANTE VISTA	CORTINA D'AMPEZZO	BL	185
RISTORANTE LA MONTANELLA	ARQUÀ PETRARCA	PD	185
RISTORANTE STORIE D'AMORE	BORGORICCO	PD	186
RISTORANTE LOCANDA ALLA TORRE	CAMPODORO	PD	186
RISTORANTE ROSSO DI SERA	CAMPOSAMPIERO	PD	187
RISTORANTE BELLE PARTI	PADOVA	PD	187
RISTORANTE ANTICO BROLO	PADOVA	PD	188
LA POSA DEGLI AGRI	POLVERARA, LOC. PONTE SAN NICOLÒ	PD	188
LE CALANDRE	RUBANO, LOC. SARMEOLA	PD	190
OSTERIA ANTICA QUERCIA	SOLESINO	PD	190
ANTICA TRATTORIA BALLOTTA 1605	TORREGLIA	PD	191
RISTORANTE DORIO 1865	VIGODARZERE	PD	191
TRATTORIA AL PONTE	LUSIA, LOC. BORNIO	RO	192
VILLA PEPOLI RISTORANTE & COUNTRY HOUSE	OCCHIOBELLO, LOC. S. M. MADDALENA	RO	192
OSTERIA ARCADIA	PORTO TOLLE, LOC. SANTA GIULIA	RO	193
ZAFFERANO RISTORANTE	PORTO VIRO	RO	193
BISTROT LA 18ª BUCA	ROSOLINA LOCALITÀ ALBARELLA	RO	194
IN MARINETTA ITTITURISMO	ROSOLINA, LOC. PORTO LEVANTE	RO	194



MOLINI INDUSTRIALI.

NATURALI.

La collaborazione con gli agricoltori e la gestione in proprio di raccolta e stoccaggio permettono di selezionare le migliori varietà nazionali di grano tenero. Il trasporto su rotaia anzichè su gomma garantisce una miglior difesa sia della qualità che dell'ambiente.

PERSONALI.

Le nostre farine sono realizzate a misura dei clienti, in modo da soddisfare le richieste più differenziate, in Italia e nel mondo. I nostri tecnici sono sempre pronti a confronti e consulenze per mettere a punto farine realmente personalizzate.

www.moliniindustriali.it | MOLINO DEL BORGO PINETA Dallari DENTI

RISTORANTE AL MONTE	ROSOLINA	RO	196
ALBERGO RISTORANTE VILLA CIPRIANI	ASOLO	TV	196
RISTORANTE CASA BRUSADA	CROCETTA DEL MONTELLO	TV	197
RISTORANTE LA PATERNA	GIAVERA DEL MONTELLO	TV	197
RISTORANTE DA GIGETTO	MIANE	TV	198
RISTORANTE MENEGALDO	MONASTIER DI TREVISO	TV	198
ANTICA OSTERIA POLONI 1907	MONTEBELLUNA	TV	199
RISTORANTE CANTINA MEDITERRANEO	MORGANO, LOCALITÀ BADOERE	TV	199
ANTICA OSTERIA DI VIA BRANDOLIN	PIEVE DI SOLIGO, LOC. SOLIGHETTO	TV	200
LE CEMENTINE	RONCADE	TV	200
RISTORANTE MARCANDOLE	SALGAREDA	TV	201
RISTORANTE ANTICA TORRE	TREVISO	TV	201
MED VINO E CUCINA	TREVISO	TV	202
TRATTORIA ALL'OCA BIANCA	TREVISO	TV	202
OSTERIA DOLCEVISTA	VALDOBBIADENE, LOC. SANTO STEFANO	TV	203
OSTERIA DELLA VITTORIA	VOLPAGO DEL MONTELLO	TV	203
IL CREDENZIERE	ANNONE VENETO	VE	204
ANTICA OSTERIA CERA	CAMPAGNA LUPIA, LOC. LUGHETTO	VE	204
RISTORANTE DA BUSO	CAORLE	VE	205
RISTORANTE EL GATO	CHIOGGIA	VE	205
TRATTORIA AI DOGI	CHIOGGIA	VE	206
RISTORANTE GARIBALDI	CHIOGGIA, LOC. SOTTOMARINA	VE	206
RISTORANTE MARGHERITA	MIRA	VE	207
VERISTORANTE SAN MARTINO	SCORZÉ, LOC. RIO SAN MARTINO	VE	207
TRATTORIA AL GATTO NERO	VENEZIA, LOC. BURANO	VE	208
RISTORANTE VECIA CAVANA	VENEZIA, SESTIERE CANNAREGIO	VE	208
CORTE SCONTA	VENEZIA, SESTIERE CASTELLO	VE	209
CHICERIA	VENEZIA, SESTIERE CASTELLO	VE	209
RISTORANTE LOCAL	VENEZIA, SESTIERE CASTELLO	VE	210
RISTORANTE AROMI	VENEZIA, SESTIERE GIUDECCA	VE	210
RISTORANTE ORO	VENEZIA, SESTIERE GIUDECCA	VE	211
RISTORANTE VENISSA	VENEZIA, LOC. MAZZORBO	VE	211
VETRI RESTAURANT	VENEZIA, LOCALITÀ MURANO	VE	212
TRATTORIA DO FORNI	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	212
ANTICO PIGNOLO	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	213
GRAN CAFFÈ E RISTORANTE QUADRI	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	213
TAVERNA LA FENICE	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	214
RISTORANTE CHAT QUI RIT	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	214
CLUB DEL DOGE RESTAURANT	VENEZIA, SESTIERE SAN MARCO	VE	216
RISTORANTE WISTÉRIA	VENEZIA, SESTIERE SAN POLO	VE	216
ZANZE XVI	VENEZIA, SESTIERE SANTA CROCE	VE	217
BOTTEGA PROSECCO BAR & CAFFÈ	VENEZIA, LOC. TESSERA	VE	217
VËRT OSTERIA CONTEMPORANEA BY LA RAMA	CAPRINO VERONESE, LOC. BOGONZA	VR	218
RISTORANTE OSELETA	CAVAION VERONESE, LOC. CORDEVIGO	VR	218
RISTORANTE REGIO PATIO	GARDA	VR	219
LOCANDA PERBELLINI AI BEATI LAGO DI GARDA	GARDA	VR	219
CA' DEL MORO WINE RETREAT	GREZZANA	VR	220
RISTORANTE PILA DELL'ABATE	ISOLA DELLA SCALA	VR	220
RISTORANTE VECCHIA MALCESINE	MALCESINE	VR	221
LA LOCANDA DI NONNA IDA	MARANO DI VALPOLICELLA, LOC. S. ROCCO	VR	221
LOCANDA '800	NEGRAR DI VALPOLICELLA	VR	222
LOCANDA LE 4 CIACOLE	ROVERCHIARA	VR	222
TAVERNA KUS	SAN ZENO DI MONTAGNA	VR	223
LOCANDA DEL BORGO	SOAVE	VR	223

STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA

C'È TUTTO UN MONDO
DI STRADE, VINI, SAPORI



A te, che vedi nel paesaggio la tua tavola imbandita preferita:
mettiti in viaggio verso i migliori prodotti della regione,
i piatti della tradizione, l'esperienza dei produttori del territorio,
la sorpresa di ingredienti unici, belli e buoni,
sulla Strada del Vino e dei Sapori.
Inquadra il QR-CODE e scarica la nuova guida digitale per scoprire tutto un mondo di strade, vini e sapori, in Friuli Venezia Giulia

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

www.turismofvg.it

CASA PERBELLINI AI 12 APOSTOLI	VERONA	VE	224
RISTORANTE IL DESCO	VERONA	VE	224
LOCANDA 4 CUOCHI	VERONA	VE	226
TRATTORIA AL POMPIERE	VERONA	VE	226
RISTORANTE VESCOVO MORO	VERONA	VE	227
BISTROT AL 2	VERONA	VE	227
ANTICA BOTTEGA DEL VINO	VERONA	VE	228
L'ACCHIAPPAGUSTO EMOZIONI DEI SAPORI	ARCUGNANO, LOCALITÀ ARCUGNANO	VI	228
ANTICA TRATTORIA MOREIETA 1890	ARCUGNANO, LOCALITÀ VILLABALZANA	VI	229
DAMINI MACELLERIA & AFFINI	ARZIGNANO	VI	229
ALBERGO RISTORANTE CAMPOMEZZAVIA	ASIAGO	VI	230
RISTORANTE BIRRARIA OTTONE	BASSANO DEL GRAPPA	VI	230
LA CIACOLA OMBREBONE	BREGANZE	VI	231
MALTRAVERSI BISTROT	CREAZZO	VI	231
AL CASTELLO ANTICA OSTERIA	GAMBELLARA, LOCALITÀ SORIO	VI	232
RISTORANTE MILLELUCI	LUSIANA CONCO, LOC. RUBBIO	VI	232
LA FAVELLINA	MALO, LOC. SAN TOMIO	VI	234
OSTERIA MADONNETTA	MAROSTICA	VI	234
LA LOCANDA DI PIERO	MONTECCHIO PRECALCINO	VI	235
LOCANDA STELLA ALPINA	ROANA, LOC. TRESCHÈ CONCA	VI	235
ANTICA TRATTORIA DUE SPADE	SANDRIGO	VI	236
TRATTORIA ALL'ANTENNA	SCHIO	VI	236
OVOSODO RESTAURANT & PIZZERIA	VICENZA	VI	237
IL CEPPO GASTRONOMIA E BISTROT	VICENZA	VI	237
RISTORANTE DA BIASIO	VICENZA	VI	238
RISTORANTE OPERA TERZA	ZANÈ	VI	238

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRATTORIA AL CACCIATORE	CORMÒNS	GO	242
L'ARGINE A VENCÒ	DOLEGNA DEL COLLIO, LOC. VENCÒ	GO	242
TRATTORIA ALLA LUNA	GORIZIA	GO	243
HOTEL RISTORANTE AL PONTE	GRADISCA D'ISONZO	GO	243
LAGUNA SKY RESTAURANT	GRADO	GO	244
RISTORANTE ALBERGO AL PESCE D'ORO	MONFALCONE	GO	244
LOKANDA DEVETAK 1870	SAVOGNA D'ISONZO	GO	245
IL PEDROCCHINO	SACILE	PN	245
ANTICA OSTERIA IL FAVRI	SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA	PN	246
HOTEL RISTORANTE LA PRIMULA	SAN QUIRINO	PN	246
RISTORANTE AL BAGATTO	TRIESTE	TS	247
ANTICA TRATTORIA SUBAN 1865	TRIESTE	TS	247
BUFFET DA PEPI	TRIESTE	TS	248
VECIO BUFFET MARASCUTTI	TRIESTE	TS	248
HARRY'S BAR & RESTAURANT	TRIESTE	TS	249
OSTERIA DEL PINOT GRIGIO RAMATO	CORNO DI ROSAZZO	UD	249
RISTORANTE AGOSTI	LIGNANO SABBIADORO	UD	250
ALBERGO TRATTORIA DA NANDO	MORTEGLIANO	UD	250
LOCANDA AI TRE AMICI	MORTEGLIANO	UD	251
ANTICA OSTERIA AI TUBI	PALAZZOLO DELLO STELLA	UD	251
TRATTORIA DA BALAN	SAN GIORGIO DI NOGARO	UD	252
CASA AL TRAGHETTO	TORVISCOSA, LOC. BAIANA	UD	252
UDRISTORANTE 1905	UDINE	UD	253
AQUILA NERA RISTORANTE	UDINE	UD	253
TRATTORIA LA VEDOVA	UDINE	UD	254
ENOTECA DA FRED	UDINE	UD	254



L'Italia nel piatto.

CIRIO 1856

Alta Cucina

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC

Ricetta di Fabio Potenzano

IL ROSSO TRICOLORE.
Forma inconfondibile, colore vivo, gusto dolcissimo.
Solo **I Datterini di Puglia Cirio Alta Cucina** sono perfetti per esaltare ogni piatto a base di pesce, perché mantengono inalterato il proprio aspetto e rendono impareggiabile il sapore delle tue creazioni.
Un tocco di stile, una firma di gusto senza tempo.



cirioaltacucina.it

TRATTORIA AI FRATI	UDINE	UD	255
RISTORANTE AGLI AMICI 1887	UDINE, LOCALITÀ GODIA	UD	255

EMILIA-ROMAGNA

OSTERIA DA ALBERTO	BARICELLA	BO	258
ALL'OSTERIA BOTTEGA	BOLOGNA	BO	258
ANTICA TRATTORIA DA SANDRO AL NAVILE	BOLOGNA	BO	259
OSTERIA DELLA PIEVE	BOLOGNA, LOC. QUARTO DI SOPRA	BO	259
RISTORANTE DIANA	BOLOGNA	BO	260
RISTORANTE VICOLO COLOMBINA	BOLOGNA	BO	260
RISTORANTE AL CAMBIO	BOLOGNA	BO	261
RISTORANTE I CARRACCI	BOLOGNA	BO	261
RISTORANTE SCACCOMATTO AGLI ORTI	BOLOGNA	BO	262
RISTORANTE BENSO	BOLOGNA	BO	262
TRATTORIA LA CORTE GALLUZZI	BOLOGNA	BO	264
DARCY - OSTERIA CONTEMPORANEA	BOLOGNA	BO	264
TRATTORIA CASA MERLÒ	BOLOGNA	BO	265
TRATTORIA BERTOZZI	BOLOGNA	BO	265
PESCI DIVERSI	BOLOGNA	BO	266
CANTINA BENTIVOGLIO	BOLOGNA	BO	266
TRATTORIA PARADISINO	BOLOGNA	BO	267
LA PORTA RESTAURANT	BOLOGNA	BO	267
RISTORANTE IACOBUCCI	CASTEL MAGGIORE	BO	268
SERRA SOLE	CASTEL MAGGIOR	BO	268
BOTTEGA ALEOTTI	CREVALCORE	BO	270
RISTORANTE SAN DOMENICO	IMOLA	BO	270
OSTERIA DI MEDICINA	MEDICINA	BO	271
BURIANI DAL 1967	PIEVE DI CENTO	BO	271
ANTICA OSTERIA DEL MIRASOLE	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	BO	272
DOLCE & SALATO	SAN PIETRO IN CASALE	BO	272
CASA MAZZUCCHELLI	SASSO MARCONI	BO	273
TRATTORIA DA AMERIGO DAL 1934	VALSAMOGGIA, LOC. SAVIGNO	BO	273
ACCADEMIA DER CACIO E PEPE	ZOLA PREDOSA	BO	274
VILLA ALBERTINA SIMONE FINETTI	ARGENTA, LOCALITÀ BOCCALEONE	FE	274
LA CAPANNA DI ERACLIO	CODIGORO	FE	276
RISTORANTE LA ZANZARA	CODIGORO, LOC. VOLANO	FE	276
LA COMACINA RISTORANTE & ROOMS	COMACCHIO	FE	277
CASTADIVA KITCHEN GALLERY	FERRARA	FE	277
CUCINA BACILIERI	FERRARA	FE	278
RISTORANTE LA PROVVIDENZA	FERRARA	FE	278
THE LAB FOOD TO FEEL	FERRARA	FE	280
RISTORANTINO QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ	FERRARA	FE	280
RISTORANTE L'ANTICO GIARDINO	FERRARA, LOC. RAVALLE	FE	281
OSTERIA LA SARAGHINA	LAGOSANTO	FE	281
LA CHIOCCIOLA	PORTOMAGGIORE, LOC. QUARTIERE	FE	282
DA GORINI	BAGNO DI ROMAGNA	FC	282
RISTORANTE DEL LAGO	BAGNO DI ROMAGNA	FC	284
QUEL CASTELLO DI DIEGARO	CESENA, LOC. DIEGARO	FC	284
MONNALISA RESTAURANT	CESENATICO	FC	285
RISTORANTE ANCÒRA	CESENATICO	FC	285
OSTERIA DA BEPPE	CESENATICO	FC	286
FCRISTORANTE CONVIVIO	FORLÌ, LOC. VILLANOVA	FC	286
FCOSTERIA LA CAMPANARA	GALEATA	FC	287
FCRISTORANTE MAGNOLIA	LONGIANO	FC	287

Grandi vini nascono da scelte collettive.

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino



L'eccellenza è una scelta condivisa, che nasce dal rispetto di un territorio unico e dalla responsabilità di chi lo rappresenta. Il Brunello di Montalcino è il risultato di regole rigorose, tempo e visione comune. Il Consorzio tutela questa scelta e la porta nel mondo.

consorziobrunellodimontalcino.it

Consorzio del Vino

BRUNELLO DI MONTALCINO 19 67

IL BISTROT DIVINO	PREDAPPIO, LOC. FIUMANA	FC	288
L'INCONTRO RISTORANTE	CARPI	MO	288
RISTORANTE LA LUMIRA	CASTELFRANCO NELL'EMILIA	MO	289
RISTORANTE IL CASTELLO	CASTELVETRO DI MODENA	M0	289
OSTERIA LA FEFA	FINALE EMILIA	MO	290
RISTORANTE CAVALLINO	MARANELLO	MO	290
RISTORANTE STRADA FACENDO	MODENARISTORANTE	MO	292
LA GROTTA	MODENA	MO	292
RISTORANTE L'ERBA DEL RE	MODENA	MO	293
OSTERIA FRANCESCANA	MODENA	MO	293
RISTORANTE ANTICA MOKA	MODENA	MO	294
RISTORANTE PATRIZIA	MODENA	MO	294
AL GATTO VERDE	MODENA, LOC. SAN DAMASO	MO	295
OSTERIA DEI GIRASOLI	SASSUOLO	MO	295
TRATTORIA CAMPANINI	BUSSETO, LOC. MADONNA DEI PRATI	PR	296
RISTORANTE AL VÈDEL	COLORNO, LOC. VEDOLE	PR	296
HOSTERIA BERTINELLI	NOCETO	PR	297
PALAZZO UTINI	NOCETO	PR	297
RISTORANTE COCCHI 1925	PARMA	PR	298
OSTERIA DEI MASCALZONI	PARMA	PR	298
RISTORANTE IL PARMIGIANINO	PARMA	PR	299
ARTE & GUSTO MERCATO E RISTORO DEI SAPORI	PARMA	PR	299
LU EXPERIENCE RISTORANTE	PARMA, LOCALITÀ SCARZARA	PR	300
ANTICA CORTE PALLAVICINA	POLESINE ZIBELLO	PR	300
TRATTORIA LEON D'ORO	POLESINE ZIBELLO, LOC. ZIMBELLO	PR	301
HOSTARIA DA IVAN	ROCCABIANCA, LOC. FONTANELLE	PR	301
TRATTORIA L'OCA BIANCA	SALSOMAGGIORE TERME	PR	302
RISTORANTE LOCANDA STELLA D'ORO	SORAGNA	PR	302
PRRISTORANTE DA GIOVANNI	ALSENO, LOC. CORTINA	PC	303
RISTORANTE IL CHITANTOLO	CASTELVETRO PIACENTINO	PC	303
LOCANDA DEL FALCO	GAZZOLA, LOC. RIVALTA TREBBIA	PC	304
TRATTORIA CATTIVELLI	MONTICELLI D'ONGINA	PC	304
OSTRERIA DEI FRATELLI PAVESI	PODENZANO, LOC. GARIGA	PC	305
RISTORANTE CASTELLACCIO	RIVERGARO, LOC. TRAVO	PC	305
RISTORANTE LA COLONNA	ROTTOFRENO,	PC	306
LA LOCANDA DI BAGNARA	BAGNARA DI ROMAGNA	RA	306
RISTORANTE LA LANTERNA	BRISIGHELLA	RA	307
ACERVUM CUCINA, LOCANDA, BOTTEGA	CERVIA	RA	307
RISTORANTE LE GHIAINE	CERVIA	RA	308
RARISTORANTE CRUDERIA AL PORTO	CERVIA	RA	308
RISTORANTE I VENINI	CERVIA, LOC. MILANO MARITTIMA	RA	309
RISTORANTE AL CAMINETTO	CERVIA, LOC. MILANO MARITTIMA	RA	309
RAIL FENICOTTERO ROSA RISTORANTE GOURMET	FAENZA	RA	310
ANTICA TRATTORIA AL GALLO 1909	RAVENNA	RA	310
RISTORANTE ALEXANDER	RAVENNA	RA	312
CORTE CABIRIA RISTORANTE	RAVENNA	RA	312
OSTERIA L'ACCIUGA	RAVENNA	RA	313
CASALE FALASCO	RUSSI	RA	313
RISTORANTE BADESSA	CASALGRANDE	RE	314
RISTORANTE DA POLI ALLA STAZIONE	CASTELNOVO DI SOTTO	RE	314
RISTORANTE IMPRONTE DI LUCA	GUALTIERI	RE	315
RISTORANTE LOCANDA CA' MATILDE	QUATTRO CASTELLA, LOC. RUBBIANINO	RE	315
ARNALDO CLINICA GASTRONOMICA	RUBIERA	RE	316
OSTERIA DEL VIANDANTE	RUBIERA	RE	316


BOTTEGA
THE PERFECT MATCH
BOTTEGA
GOLD
BOTTEGASPA.COM

OSTERIA IN SCANDIANO	SCANDIANO	RE	317
RISTORANTE VITE	CORIANO, LOC. CERASOLO	RN	317
L'OSTERIA VECIA	MISANO ADRIATICO	RN	318
L'OSTERIA DELL'ACCADEMIA	MONTEGRIDOLFO	RN	318
ABOCAR DUE CUCINE	RIMINI	RN	319
LA DOLCE VITA	RIMINI	RN	319
RISTORANTE GUIDO 1946	RIMINI	RN	320
DA LUCIO	RIMINI	RN	320
OSTERIA LA SANGIOVESA	SANTARCANGELO DI ROMAGNA	RN	321
CASA ZANNI	VERUCCHIO, LOC. VILLA VERUCCHIO	RN	321

TOSCANA

RISTORANTE I 3 BICCHIERI	AREZZO	AR	324
RISTORANTE LA LANCIA D'ORO	AREZZO	AR	324
CASA CECCO	CIVITELLA IN VAL DI CHIANA	AR	325
RISTORANTE IL FALCONIERE	CORTONA, LOC. SAN MARTINO BOCENA	AR	325
RISTORANTE AL COCCIO	SANSEPOLCRO	AR	326
RISTORANTE ADRIANO 731943	CERRETO GUIDI	FI	326
AROMA RISTORANTE IN FIRENZE	FIRENZE	FI	327
ATTO DI VITO MOLLICA	FIRENZE	FI	327
TRATTORIA DA BURDE	FIRENZE	FI	328
ENOTECA PINCHIORRI	FIRENZE	FI	328
PIZZERIA GIOVANNI SANTARPIA	FIRENZE	FI	329
RISTORANTE BENEDICTA	FIRENZE	FI	329
IL PALAGIO	FIRENZE	FI	330
RISTORANTE BORGO SAN JACOPO	FIRENZE	FI	330
BUCA LAPI	FIRENZE	FI	331
CIBREO RISTORANTE	FIRENZE	FI	331
CIBREO RISTORANTE & COCKTAIL BAR	FIRENZE	FI	332
CIRCO-LO TEATRO DEL SALE	FIRENZE	FI	332
TRATTORIA DA SOSTANZA DETTO IL TROIA	FIRENZE	FI	333
HARRY'S BAR THE GARDEN	FIRENZE	FI	333
RISTORANTE SEGNO BY EMPIREO	FIRENZE	FI	334
RISTORANTE LUCA'S BY PAOLO ARIAUDO	FIRENZE	FI	334
RISTORANTE SAPORIUM FIRENZE	FIRENZE	FI	335
RISTORANTE STORICO SABATINI	FIRENZE	FI	335
RISTORANTE RELAIS LE JARDIN	FIRENZE	FI	336
COSIMO RESTAURANT ROOFTOP & BAR	FIRENZE	FI	336
THE WINTER GARDEN BAR & RESTAURANT	FIRENZE	FI	337
LE BISTROT	FIRENZE	FI	337
ENOTECA RISTORANTE GALLO NERO	GREVE IN CHIANTI	FI	338
PODERE BELVEDERE TUSCANY	PONTASSIEVE	FI	338
TRATTORIA DÌ SOR PAOLO	SAN CASCIANO IN VAL DI PESA	FI	339
TRATTORIA IN CAMPAGNA	CASTEL DEL PIANO	GR	339
RISTORANTE PORTICCIOLO	CASTIGLIONE DELLA PESCAIA	GR	340
LA LOCANDA DEL VIANDANTE	CIVITELLA PAGANICO, LOC. IMPOSTINO	GR	340
IL SOTTOMARINO	FOLLONICA	GR	341
HOTEL RISTORANTE IL PELLICANO	MONTE ARGENTARIO	GR	341
RISTORANTE TORRE D'ARGENTO	MONTE ARGENTARIO	GR	342
RISTORANTE IL ROSMARINO	ROCCASTRADA, LOC. MONTEMASSI	GR	342
IL SILENE	SEGGIANO, LOC. PESCINA	GR	343
RISTORANTE LA PINETA	BIBBONA, LOC. MARINA DI BIBBONA	LI	343
RISTORANTE KONTIKI	CAMPO NELL'ELBA	LI	344
LIRISTORANTE OSCAR	LIVORNO	LI	344

NOSTRANO È NOSTRO

Perché arriva da qui, non da paesi lontani.
Perché si prende cura della nostra terra e delle nostre api.
Perché pratichiamo un'agricoltura sempre più sostenibile.
È nostro, ma è anche tuo.



L'UNICO ZUCCHERO GREZZO
DI BARBABIETOLA 100% ITALIANO.

Italia Zuccheri
Coltivatori con cura.

RISTORANTE PUBLIUS	MARCIANA, LOC. POGGIO	LI	345
OSTERIA LA BOTTE GAIA	PORTO AZZURRO	LI	345
RISTORANTE LA GHIOTTA	PORTOFERRAIO, LOC. BIODOLA	LI	346
RISTORANTE IL SORPASSO	ROSIGNANO MARITTIMO	LI	346
LA PERLA DEL MARE	SAN VINCENZO	LI	347
MIGLIO50	LUCCA	LI	347
RISTORANTE BUTTERFLY	CAPANNORI, LOC. MARLIA	LU	348
RISTORANTE LUX LUCIS	FORTE DEI MARMI	LU	348
RISTORANTE LORENZO	FORTE DEI MARMI	LU	349
BISTROT I BAGNI DI VILLA GREY	FORTE DEI MARMI	LU	349
RISTORANTE LA MAGNOLIA	FORTE DEI MARMI	LU	350
ANTICA LOCANDA DI SESTO	LUCCA, LOCALITÀ PONTE A MORIANO	LU	350
RISTORANTE BUCA DI SANT'ANTONIO	LUCCA	LU	351
RISTORANTE L'IMBUTO	LUCCA, LOCALITÀ VIGNA ILARIA	LU	351
IL PICCOLO PRINCIPE GOURMET RESTAURANT	VIAREGGIO	LU	352
LUNASIA RISTORANTE	VIAREGGIO	LU	352
ROMANO RISTORANTE	VIAREGGIO	LU	353
RISTORANTE BAR EXTRA	CARRARA	MS	353
LOCANDA APUANA	CARRARA, LOC. COLONNATA	MS	354
OSTERIA GOURMET DI ALESSIO GIORGIERI	MASSA	MS	354
RISTORANTE ENOTECA MOCAJO	MONTECATINI VAL DI CECINA	PI	355
OSTERIA VECCHIA NOCE	VICOPISANO, LOC. LA NOCE	PI	355
RISTORANTE ENOTECA DEL DUCA	VOLTERRA	PI	356
ENOTECA DA GIOVANNI	MONTECATINI TERME	PT	356
LA CASCINA	MONTECATINI TERME	PT	357
RISTORANTE GOURMET	MONTECATINI TERME	PT	357
ROSSO VENEZIANO BISTROT E GOURMET	PISTOIA	PT	358
RISTORANTE VILLA LE FARNETE	CARMIGNANO, LOC. COMEANA	PO	358
PACA RISTORANTE	PRATO	PO	359
RISTORANTE IL CAPRIOLO	PRATO, LOC. GRIGNANO	PO	359
BOTTEGA 325	VAIANO, LOC. LA BRIGLIA	PO	360
RISTORANTE ARNOLFO	COLLE DI VAL D'ELSA	SI	360
RISTORANTE BARBAGIANNI	COLLE VAL D'ELSA	SI	361
ALLE LOGGE DI PIAZZA WINE BAR CON CUCINA	MONTALCINO	SI	361
RISTORANTE CAMPO DEL DRAGO	MONTALCINO	SI	362
TRATTORIA IL POZZO	MONTALCINO	SI	362
RISTORANTE MASTROJANNI	MONTALCINO	SI	363
RISTORANTE L'ANTICA CHIUSINA	MONTEPULCIANO	SI	363
INDIGENO CUCINA TERRESTRE	MONTEPULCIANO	SI	364
OSTERIA LE PANZANELLE	RADDA IN CHIANTI, LOC. LUCARELLI	SI	364
SAN MARTINO 26	SAN GIMINIANO	SI	365
GUSTO SECONDO ME	SAN GIMINIANO, LOC CASAGLIA	SI	365

UMBRIA

LA LOCANDA DEL CARDINALE	ASSISI	PG	368
RISTORANTE IL FRANTOIO	ASSISI	PG	368
RISTORANTE L'ACQUARIO	CASTIGLIONE DEL LAGO	PG	369
RISTORANTE ZAFFERANO	CITTÀ DELLA PIEVE	PG	369
RISTORANTE I RODELLA	DERUTA, LOC. CASALINA	PG	370
SILENE PICCOLO RISTORANTE	FOLIGNO	PG	370
TENUTA BORGO SANTA CECILIA	GUBBIO, LOC. MONTELOVESCO	PG	371
CENTUMBRIE EVO BISTROT	MAGIONE, LOCALITÀ AGELLO	PG	371
RISTORANTE LILLO TATINI	PANICALE	PG	372
PGSUD OSTERIA POPOLARE	PERUGIA	PG	372

CANTINA PRODUTTORI · VALDOBBIADENE ·

RIVE DI COLBERTALDO. LE NOSTRE RIVE, IL NOSTRO PROSECCO.

Per il mondo è Prosecco, per noi è casa.



Nella zona storica del Prosecco Superiore i fianchi scoscesi delle colline prendono da sempre il nome di **Rive**. Qui esiste solo la vendemmia manuale. Ogni Riva è unica: il nostro compito è quello di lasciarla esprimere in tutta la sua personalità.

Rive di Colbertaldo nasce secondo questa filosofia: assecondare un terroir unico, imbottigliando il suo dono.

ADA GOURMET RESTAURANT	PERUGIA	PG	373
RISTORANTE COLLINS	PERUGIA	PG	373
RISTORANTE APOLLINARE	SPOLETO	PG	374
RISTORANTE FIORFIORE	TODI, LOC. CHIOANO	PG	374
RISTORANTE ELEMENTI	TORGIANO, LOC. BRUFA	PG	375
LA CUCINA DI SAN PIETRO	TREVI, LOC. SAN PIETRO A PETTINE	PG	375
LA BETTOLA DEL BUTTERO	FABRO	TR	376
LA BETTOLA DEL COCCIARO	FICULLE	TR	376
I SETTE CONSOLI	ORVIETO	TR	377
RISTORANTE CORO	ORVIETO	TR	377

MARCHE

RISTORANTE ANDREINA	LORETO	AN	380
RISTORANTE ERARD	MONTECAROTTO	AN	380
RISTORANTE RIVA	NUMANA	AN	381
ULIASSI	SENIGALLIA	AN	381
OSTERIA PEPE NERO	CUPRA MARITTIMA, LOC. MARANO	AP	382
RISTORANTE ATTICO SUL MARE	GROTTAMMARE	AP	382
RISTORANTE MESSER CHICHIBIO	MONSAMPOLO DEL TRONTO	AP	383
OSTERIA OPHIS	OFFIDA	AP	383
RISTORANTE ARCA	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	AP	384
MATIGUSTA BRACERIA	ALTIDONA, LOC. MARINA DI ALTIDONA	FM	384
RISTORANTE EMILIO DEI FRATELLI BEI	FERMO, LOC. CASABIANCA	FM	385
ENOTECA BAR A VINO	FERMO	FM	385
LA LOCANDA DEI MATTERI	SANT'ELPIDIO A MARE	FM	386
RISTORANTE GALILEO	CIVITANOVA MARCHE	MC	386
VECCHIO CAFFÈ MARETTO	CIVITANOVA MARCHE	MC	387
MANGIA	CIVITANOVA MARCHE	MC	387
RISTORANTE RESORT LE CASE	MACERATA	MC	388
RISTORANTE DARIO 1960	PORTO RECANATI, LOC. SCOSSICCI	MC	388
RISTORANTE CAVALLINI	SAN SEVERINO MARCHE	MC	389
SYMPOSIUM 4 STAGIONI	CARTOCETO	PU	389
RISTORANTE ALBERGO ALLA LANTERNA	FANO	PU	390
DALLA GIOCONDA	GABICCE MARE, LOC. GABICCE MONTE	PU	390
HOTEL RISTORANTE POSILLIPO	GABICCE MARE, LOC. GABICCE MONTE	PU	391
NOSTRANO RISTORANTE	PESARO		391

LAZIO

RISTORANTE EVAN'S DAL 1960	CASSINO	FR	394
VILLA EUCHELIA	CASTROCIELO	FR	394
OSTERIA PANZINI	FROSINONE	FR	395
LA LOCANDA DEL BERE	LATINA, LOC. BORGO FAITI	LT	395
RISTORANTE ACQUA PAZZA	PONZA	LT	396
LA TROTA DAL '63	RIVODUTRI	RI	396
BOTTEGA PROSECCO BAR & RESTAURANT	FIUMICINO	RM	397
CONTATTO RESTAURANT	FRASCATI	RM	397
RISTORANTE ZÌ RICO	PALESTRINA	RM	398
AMBASCIATA D'ABRUZZO	ROMA	RM	398
ANTICO CARLONE	ROMA	RM	399
HARRY'S BAR TREVI HOTEL & RESTAURANT	ROMA	RM	399
IL PAGLIACCIO	ROMA	RM	400
RISTORANTE LA PERGOLA	ROMA	RM	400
L'OSTERIA DEGLI AVVOCATI	ROMA	RM	401
RISTORANTE DA RINALDI AL QUIRINALE	ROMA	RM	401

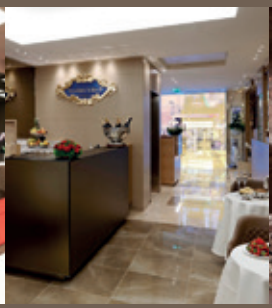
HARRY'S BAR
TREVI

★★★★★

Il tuo Hotel nel cuore di Roma

Una location d'eccezione situata su un suggestivo Scavo Archeologico, visitabile gratuitamente, per un soggiorno indimenticabile






Via di San Vincenzo, 10 - 00187 ROMA - Tel. +39 06 69940704

www.hotelharrysbartrevi.com

RISTORANTE ANTICA PESA	ROMA	RM	402
RISTORANTE LEONETTI	ROMA	RM	402
RISTORANTE TEMA	ROMA	RM	403
RISTORANTE IL TEMPIO DI ISIDE	ROMA	RM	403
TRATTORIA SORA LELLA	ROMA	RM	404
RISTORANTE LA MATRICIANA DAL 1870	ROMA	RM	404
RISTORANTE DA FORTUNATO AL PANTHEON	ROMA	RM	405
RISTORANTE CHECCHINO DAL 1887	ROMA	RM	405
RISTORANTE IL VIZIO	ROMA	RM	406
RISTORANTE ALAIN DUCASSE ROMA	ROMA	RM	406
RISTORANTE IMAGO	ROMA	RM	407
LUMEN COCKTAILS & CUISINE	ROMA	RM	407
RISTORANTE RELAIS LE JARDIN	ROMA	RM	408
RISTORANTE MONUMENTO DAL 1884	ROMA, LOC. OSTIA ANTICA OSTERIA	RM	408
LA BRICIOLA	TIVOLI LOC. BIVIO SAN POLO	RM	409
RISTORANTE ROSSODIVINO	VALMONTONE	RM	409
ALBERGO RISTORANTE BENITO AL BOSCO	VELLETRI	RM	410
CASA TUSCIA ENOTECA CON CUCINA	NEPI	VT	410
RISTORANTE TRE RE	VITERBO	VT	411
OSTERIA DEL TEMPO PERSO	VITERBO	VT	411

ABRUZZO

ELODIA RISTORANTE	L'AQUILA	AQ	414
RISTORANTE L'ANGOLO D'ABRUZZO	CARSOLI	AQ	414
REALE RISTORANTE NIKO ROMITO	CASTEL DI SANGRO	AQ	415
VILLA MAIELLA	GUARDIAGRELE	CH	415
LA BALENA OSTERIA DI MARE	ROCCA SAN GIOVANNI	CH	416
HOSTARIA DEL PAVONE	VASTO	CH	416
TRABOCCO CUNGARELLE	VASTO	CH	417
RISTORANTE CARMINE	LORETO APRUTINO, LOC. REMARTELLO	PE	417
CAFÉ LES PAILLOTES	PESCARA	PE	418
RISTORANTE CARLO FERRAIOLI	PESCARA	PE	418
RISTORANTE AL POGGIO DEL SOLE	PIANELLA	PE	419
DON EVANDRO RISTORANTE	POPOLI TERME	PE	419
IL TUBERO D'ORO	CAMPLI	TE	420
HOTEL RISTORANTE LUCIA	GIULIANOVA	TE	420
RISTORANTE E CHALET KIRÀ	MARTINSICURO, LOC. VILLA ROSA	TE	421
DAL PUGLIESE RESTAURANT & PIZZA	TORTORETO	TE	421

MOLISE

MONTICELLI SAPERE & SAPORI	CAMPOBASSO	CB	424
RISTORANTE CONTRASTO	CERCEMAGGIORE	CB	424
OSTERIA DEL BORGO	LARINO	CB	425
RISTORANTE SVEVIA DAL 1977	TERMOLI	CB	425
Z'BASS TRATTORIA DI MARE	TERMOLI	CB	426
RISTORANTE LU CARRATINO DAL 1976	TRIVENTO	CB	426
RISTORANTE L'ELFO	CAPRACOTTA	IS	427
ISOSTERIA O' PIZZAIUOLO LE SEGRETE DEL '700	ISERNIA	IS	427

CAMPANIA

RUIT HORA	LIONI	AV	430
MORABIANCA	MIRABELLA ECLANO	AV	430
OSTERIA DEL GALLO E DELLA VOLPE	OSPEDALETTO D'ALPINOLO	AV	431
RISTORANTE MEGARON	PATERNOPOLI	AV	431



VIGNA DOGARINA





VIVO
VITICOLTORI
VENETO ORIENTALE

VI.V.O. Agricola S.r.l.
sede legale Via Arzeri n. 35 - loc. CAMPODIPIETRA
31040 SALGAREDA (TV)
tel. +39.0422.804129 - info@vivoagricola.it
www.dogarina.it

OASIS SAPORI ANTICHI	VALLESACCARDA	AV	432
IL FORO DEI BARONI	PUGLIANELLO	BN	432
LOCANDA DELLA LUNA	SAN GIORGIO DEL SANNIO	BN	433
KRÈSIOS	TELESE TERME	BN	433
AGRIBRACERIA DI FATTORIA CARPINETO	AVERSA	CE	434
PIZZERIA PEPE IN GRANI	CAIAZZO	CE	434
RISTORANTE GLI SCACCHI	CASERTA	CE	435
VAIRO DEL VOLTURNO	VAIRANO PATENORA	CE	435
CASA MADRE JOHN RESTAURANT	AFRAGOLA	NA	436
RISTORANTE A-MA-RE CAPRI	ANACAPRI	NA	436
ZUMA RESTAURANT	ANACAPRI	NA	437
TAVERNA ESTIA	BRUSCIANO	NA	437
GENNARO AMITRANO	CAPRI	NA	438
RISTORANTE DA TONINO	CAPRI	NA	438
RISTORANTE COLOMBAIA	CAPRI	NA	439
GODÒ CAPRI	CAPRI	NA	439
RISTORANTE SATURNINO AL PORTO	FORIO D'ISCHIA	NA	440
DANÌ MAISON	ISCHIA	NA	440
RISTORANTE INDACO	LACCO AMENO	NA	441
RISTORANTE ANTICO FRANCISCHIELLO DA PEPPINO	MASSA LUBRENSE	NA	441
QUATTRO PASSI	MASSA LUBRENSE, LOC. NERANO	NA	442
IL RELAIS BLU	MASSA LUBRENSE	NA	442
RISTORANTE LO SCOGLIO DA TOMMASO	MASSA LUBRENSE	NA	443
RISTORANTE LO STUZZICHINO	MASSA LUBRENSE	NA	443
RISTORANTE DON ALFONSO 1890 & BOUTIQUE HOTEL	MASSA LUBRENSE	NA	444
GEORGE RESTAURANT	NAPOLI	NA	444
PALAZZO PETRUCCI RISTORANTE	NAPOLI	NA	445
RISTORANTE AMICI MIEI	NAPOLI	NA	445
IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE	NAPOLI	NA	446
TERRAZZA CALABRITTO	NAPOLI	NA	446
TRATTORIA DA NENNELLA	NAPOLI	NA	447
RISTORANTE CRUDORÈ	NAPOLI	NA	447
ANTICA OSTERIA DA TONINO DAL 1880	NAPOLI	NA	448
RISTORANTE CARUSO ROOF GARDEN	NAPOLI	NA	448
OSTARIA PIGNATELLI	NAPOLI	NA	449
LA BERSAGLIERA 1919	NAPOLI	NA	449
JOCA RISTORANTE & TAPAS BAR	NAPOLI	NA	450
SUSTANZA	NAPOLI	NA	450
OFFICINA DEL MARE	NAPOLI	NA	451
LEONESSA RESTAURANT	NOLA	NA	451
RISTORANTE RE SANTI E LEONI	NOLA	NA	452
RISTORANTE BRACERIA BIFULCO	OTTAVIANO	NA	452
RISTORANTE ENOTECA GARUM	POMPEI	NA	453
BISTROT FRATELLI CANNAVACCIUOLO	POMPEI	NA	453
ABRAXAS OSTERIA	POZZUOLI	NA	454
HOSTARIA ANGELI E DEMONI	POZZUOLI	NA	454
BAIA MARINELLA	POZZUOLI	NA	455
RISTORANTE PUNTO NAVE	POZZUOLI, LOC. MONTERUSCIELLO	NA	455
L'ANTICA TRATTORIA DAL 1930	SORRENTO	NA	456
IL BUCO	SORRENTO	NA	456
RISTORANTE REFOOD	SORRENTO	NA	457
RISTORANTE MUSEO CARUSO	SORRENTO	NA	457
JOSÈ RESTAURANT	TORRE DEL GRECO	NA	458
MM LOUNGE RESTAURANT	TORRE DEL GRECO	NA	458







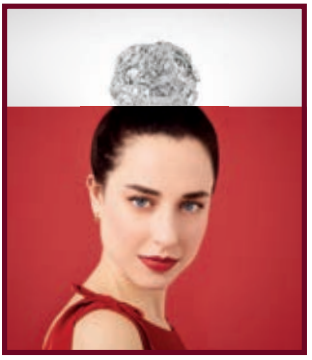
cial.it



IMBALLAGGI IN ALLUMINIO

USO E RICICLO. LA MIA ATTITUDINE NATURALE.







13 AL 100% RESPONSABILE

NATURALMENTE GREEN

Usare, raccogliere e riciclare gli imballaggi in alluminio è parte della nostra quotidianità, come un'attitudine naturale. Un gesto semplice con un impatto positivo per tutti: all'alluminio regala vite infinite, a noi un futuro più sostenibile.

CiAl RESPONSABILITÀ CIRCOLARE

TORRE DEL SARACINO	VICO EQUENSE	NA	459
SENSI RESTAURANT	AMALFI	SA	459
TARÌ ART RESTAURANT	AMALFI	SA	460
RISTORANTE DEI CAPPUCCINI	AMALFI	SA	460
TRATTORIA DA GEMMA	AMALFI	SA	461
RISTORANTE CINQUE FOGLIE	BATTIPAGLIA	SA	461
QUASI IN PORTO ROOMS & RESTAURANT	CASTELLABATE, LOCALITÀ SAN MARCO	SA	462
RISTORANTE AL GELSO D'ORO DA NONNA SCEPPA	CAPACCIO PAESTUM, LOC. LAURA	SA	462
CRÜB	CAVA DE' TIRRENI	SA	463
HOSTARIA BACCOFURORE	FURORE	SA	463
PINETA 1903 CUCINA DI MARE	MAIORI	SA	464
CASA DEL NONNO 13	MERCATO SAN SEVERINO	SA	464
WIP BURGER & PIZZA	NOCERA INFERIORE	SA	465
PERBACCO ENOTECA OSTERIA DAL 1987	PISCIOTTA	SA	465
GIU AL MULINO LOCANDA CONTEMPORANEA	PONTECAGNANO FAIANO	SA	466
DEPOSIT0 EATERY	PONTECAGNANO FAIANO	SA	466
RISTORANTE ZASS	POSITANO	SA	467
LA SPONDA RESTAURANT	POSITANO	SA	467
LA CUCINA DEL TRAMONTO D'ORO	PRAIANO	SA	468
RISTORANTE UN PIANO NEL CIELO	PRAIANO	SA	468
RISTORANTE GALA MARIS	PRAIANO, LOCALITÀ MARINA DI PRAIA	SA	469
RISTORANTE BELVEDERE	RAVELLO	SA	469
BOTTEGHELLE65	SALERNO	SA	470
OSTERIA DEI SAPORI	SALERNO	SA	470
RISTORANTE TERRAFERMA	SALERNO	SA	471
EMBARCADERO RESTAURANT, TERRACE & BAR	SALERNO	SA	471
FAMMILA PIZZA E TERRITORI	SALERNO	SA	472
CONTROVENTO BRACERIA DI MARE	SALERNO	SA	472
ARCA RESTAURANT	VIETRI SUL MARE	SA	473
RISTORANTE DAL PESCATORE	VIETRI SUL MARE, LOC. MARINA	SA	473

PUGLIA

RISTORANTE AI 2 GHIOTTONI	BARI	BA	476
RISTORANTE BIANCOFIORE	BARI	BA	476
+39 ITALIAN RESTAURANT	CONVERSANO	BA	477
PASHÀ RISTORANTE	CONVERSANO	BA	477
RISTORANTE RADIMAR	MONOPOLI	BA	478
L'ANTICA LOCANDA	NOCI	BA	478
L'OSTERIA DI CHICHIBIO	POLIGNANO A MARE	BA	479
ANGELO SABATELLI RISTORANTE	PUTIGNANO	BA	479
SCINUÀ DOVE LA CUCINA...	PUTIGNANO	BA	480
LOCANDA ANTICHI SAPORI	ANDRIA, LOC. MONTEGROSSO	BT	480
RESORT OSTERIA DEI MASSARI	ANDRIA, LOC. MONTEGROSSO	BT	481
RISTORANTE BACCO	BARLETTA	BT	481
CASA SCESCIOLA	MINERVINO MURGE	BT	482
CASA SGARRA	TRANI	BT	482
RISTORANTE IL DIAVOLETTO EPICUREO	TRANI	BT	483
LE LAMPARE AL FORTINO	TRANI	BT	483
QUINTESSENZA RISTORANTE	TRANI	BT	484
RISTORANTE CORTEINFIORE	TRANI	BT	484
OSTERIA CASALE FERROVIA	CAROVIGNO	BR	485
OSTERIA GIÀ SOTTO L'ARCO	CAROVIGNO	BR	485
OSTERIA SANT'ANNA	CISTERNINO	BR	486
AL VECCHIO FORNELLO	CISTERNINO	BR	486

TRENTINO

TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



Nuove vette di praticità e di gusto

Trentingrana si rinnova, ma non tradisce neanche un istante.
La gamma cresce con i nuovi formati a **Cubetti**, perfetti per snack e aperitivi, e il **Grattugiato stagionato oltre 20 mesi**, dal sapore sempre fresco e deciso.
Più scelta, stesso Trentingrana: qualità, tradizione e gusto, in tutte le forme.

Trentingrana
da gustare

formaggideltrentino.it

QUALITÀ
TRENTINO

GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO

OSTERIA DEL PORTO SAVELLETRI	FASANO, LOC. SAVELLETRI	BR	487
RISTORANTE DUE CAMINI	FASANO, LOC. SAVELLETRI	BR	487
MASSERIA IL FRANTOIO	OSTUNI	BR	488
RISTORANTE CIELO	OSTUNI	BR	488
RISTORANTE IL CORTILETTO	LUCERA	FG	489
ROYAL PIZZA	LUCERA	FG	489
RISTORANTE IL PRESIDENTE	LUCERA	FG	490
RISTORANTE COQUUS	LUCERA	FG	490
MODIGLIANI OSTERIA CONTEMPORANEA	LUCERA	FG	491
ARNOLD'S PIZZA, BRACERIA E PANINOTECA	MANFREDONIA	FG	491
LA LOCANDA DEL CARRUBO	MATTINATA, LOC. MONTELCI	FG	492
LI JALANTUUMENE	MONTE SANT'ANGELO	FG	492
PORTA DI BASSO	PESCHICI	FG	493
LA TAVERNA DI PESCHICI	PESCHICI	FG	493
ROSSETTI KITCHEN RESTAURANT	RODI GARGANICO	FG	494
OSTERIA ANTICA PIAZZETTA	SAN GIOVANNI ROTONDO	FG	494
LO CHALET DEI GOURMET LUXURY WINERY RESTAURANT	SAN GIOVANNI ROTONDO	FG	495
RISTORANTE IL RIFUGIO DEI SAPORI	SERRACAPRIOLA	FG	495
GALLERY BISTROT CONTEMPORANEO	TROIA	FG	496
RISTORANTE IL CAPRICCIO	VIESTE	FG	496
RISTORANTE AL DRAGONE	VIESTE	FG	497
TIROVINO FOOD & WINE	VIESTE	FG	497
VECCHIA VIESTE RISTORANTE TIPICO	VIESTE	FG	498
RISTORANTE LA BALCONATA	VOLTURINO	FG	498
HOSTARIA ARETÉ	CAVALLINO	LE	499
SOFFIO BISTROT & RESTAURANT	LECCE	LE	499
PRIMO RESTAURANT IN LECCE	LECCE	LE	500
CLASSÉ LA DOGANA RESTAURANT	LECCE	LE	500
RISTORANTE ART NOUVEAU	NARDÒ, LOC. SANTA MARIA AL BAGNO	LE	501
LALTROBAFFO	OTRANTO	LE	501
LA PIAZZA	POGGIARDO	LE	502
DA FABIO RISTORANTINO	ZOLLINO	LE	502
LA CUCCAGNA GIRO DI VITE RISTORANTE ENOTECA	CRISPIANO	TA	503
IZZICA	GROTTAGLIE	TA	503
RISTORANTE GUSTO PRIMITIVO	MANDURIA	TA	504
RISTORANTE FOUR SEASONS	MARTINA FRANCA	TA	504

BASILICATA

LA MANGIATOIA	ROTONDELLA	MT	508
TRATTORIA NUGENT DA MARIO E GIGIA	IRSINA	MT	508
L'ABBONDANZA LUCANA	MATERA, LOC. SASSO CAVEOSO	MT	509
OSTERIA PICO	MATERA	MT	509
LA LOCANDA DELL'ABATE	MONTESCAGLIOSO	MT	510
RELAIS PALAZZO DEI POETI	TURSI	MT	510
RISTORANTE PALAZZO GALA	ACERENZA	PZ	511
AGRITURISMO VAL SIRINO	LAGONEGRO, LOC. CONTRADA FINIERI	PZ	511
BAR RISTORANTE DA GIOVANNI	LAURIA, LOC. PECORONE	PZ	512
IL BORGO DEL GUSTO	LAVELLO, LOC. PESCARELLO	PZ	512
VILLA CHETA HOTEL & RESTAURANT	MARATEA, LOC. ACQUAFREDDA	PZ	513
I SAPORI DI MARIANNA ENOTRATTORIA	MARATEA	PZ	513
TAVERNA ROVITA	MARATEA	PZ	514
RISTORANTE HORA SESTA	MELFI	PZ	514
ANTICA OSTERIA MARCONI	POTENZA	PZ	515
AGRITURISMO LA DIMORA DEI CAVALIERI	VAGLIO BASILICATA	PZ	515

CALABRIA

RISTORANTE ABBRUZZINO	CATANZARO, LOC. SANTO JANNI	CZ	518
FERMINO RISTORANTE	LAMEZIA TERME	CZ	518
RISTORANTE PORTA MARINA	LAMEZIA TERME	CZ	519
RISTORANTE L'ARAGOSTA	NOCERA TERINESE	CZ	519
CALABRIALCUBO	NOCERA TERINESE	CZ	520
OSTERIA IL FRANTOIO	SOVERATO, LOC. SOVERATO SUPERIORE	CZ	520
LA ROSA NEL BICCHIERE	SOVERIA MANNELLI	CZ	521
RISTORANTE TIPICO "TERRE DI LEVIDONIA"	ALBIDONA, LOC. CONTRADA TRODIO	CS	521
HOTEL RISTORANTE LE CLARISSE	AMANTEA	CS	522
AL GIRONE DEI GOLOSI	COSENZA	CS	522
RISTORANTE L'ANTICO BORGO	MORANO CALABRO	CS	523
HOSTARIA DE MENDOZA	RENDE	CS	523
LA ROTONDA	TREBISACCE	CS	524
TRATTORIA ENOTECA MAX	CIRÒ MARINA	KR	524
AGRITURISMO LA TAVERNA DEI BRIGANTI	COTRONEI	KR	525
RISTORANTE IL CONTE DI MELISSA	MELISSA, LOC. TORRE MELISSA	KR	525
AZIENDA AGRITURISTICA LE PUZELLE	SANTA SEVERINA, LOC. PUZELLE	KR	526
RISTORANTE DATTILO	STRONGOLI, LOC. MAREMONTI	KR	526
TAVERNA KERKIRA	BAGNARA CALABRA	RC	527
RISTORANTE IL VELIERO	GIOIA TAURO	RC	527
RISTORANTE GAMBERO ROSSO ENOTECA	GIOIOSA IONICA	RC	528
DE GUSTIBUS	PALMI	RC	528
OFFICINA DEL GUSTO	REGGIO CALABRIA	RC	529
RISTORANTE BAYLIK	REGGIO CALABRIA	RC	529
LA CASCINA 1899	ROCCELLA JONICA, LOC. PANTANO	RC	530
RISTORANTE DA GLAUCO TERRAZZA SUL MARE	SCILLA, LOC. CHIANALEA	RC	530
RISTORANTE LE ROSE	BRIATICO, LOC. SAN COSTANTINO	VV	531
RISTORANTE ALBERGO LA CASARECCIA DA FRANCO	DRAPIA, LOC. BRATTIRÒ	VV	531
ALBERGO RISTORANTE LA LAMPARA	GIZZERIA, LOC. GIZZERIA LIDO	VV	532
SAN DOMENICO RESTAURANT	PIZZO	VV	332
ME RESTAURANT	PIZZO, LOC. PONTE DI FERRO	VV	533
HOTEL RISTORANTE LAPPRODO	VIBO VALENTIA, LOC. VIBO MARINA	VV	533

SICILIA

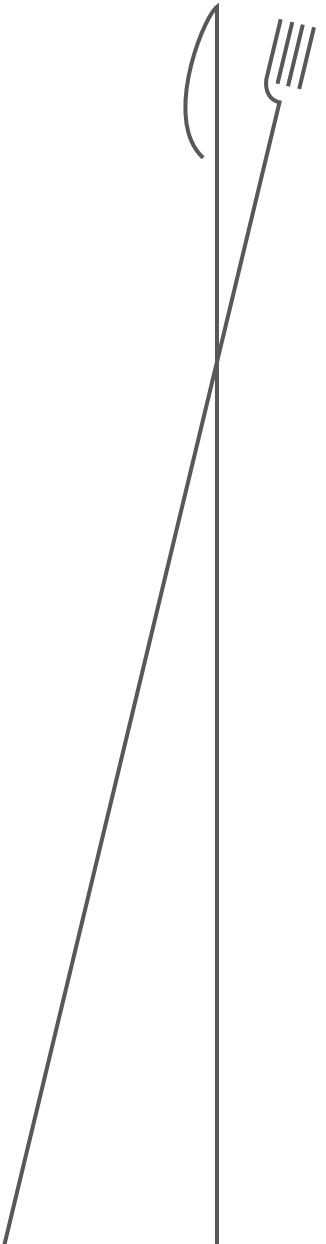
RISTORANTE LE TRAVEGGOLE	FAVARA	AG	536
HOTEL RISTORANTE CAVALLUCCIO MARINO	LAMPEDUSA	AG	536
L'OSTE E IL SACRESTANO	LICATA	AG	537
IL VIGNETO RESORT & RESTAURANT	MENFI	AG	537
RISTORANTE CAPADÀ	RIBERA	AG	538
HOSTARIA DEL VICOLO	SCIACCA	AG	538
RISTORANTE CENTRO STORICO	CALTANISSETTA	AG	539
RISTORANTE MARINO EX CENTRALE TOTÒ	GELA	CL	539
LA LANTERNA	MILENA	CL	540
RISTORANTE IL LOCANDIERE	CALTAGIRONE	CT	540
ME CUMPARI TURIDDU	CATANIA	CT	541
RISTORANTE CORIA	CATANIA	CT	541
BAVETTA OSTERIA D'OGGI	CATANIA	CT	542
TRATTORIA LA RUSTICA	ENNA, LOC. CASTELFERRATO	CT	542
RISTORANTE DA CARLO	ENNA, LOC. PERGUSA	CT	543
RISTORANTE AL FOGHER	PIAZZA ARMERINA	EN	543
RISTORANTE LA BADIA	FICARRA	ME	544
RISTORANTE FILIPPINO	LIPARI, LOC. LIPARI	ME	544
RISTORANTE DA PINA	LIPARI	ME	545
RISTORANTE ALBERTO E I SUOI SAPORI	MESSINA, LOCALITÀ TORRE FARO	ME	545



IL GIARDINO DE LA DURLINDANA	MESSINA	ME	546
RISTORANTE LA PERLA	NASO	ME	546
FRATELLI BORRELLO TRATTORIA	SINAGRA	ME	547
RISTORANTE PRINCIPE CERAMI	TAORMINA	ME	547
PALAZZACCIO	CASTELBUONO	PA	548
RISTORANTE NANGALARRUNI	CASTELBUONO	PA	548
LA BOTTE 1962	MONREALE	PA	549
BYE BYE BLUES	PALERMO	PA	549
DES PALMES NEOBISTROT	PALERMO	PA	550
TRATTORIA AI CASCINARI	PALERMO	PA	550
BUATTA CUCINA POPOLANA	PALERMO	PA	551
CASA DEL BRODO DAL DOTTORE	PALERMO	PA	551
CASALE MARGHERITA TURISMO RURALE	POLLINA	PA	552
PARISTORANTE IL BAVAGLINO	TERRASINI	PA	552
RISTORANTE MAJORE	CHIARAMONTE GULFI	RG	553
RISTORANTE CENOBIO OSTERIA DEI FRATI	RAGUSA, LOC. IBLA	RG	553
LOCANDA DON SERAFINO	RAGUSA, LOC. IBLA	RG	554
RISTORANTE DUOMO	RAGUSA, LOC. IBLA	RG	554
RISTORANTE I BANCHI	RAGUSA, LOC. IBLA	RG	555
RISTORANTE DA ENZO A MARE	SANTA CROCE CAMERINA	RG	555
RISTORANTE ATMOSPHERE	VITTORIA	RG	556
RISTORANTE CROCIFISSO	NOTO	SR	556
RISTORANTE PRINCIPE DI BELLUDIA	NOTO	SR	557
ANDREA RISTORANTE ENOTECA	PALAZZOLO ACREIDE	SR	557
RISTORANTE DONNA PATRIZIA	ROSOLINI	SR	558
U SULICCÈNTI	ROSOLINI	SR	558
RISTORANTE DON CAMILLO	SIRACUSA, LOC. ORTIGIA	SR	559
RISTORANTE SOTTO SALE	FAVIGNANA	TP	559
OSTERIA IL GALLO E L'INNAMORATA	MARSALA	TP	560
RISTORANTE LE LUMIE	MARSALA	TP	560
RISTORANTE ARDIGNA	SALEMI	TP	561
LACCIALORO OSTERIA SICILIANA	SAN VITO LO CAPO	TP	561

SARDEGNA

OSTERIA DEL FORTE	CAGLIARI	CA	564
T BISTROT	CAGLIARI	CA	564
HOTEL RISTORANTE I MENHIRS	CASTIADAS, LOCALITÀ L'ANNUNZIATA	CA	565
RISTORANTE CRACCO	PULA	CA	565
RISTORANTE MARTIN PESCATORE	ARZACHENA, LOCALITÀ CANNIGIONE	OT	566
LE GRAND	ARZACHENA, LOCALITÀ CANNIGIONE	OT	566
ITALO BASSI CONFUSION BOUTIQUE RESTAURANT	ARZACHENA, LOC. PORTO CERVO	SS	567
RISTORANTE LA PERGOLA IN GIARDINO	ARZACHENA, LOC. PORTO CERVO	SS	567
LOCANDA RUDALZA	OLBIA, LOCALITÀ PORTO ROTONDO	OT	568
RISTORANTE IL PAGURO	PALAU, LOC. CALA CAPRA	OT	568
HOTEL RISTORANTE ISPINIGOLI	DORGALI, LOC. ISPINIGOLI	NU	569
RISTORANTE SU GOLOGONE	OLIENA	NU	569
HOTEL RISTORANTE ORLANDO EXPERIENCE	VILLAGRANDE STRISAILI	OG	570
RISTORANTE SU CARDULEU	ABBASANTA, LOC. SANTULUSSURGIU	OR	570
OSTERIA MANDRAS LENTAS	ALGHERO	SS	571
RISTORANTE NAUTILUS	ALGHERO	SS	571
HOTEL RISTORANTE IL BORGO BAGA BAGA	CASTELSARDO	SS	572
RISTORANTE IL GIAMARANTO	SASSARI	SS	572
L'ANTICA HOSTARIA	SASSARI	SS	573
AL TONNO DI CORSA	CARLOFORTE CI	SS	573



VALLE D'AOSTA

OSTERIA DA NANDO

Aosta
tel. +39 0165 44455
www.osterianando.com

titolare Corrado Scarpa
chef Francesca Sergi
sommelier Paolo Scarpa
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 20 interni - 20 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Nel centro storico di Aosta, a poca distanza dalla Porta Pretoria, è dal 1957 che questa osteria caratteristica propone una cucina tipica del territorio servita in un ambiente rustico e confortevole. La polenta fatta nel paiolo alla vecchia maniera è senza dubbio il caposaldo del menu, ma non mancherete di assaggiare anche fonduta, bourguignonne, trota salmonata marinata, zuppa valpellinentze, carbonade con patate lesse. Affidate la chiusura golosa alla boite di cioccolato fondente con confettura di fichi e fichi caramellati. In cantina giacciono 150 etichette, regionali e dal resto d'Italia.

RISTORANTE BELLEVUE
C/O BELLEVUE HOTEL & SPA

Cogne (AO)
tel. +39 0165 74825
www.hotelbellevue.it/it/ristoranti/view/ristorante-Bellevue

titolare Famiglia Jeantet-Roullet
chef Niccolò de Riu
sommelier Rino Billia
chiuso mercoledì (in bassa stagione)
coperti 80
prezzo medio 70,00 euro

Ammirate lo splendido panorama che si gode dalle ampie vetrate di questa veranda in stile rustico-chic, cuore ristorativo di uno degli alberghi di lusso più belli della regione. Sarà la degna cornice di un pasto che unisce reminiscenze locali a tocchi cosmopoliti. Iniziate con l'uovo di Re Vittorio, con fonduta e tartufo, per poi proseguire con saltimbocca marinati in casa su yogurt d'alpeggio e Bloody Mary, agnolotti con toma di Cretaz, risotto all'aglio nero e nocciole con tartare di gambero viola, costata di cervo in crosta di nocciole con salsa al Nebbiolo e ginepro, torta gianduja su Chantilly al cioccolato bianco. Selezione dei formaggi splendida. Proposta enologica fondata su ben 1650 etichette da tutto il mondo.

LA BRASSERIE DU BON BEC
C/O BELLEVUE HOTEL & SPA

Cogne (AO)
tel. +39 0165 749288
www.hotelbellevue.it/it/ristoranti/view/la-brasserie-du-bon-bec

titolare Famiglia Jeantet-Roullet
chef Ridian Pacuku
sommelier Frestino Saliu
chiuso lunedì
coperti 55
prezzo medio 55,00 euro

Addentratevi in questa meravigliosa taverna dai ricchi arredi di legno profumato, piena fino all'inverosimile di oggetti d'epoca, vecchi utensili contadini e decorazioni tipiche. E poi approcciatevi a un'eccellente cucina di territorio, impreziosita da una tecnica impeccabile e da una mise-en-place d'altri tempi. Non perdete la fonduta in crosta di pane con polenta fritta e crostini, le lumache alla moda del Bon Bec, gli gnocchi di polenta al ragù di cervo, i tagliolini al sugo d'arrosto e verdure, la carne saltata alla valdostana con cipolla. Per concludere ordinate, a inizio pasto, la fonduta di cioccolato. Carta dei vini che privilegia quelli del territorio ma che non disegna il resto d'Italia e qualche buon Champagne.

RISTORANTE LOU BEQUET

Cogne, Loc. Cretaz (AO)
tel. +39 0165 74651
www.loubequet.it

titolare Fabio Paron
chef Fabio Paron
chiuso martedì
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Sembra uscire dalle favole dei fratelli Grimm questa villetta in legno e pietra vista situata alle porte del Parco Nazionale del Gran Paradiso, nella quale potrete godere di una sublime esperienza di fine dining consumato ad alta quota. I prodotti del territorio infatti si declinano in piatti di alta scuola presentati impeccabilmente: battuta di manzo con crema di zucchine al limone, salumi e formaggi tipici, zuppa Gran Paradiso (vellutata di porri con riso, toma e pane croccante), ravioloni di stufato, costata di manzo con patate al sale, guanciotti di maiale stufati. Prima di andarvene non rinunciate a una bella grolla dell'amicizia, vi scalderà per la via del ritorno. La carta dei vini è pregiata, il servizio caloroso e professionale al tempo stesso.

RISTORANTE LOU TCHAPPÉ

Cogne, Loc. Lillaz (AO)
tel. +39 0165 74379
www.loutchappe.it

titolari Dagest sas
chef Andrea Caminiti
sommelier Davy Gérard
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

Fuori, una tipica baita in stile alpino come ti aspetteresti di trovare solo tra le montagne della Valle d'Aosta. Dentro un ambiente sobrio, fatto di boiserie e illuminato da ampie finestre. In tavola, dal 1983, anno dell'apertura, una cucina di tipica impronta valdostana, realizzata con materie prime a filiera cortissima che setaccia tutti i migliori fornitori locali. Iniziate col carpaccio di carne messata, marinata sotto sale e condita con spezie, aglio e frutti di bosco, e poi continuate con la soça (zuppa tradizionale con fagioli, patate, lardo affumicato, cipolla e salsicce rosolate), con le tagliatelle integrali alla fonduta di toma di capra e burro al pino, con la pecora di Cogne stufata su letto di couscous. Si chiude con una classicissima crema di Cogne, ricca di cioccolato, panna e zucchero. Scelta enologica impressionante, che conta 700 etichette internazionali.

RISTORANTE CADRAN SOLAIRE

Courmayeur (AO)
tel. +39 0165 844609
www.cadransolaire.it

titolare Alessandra Garin
chef Francesco Ramundo
chiuso martedì
coperti 80
prezzo medio 56,00 euro

Vi farà impazzire questo ristorante storico, dove gli arredi in legno e i muri in pietra a vista raccontano la storia della famiglia Garin, generosa stirpe dedita all'accoglienza e fondatrice dell'Auberge de la Maison a Entrevès. L'atmosfera calda e accogliente, le sale segrete dove mangiare in un clima di riservatezza, il servizio discreto e cordiale faranno ala a una cucina che prende le migliori materie prime, locali e non, per trasformarle in piatti di altissimo ceto: crudo di gambero rosso con crema di avocado, coppa al ginepro, mocetta, Lard d'Arnad Dop, pasta corta con fave, salsiccia, crostini di pane nero e fonduta d'alpeggio, riso Carnaroli mantecato all'amatriciana, filetto in crosta di pane avvolto nel lardo con pommes grenailles, polenta concia di farina selezione Chappoz con Fontina Dop, gelato Auberge con miele e cioccolato fuso, castagne con panna montata al momento. L'antica cantina ospita grandi bottiglie, prevalentemente italiane.

L'AUBERGINE RESTAURANT
C/O HOTEL AUBERGE DE LA MAISON

Courmayeur, Loc. Entrèves (AO)
tel. +39 0165 869811
www.aubergemaison.it/aubergine-ristorante

titolare Alessandra Garin
chef Nicola Ricciardi
chiuso mai
coperti 90

Accomodatevi nell'incantevole sala da cui si gode una vista mozzafiato sul Monte Bianco, lasciatevi coccolare dall'atmosfera rustico-elegante fatta di legni odorosi e suppellettili, e poi dedicatevi a un'eccellente cucina tradizionale, reinterpretata e ben servita come si conviene a un albergo di lusso. Dopo avere cominciato con l'insalata tiepida di patate e mocetta con olio Evo e vinaigrette ai lamponi, proseguite col caprino caldo in crosta di mandorle, la fonduta con patate grenailles e polenta croccante, i gigli Gerardo Di Nola con ragù d'anatra e Lardo d'Arnad, il filetto di vitello marinato al gin Glacialis e camomilla. Il carrello dei formaggi vale il viaggio, quale che sia il punto di partenza. Bella cantina, che spazia ad alti livelli per le diverse regioni italiane.

LA MAISON DE FILIPPO

Courmayeur, Loc. Entrèves (AO)
Tel. +39 0165 869797
www.lamaison.com

titolare Francesco Garin
chef Ivan
sommelier Altai Garin
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 60,00 euro

È dal 1965 che questo ristorante dall'aura tipicamente alpina, tutto legni e balconi fioriti, dispensa ai suoi affezionati clienti una generosa e sana cucina di impronta valdostana. Tra questi clienti inutile che cerchiate il ragionier Ugo Fantozzi, che qui fece il famoso tuffo nella polenta: è un personaggio inventato. Splendidamente reali, invece, vi appariranno le specialità della casa: una volta salito l'ingresso da cui penzolano centinaia di campanacci gusterete prosciutto arrosto servito caldo con panfruttato e tomino speziato, zuppa alla courmayeurentze, ravioli alla valdostana, fonduta con patate, trota alle mandorle, bourguignonne, tagliata aromatica con frutta speziata. Chiudete in golosità con le castagne alla panna montata o con il gelato maison arricchito dal miele. Carta dei vini di tono, oltre 300 etichette da Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Borgogna, Champagne e Georgia.

RISTORANTE LA FOURCHETTE
C/O GRAND HOTEL COURMAYEUR MONT BLANC

Courmayeur (AO)
tel. +39 0165 572653
www.grandhotelcourmayeurmontblanc.it

titolare Franco Rocchi
chef Giuseppe Buondonno
sommelier Luca Pupolin
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 85,00 euro

Ha l'aspetto di un grande chalet in stile contemporaneo questo albergo lussuoso ed elegante. Servizio discreto e impeccabile e ambienti di sobria raffinatezza saranno la cornice nella quale potrete approcciarvi a una cucina che, anziché appiattirsi sui grandi classici del territorio, attinge a ricettari di alto lignaggio. In un ambiente di classica bellezza potrete gustare tartare di cervo con senape, zest di limone, cetrioli sottaceto e cipolla rossa, risotto alle vongole con prezzemolo, aioli e gel di limone, tagliolini con fonduta al Bleu d'Aoste e tartufo, ravioli di coniglio alla cacciatora, petto di piccione con la sua coscia e il suo fondo su salsa di ciliegie e paté di fegatini, capriolo ai cinque sapori, gamberi e scalogno flambati al brandy direttamente al tavolo col loro jus. Chiudete con l'insolita seada di Fontina su miele e sorbetto alla mela. In cantina circa 140 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE AL MANIERO

Issogne, Loc. Pied de Ville (AO)
tel. +39 353 3846035
www.ristorantealmaniero.it

titolare Giovanni Paladini
chef Giovanni e Mattia Paladini
sommelier Giovanni e Mattia Paladini
chiuso lunedì
coperti 40
prezzo medio 40,00 euro

Superate il ponticello che segna l'ingresso al centro di Issogne e inerpicatevi per una stradina di montagna fino a trovare questa locanda caratteristica, dall'incantevole posizione (in estate si mangia in terrazza per il piacere della vista) dove regna una sincera cucina del territorio, ben confezionata e servita in un clima cordiale e caloroso. Cominciate con il Lardo di Arnad e la mocetta arricchiti dal miele di castagno, con i flan realizzati con le verdure dell'orto di casa, per poi proseguire con la zuppa alla valpellinese, gli gnocchi di patate alla fonduta, la carbonade con la polenta e l'inarrivabile agnello alle erbe. In chiusura di pasto la torta di mele meringata è una carezza per il palato. La cantina, forte di 400 etichette, spazia fra Italia ed estero, ma non disdegna i vini valdostani.

Oltre la bellezza c'è di più.

“Tutti si limitano a giudicarmi per il mio aspetto senza vedere quello che ho dentro. Sì, lo so che sono bellissimo, ma la mia parte migliore è decisamente all'interno.”

cit. Cappelletto



Buono, come mamma mi ha fatto.

“ah, quasi dimenticavo... mi trovi nel banco freezer!”

FUMAIOLO®

fumaiolo.com

vb-creative.it

BURRO DI FILIERA LATTERIE INALPI

LA STRADA GIUSTA

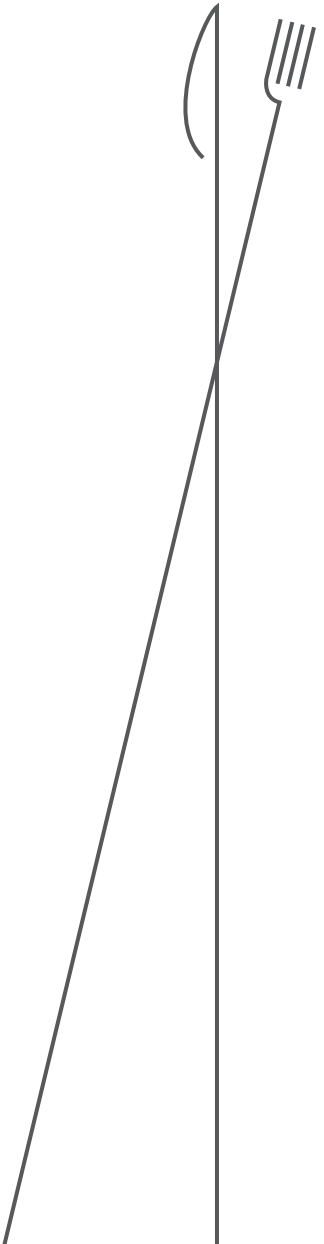


INALPI LAVORA OGNI GIORNO PER DARE IL PROPRIO CONTRIBUTO AL RAGGIUNGIMENTO DEI 17 OBIETTIVI INDICATI DAL SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS DELL'ONU, A FAVORE DI UNA SOSTENIBILITÀ SOCIALE, ECONOMICA, AMBIENTALE.

Dalle valli del Monviso alla tavola delle famiglie italiane, il latte della filiera Inalpi si muove secondo un protocollo unico condiviso con gli allevatori. Una grande filiera italiana dove conferitori e industria lavorano fianco a fianco nel rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone.
Dal buon latte e dalla buona volontà.

www.inalpi.it

LATTERIE inalpi



PIEMONTE

RISTORANTE LA TECA

Bistagno (AL)
tel. +39 392 2028572
www.latecabistagno.it

titolare Sabina Vandone
chef Andrea Becco
sommelier Alessandro Migliardi
chiuso domenica a cena - da lunedì a giovedì a pranzo
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

La particolare commistione di ambiente contemporaneo e arredi vintage che contraddistingue questo locale di tono ricalca alla perfezione la proposta di cucina, legata alla tradizione piemontese ma reinterpretata in chiave moderna. Accanto all'antipasto di carne cruda, insalata russa e vitello tonnato, infatti, troverete panna cotta alla Robiola di Roccaverano con pere alla Barbera e frolla salata alle nocciole. Proseguite con risotto Carnaroli alla crema di peperoni, acciughe e stracciatella, gnocchi con Roccaverano e nocciole, guancia di vitello alla Barbera. Non mancano stuzzicanti proposte di pesce. Si chiude con il bonet o con la panna cotta alle albicocche caramellate e amaretto. Carta dei vini interessante, con circa 180 etichette regionali, nazionali ed estere.

RISTORANTE BELVEDERE 1919

Cantalupo Ligure, Loc. Pessinate (AL)
tel. +39 347 1993287
www.belvedere1919.it

titolare Serena e Fabrizio Rebollini
chef Serena e Fabrizio Rebollini
sommelier Marisa Pagano
chiuso lunedì
coperti 45 all'interno - 120 all'esterno
prezzo medio 38,00 euro

È una terra di confine questa. Dove si incontrano gli aromi della Liguria, i sapori decisi del Monferrato e quelli sapidi del piacentino. Un contesto di contaminazioni culinarie che influisce fortemente sulla proposta di cucina, nella quale è possibile trovare reminiscenze delle tre tradizioni: si spazia pertanto dal cappon magro alla carne cruda con Parmigiano e porcini, dal gratin di zucca e Montebore con uovo alla coque e tartufo nero agli gnocchi di polenta con salsiccia e funghi, dagli agnolotti con fondo bruno di manzo alla royale di galletto. Chiusura in bellezza col gelato alla nocciola su cremoso di cioccolato fondente e zabaione caldo. Cantina forte di 500 etichette delle tre regioni, ma anche italiane ed estere.

ALBERGO RISTORANTE CACCIATORI

Cartosio (AL)
tel. +39 0144 40123
www.cacciatoricartosio.com

titolare Massimo Milano
chef Federica Rossini
sommelier Massimo Milano
chiuso mercoledì - giovedì (eccetto festivi - prefestivi)
coperti 30
prezzo medio 55,00 euro

Al centro di un placido borgo della campagna monferrina vi apparirà come una visione incantata questo bell'albergo-ristorante dagli interni sui toni del bianco, fondato nel lontano 1818 e da allora sempre gestito con grande passione dalla famiglia Milano. Ma voi non lasciatevi trarre in inganno dall'aspetto moderno della struttura, perché la proposta di cucina va a recuperare capitoli dei vecchi ricettari di casa, piatti che profumano di amore rigorosamente cucinati sulla stufa. Un incontro non casuale fra antico e moderno che si esemplifica nel grande vassoio di antipasti, nella frittata ai porcini, nei peperoni cotti in forno a legna con acciughe, nei ravioli al Barbera, nella zuppa di funghi, nel pollo alla cacciatora, nei bocconcini di vitellone al Timorasso. Eccelsa la selezione di formaggi di Luigi Guffanti e dolci della casa. In cantina 500 etichette in gran parte piemontesi.

RISTORANTE DA FAUSTO C/O RELAIS BORGO DEL GALLO

Cavatore, Loc. Valle Prati (AL)
tel. +39 0144 325387
www.relaisborgodelgallo.it

titolare Rosella Olivieri e Fausto Ivaldi
chef Rosella Olivieri
sommelier Gaia Ivaldi
chiuso lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 44,00 euro

Pascetevi dello splendido panorama sulle colline che si gode da questo resort di incontrastata bellezza, dotato di piscina e persino di un eliporto. E poi approcciatevi alla cucina di Rosella Olivieri, che reinterpreta in maniera garbata e sorridente i piatti della tradizione piemontese seguendo il ritmo delle stagioni: iniziate con il vitello tonnato ai capperi, con la carne cruda, con l'insalata russa, per poi proseguire con gli agnolotti al sugo d'arrosto, le tagliatelle al ragù di tre carni, la coppa di maialino in casseruola all'Albarossa. In stagione, funghi e tartufi non mancano mai. Concludete col semifreddo al torrone su fonduta di cioccolato. Fausto Ivaldi e sua figlia Gaia saranno formidabili nel proporvi il migliore abbinamento con una delle 350 etichette, italiane ed estere, presenti in cantina.

RISTORANTE DA MANUELA

Isola Sant'Antonio, Loc. Capraglia (AL)
tel. +39 0131 857177 +39 339 4340032
www.ristorantedamanuela.it

titolare Famiglia Papavero
chef Sergio Bonizzoni e Alessio Gorani
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 100
prezzo medio 45,00 euro

Rimane sempre un indirizzo sicuro questa vecchia baracca sul fiume trasformata ormai oltre 20 anni or sono in un ristorante dall'atmosfera calorosa e famigliare, che fa della grande affettatrice esposta all'ingresso e delle bottiglie d'annata che adornano le pareti un goloso biglietto da visita. Buon segnale perché ciò che ne segue è una solida cucina piemontese con influssi liguri e piacentini (data la zona) e una propensione al pesce d'acqua dolce, per la quale detiene la qualifica di "Fornitore di qualità ambientale" del Parco del Po. Non perdete peperone piquillo con salmerino, acciughe e capperi di tarassaco, speck di trota con panna acida al gin Panarea, risotto con le rane, lasagnette al pesce d'acqua dolce, coniglio di cascina agli ortaggi, lumache alla borgognona, "boccalone" al sale. I dolci si ordinano al carrello, come una volta. La carta dei vini annovera 700 etichette del Piemonte, dell'Italia ma anche internazionali.

RISTORANTE I DUE BUOI

Olivola (AL)
tel. +39 366 2549251
www.iduebuoi.it

titolare Mauro Moro
chef Marco Molaro
sommelier Mattia Trentani
chiuso martedì - mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 55,00 euro

La cornice bucolica, riposante, reminiscente di antichi fasti della settecentesca Villa Guazzo-Candiani fa splendida ala alla cucina di Marco Molaro, creativa e aperta alle suggestioni ma che al tempo stesso attinge alle migliori materie prime del territorio. Gusterete insalata liquida, club sandwich di capasanta con midollo alla brace e caviale, battuta di Fassona con nocciola Lu del Monferrato e capperi, plin della tradizione con mousse al burro salato, ramen all'italiana con peperoni, grano arso e bufala, mezzo piccione con mosto e ajvar, sottofiletto di Fassona con caponata, bernese e Cognac, tarte-tatin di mela con gelato alla vaniglia. Nell'infernot, un'antica cantina, si organizzano degustazioni a tema. La cantina presenta 200 etichette italiane, francesi e di altre parti del mondo.

RISTORANTE CORONA

San Sebastiano Curone (AL)
tel. +39 0131 786203
www.corona1702.com

titolare Marta Allegrina
chef Marta Allegrina
sommelier Marta Allegrina
chiuso a pranzo da domenica a giovedì
a cena lunedì - martedì
coperti 65
prezzo medio 40,00 euro

Sembra cambiato poco dal 1702, quando questo ristorante dall'atmosfera sobria, elegante, tradizionale, venne aperto da un avo dell'attuale titolare, già cuoco di importanti figure di corte. La bella disposizione suddivisa in tre ambienti – il bar, la saletta rossa e la sala al piano superiore – ognuno contraddistinto da un proprio stile, vi concilierà mentre gusterete una cucina di solida impronta piemontese. Il salame nobile del Giarolo e gli involtini di prosciutto e maionese in gelatina saranno un degno inizio che preluderà alla degustazione degli gnocchi alla "bava" di latte, dei tortelli di magro al sugo di noci, dell'arrosto di vitello al rosmarino, dello stracotto. Carrello dei formaggi superbo e dolci d'altri tempi come la coppa gelato "Zanzibar". Bella la carta dei vini che include 200 etichette da Italia e Francia.

OSTERIA BILLIS

Tortona (AL)
tel. +39 0131 1710587
www.osteriabillis.it

titolare Filippo e Alessandro Billi
chef Alessandro Billi
sommelier Filippo Billi
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 45
prezzo medio 45,00 euro

Continua sulle ali del successo (anche televisivo) l'epopea dei fratelli Billi, Alessandro ai fornelli e Filippo in sala, che nella loro osteria contemporanea, situata a poca distanza dalla stazione di Tortona e circondata dal verde, proseguono nel loro percorso volto a codificare quella che loro stessi definiscono "nuova tradizione". L'ambientazione soffusa ed elegante vi concilierà mentre vi approccerete a sapori nuovi, che vi sembrerà di avere gustato da sempre: "buba toast" all'asiatica con gamberi crudi e maionese alla loro bisque, cipolla fondente cotta sei ore sotto sale con aringa affumicata, patatine fritte in grasso d'oca, riso arrosto con granchio poro e fondo di astice, "lenzuolo" al pesto con ricotta di pecora, agnolotto "Derthona" con fondo bruno, scampi in ghisa con fondo di pollo e crostacei, carpaccio scottato nel "ramino". In stagione non perdete la versione del bollito piemontese. Carta dei vini che conta circa 110 etichette.

RISTORANTE ANGOLO DEL BEATO

Asti
tel. +39 0141 531668
www.angolodelbeato.it

titolari Marco Campagna
chef Francesco Galluzzi e Silvio Gai
sommelier Antonio Campagna
chiuso domenica
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

Rimane un caposaldo della cucina monferrina questo ristorante d'impronta classica nel pieno centro storico di Asti, vicino a uno splendido palazzo del XVIII secolo. L'ambiente d'antan, con pareti in pietra a vista e soffitti a volta, vi concilierà mentre ordinerete tonno di coniglio, salsiccia di Bra cruda, peperoni in bagna cauda, taglierini con fegatini di coniglio, agnolotti al ragù di salsiccia, gnocchi di patate "alla bava", carpionata mista alla monferrina, costolette di agnello in panatura di nocciole. In chiusura potete scegliere tra lo splendido vassoio di formaggi piemontesi o uno dei ghiotti dolci della casa. La cantina ospita circa 200 etichette altamente rappresentative dell'enologia piemontese.

CANNAVACCIUOLO LE CATTEDRALI
C/O LE CATTEDRALI RELAIS

Asti, Loc. Valleandona
tel. +39 0141 1858888
www.lecattedrali.com

direttore Livio Negro
chef Gianluca Renzi
sommelier Camilla Torresi
chiuso lunedì - martedì
coperti 40
prezzo medio 130,00 euro

È ormai andato a regime questo ristorante dove il brand di Antonino Cannavacciuolo, sinonimo di fine dining alla massima potenza, si esplica all'interno di un resort di incomparata bellezza grazie all'opera di Gianluca Renzi, chef stellato che alle spalle vanta anni da braccio destro di Heinz Beck. La combinazione è un concentrato vincente di stile, sapori netti e precisi, ricerca in cucina, servizio inappuntabile e location da sogno. Provate il gambero viola con harissa e gazpacho estivo, i cavatelli con pesto leggero, zucchine, ostriche e sgombro, i plin di gallina bianca con funghi, Gorgonzola e zafferano, l'animella di vitello con bagnet verde, anguilla affumicata e vermouth. Al momento del dessert prediligete il sedano rapa con mela verde e basilico, una scelta controcorrente ma estremamente rinfrescante. La cantina è un forziere dove 2840 etichette da tutta Italia e dal mondo aspettano di venire stappate.

CASCINA COLLAVINI RISTORANTE CON CAMERE

Costigliole d'Asti (AT)
tel. +39 0141 966440
www.ristorantecollavini.it

titolare Gianpietro Collavini
chef Gianpietro Collavini
sommelier Cristina Collavini
chiuso martedì a cena - mercoledì
coperti 35
prezzo medio 35,00 euro

Sembra emergere dal XIX secolo questa caratteristica locanda di campagna immersa tra i vigneti di Barbera e Moscato e dal cui poggio si gode una bellissima vista dei dintorni. Nella suggestiva e calda sala dai soffitti a volta e ravvivata in stagione da un crepitante camino gusterete i piatti tradizionali della cucina astigiana, ben confezionati da Carmen e Bruno Collavini assistiti dal figlio Pietro: rollata di coniglio all'aceto balsamico, carne cruda alla monferrina, peperoni ripieni al tonno, carpione di uova e zucchine, gnocchetti al ragù di salsiccia, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, tajarin ai porcini, brasato al Barbera, faraona al Moscato e funghi, misto di formaggi piemontesi. Servizio affabile, ben coordinato da Cristina Collavini e Flavio. La scelta dei vini è in prevalenza locale, ma non è certo un limite da queste parti.

RISTORANTE IL CASCINALENUOVO

Isola d'Asti (AT)
tel. +39 0141 958166
www.walterferretto.com

titolare Famiglia Ferretto
chef Walter Ferretto e Gabriele Bianco
sommelier Roberto Ferretto e Luca Balbiano
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 50/60
prezzo medio 55,00 euro

Prosegue il viaggio ideale di Walter Ferretto alla ricerca delle contaminazioni più interessanti fra i sapori solidi, aristocratici, codificati nel tempo della cucina piemontese e quelli mutuati dalle più disparate culture gastronomiche del mondo. Nel suo casolare bellamente ristrutturato e circondato dalla campagna monferrina potrete assaporare alici in tempura, nettare di rosso d'uovo con tartufo e porcini, tartelletta autunnale con formaggio e trifola, risotto Carnaroli ai gamberi, agnolotti del plin variamente conditi, anatra con Cipolla Rossa di Tropea Igp, cubo di salmone scozzese Loch Fyne con pancetta, petto di piccione ai fichi. Chiudete con un semifreddo al torrone ai lamponi da leccarsi i baffi. La carta dei vini conta circa 450 etichette in prevalenza piemontesi.

CORONA REALE TRATTORIA VINERIA

Moncalvo (AT)
tel. +39 0141 917130
www.coronareale.it

titolare Sonia Damarco
chef Sonia Damarco
sommelier Domenico Andrin
chiuso domenica a pranzo - venerdì a cena sabato a pranzo
coperti 85
prezzo medio 65,00 euro

Nel cuore della città più piccola d'Italia splende immutata nel tempo l'insegna di questa storica trattoria dalla gestione famigliare e dalla proposta culinaria strettamente piemontese. Potete scegliere se concedervi un bicchiere di vino o di vermouth da abbinare a taglieri di salumi e formaggi e ad altre stuzzicherie oppure accomodarvi al tavolo e gustare pietanze sostanziose come girello di fassone tonnato alla Corona Reale, gratin di patate e porcini al Reblochon di Savouge, agnolotti ai tre arrosti col suo ristretto, gnocchi di patate con zucca e colata di Bleu de Savouge, lumache di Cherasco ubriache con fondente di patate e porri, bollito misto al piatto con cinque tagli e il suo bagnetto, cremoso agli amaretti di Moncalvo su composta di pesche di vigna. La cantina conta circa 500 etichette, in gran parte piemontesi e complete di grandi annate, che volendo è possibile anche acquistare.

MERENDERIA CARLIN DE PAOLO

San Damiano d'Asti, Località Gorzano (AT)
tel. +39 0141 983833
www.carlindepaolo.com

titolare Lorenzo Ponte
chef Lorenzo Ponte
sommelier Lorenzo Ponte
chiuso domenica a pranzo - venerdì a cena sabato a pranzo
coperti 50
prezzo medio 35,00 euro

Nella stessa definizione del titolare è un luogo sospeso nel tempo, dove tutti si sentono ben accolti alla scoperta del buon cibo. Da Carlin de Paolo si reinterpreta in chiave 5.0 la tradizione piemontese delle merenderie, quei locali che vendevano soprattutto vino ma dove durante la maggior parte della giornata era possibile consumare piatti semplici della cucina tipica innaffiandoli con un buon calice. Deciderà la disponibilità delle materie prime e l'estro di chi è in cucina se potrete gustare battuta di Fassona con yogurt greco aromatizzato all'aglio, peperone di Motta con mousse al tonno e acciughe del Cantabrico, risotto con Gorgonzola e nocciole, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, filetto di maialino senapato con crema di Roccaverano aromatizzata. I vini sono quelli dell'azienda vinicola di famiglia, e sono davvero un bel bere. Rapporto qualità-prezzo vincente.

MONVISO

TORINO 1936

BISCOTTO SALUTE



WWW.MONVISOGROUP.IT

RISTORANTE IL GIARDINETTO

Sessame (AT)
tel. +39 0144 392001 +39 338 9559489
www.ilgiardinettosessame.it

titolare Francesca Polo
chef Valentina Polo
sommelier Francesca Polo
chiuso giovedì
coperti 60 interni - 30 esterni
prezzo medio 34,00 euro

Al confine tra Bassa Langa e Monferrato troverete questo ristorantino circondato dai vigneti, arredato in maniera sobria ed elegante, tutto sui toni del bianco e dei legni chiari, ricavato da una vecchia casa di campagna risalente agli anni Trenta e completamente ristrutturata. Nelle due sale, una grande e luminosa, l'altra più intima e formale, o in stagione nel grazioso dehors, vi verrà servita una cucina di strettissima tradizione: antipasti di giornata, tajarin ai porcini, agnolotti quadrati monferrini al ragù di carne, carré di vitello ai porcini trifolati, coniglio alle erbe aromatiche, selezione di robiole di Roccaverano Dop con miele e cugnà. In cantina etichette di territorio, con un occhio di riguardo ai vini aromatici e dolci astigiani e acquensi.

MATTEO RISTORANTE

Biella
tel. +39 015 355209
www.matteocaffeecucina.it

titolare Matteo Marra
chef Matteo Marra
sommelier Francesca Bazzani
chiuso domenica
coperti 35
prezzo medio 65,00 euro

Continua a essere un punto di riferimento per chi nel centro di Biella cerca un locale dove vivere un'esperienza culinaria degna di interesse, questo ristorante bello, i cui interni arredati in stile vagamente pop contrastano piacevolmente con lo stile gotico dell'edificio storico in cui è ospitato, esattamente dirimpetto al duomo. I piatti, frutto di attenta riflessione, viaggiano fra terra e mare e attingono a materie prime di assoluto livello: lingotti di salmone marinato all'aneto con mostarda al mango e senape, anolini di manzo e gallina in zabaione di Parmigiano, risotto cacio e pepe con carpaccio di gamberi rosa, baccalà Morro su crema di peperoni, olio Evo, porri e zucchine, chuck flap canadese con cipolla all'agro, lingua in salsa verde e albicocche al Marsala, morbido alla nocciola. Carta dei vini di impronta cosmopolita, 200 etichette da tutta Europa, ben curata da Francesca, moglie dello chef-patron.

IL RISTORANTE DE LA BURSCH
C/O LA BURSCH COUNTRY HOUSE

Campiglia Cervo, Località Oretto (BI)
tel. +39 333 6643508
www.labursch.com

titolare Barbara Varese
chef Erika Gotta
chiuso da lunedì a mercoledì
a pranzo giovedì
coperti 35
prezzo medio 80,00 euro

Resterete incantati davanti a questo antico borgo in pietra a vista immerso nel verde delle Alpi biellesi. Tutto in questo luogo splendido, dalle sale arredate con mobili antichi che profumano di montagna, a un giardino che trasmette pace e serenità, vi concilierà mentre vi approccerete alla cucina divertente di Erika Gotta, nella quale i sapori della tradizione sono esaltati da un uso delle erbe spontanee. Potreste assaggiare vitello Cbt con salsa monferrina, cipolla agrodolce, cucuncio e uovo marinato, tubetti Mancini "cacio e pino" al cacio e pepe con abete rosso e limone fermentato, risotto Tenuta Castello con burro affumicato al fieno, coniglio, vermouth e buon Enrico, filetto alla Wellington con funghi, fondente di patate e jus di vitello. Chiudete col lievitato agli agrumi su salsa di zabaione calda. Cantina che ospita circa 200 etichette di cui quasi un terzo piemontesi.

BAR LATTERIA ZAMARCO

Cossato (BI)
tel. +39 015 93630

titolare Sante Zamarco
chef Romina Biason
sommelier Sante Zamarco
chiuso domenica - da lunedì a sabato a cena
coperti 20
prezzo medio 60,00 euro

Si fa sempre più apprezzare questo bar-pasticceria con annessa minuscola sala da pranzo che alle ore dei pasti si affolla quanto e più di un ristorante tradizionale. La cucina di Romina Biason spazia liberamente fra tradizione e innovazione, fra terra e mare, usando prodotti di stagione e curando con attenzione l'impiattamento. Potrete provare il risotto Carnaroli con aragosta e beurre blanc, gli gnocchi di patate al ragù di salsiccia, la zuppa di cardi con lenticchie di Altamura, il petto d'oca marinato all'arancia con foie gras, la guancia di Patanegra al tè affumicato. Il momento del dolce, trattandosi di una pasticceria, è particolarmente goloso: cremoso di zabaione con fragole e meringa o tortino di nocciole e gianduia. All'ora dell'aperitivo non perdete i cocktail della casa. Buona la selezione dei vini, 100 etichette nazionali e internazionali.

RISTORANTE IL PATIO

Pollone (BI)
tel. +39 015 61568
www.ristoranteilpatio.it

titolare Sergio e Simone Vineis
chef Sergio e Simone Vineis
sommelier Martina Giusti
chiuso lunedì - martedì
coperti 35
prezzo medio 85,00 euro

Continua il percorso di ricerca di Sergio e Simone Vineis, che in questo antico palazzo del XVIII secolo tengono banco con la loro cucina nella quale si fondono reminiscenze piemontesi e callida rivisitazione più una proposta di pescato del giorno. Testerete col vostro palato cosa significhi una Stella Michelin assaggiando storione marinato al Cashmere Gin, trota di montagna, caviale e patata con panna acida, battuto di coniglio di Carmagnola poché con capperi, lardo ed erbe aromatiche, gnocchi di patate con riduzione di pollo arrosto e rosmarino, bottoni di pescatora con gambero rosso, brodo di mare e verdure caramellate, petto d'anatra in riduzione di mostarda di mela con cavolo cappuccio al pepe rosa, rombo arrosto con salsa di crostacei, zafferano e couscous di verdure. Chiudete in golosità con la crema di nocciole tostate, grué di cacao, gelato al fungo secco e Chartreuse. Bella selezione di formaggi e lista dei vini brillante, 450 etichette da tutto il mondo.

LOCANDA DEL PILONE
RISTORANTE & RESORT

Alba (CN)
tel. +39 0173 366616 - +39 371 7762291
www.locandadelpilone.com

titolare Achille Boroli
chef Federico Gallo
chiuso martedì - mercoledì
a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 140,00 euro

Resort con piscina assiso sulle colline dell'albese, vicino al castello di Grinzane e circondato dai vigneti. E mantiene tutta la propria forza la Stella Michelin della cucina di Federico Gallo, che attinge alle materie prime della tradizione piemontese e toscana per poi rielaborarla in piatti meditati, nitidi, dai sapori ben percepibili. Ecco allora arrivare trota salmonata affinata nel riso e salsa Xo, testina di vitello in cassetta con salsa al cacao e amaretti, spaghetto Bossolasco con bottarga di trota e burro, padella di riso Carnaroli "Tenuta Margherita" alla Cavour con piccola finanziera, pollo Selezione Costamagna alla Marengo con gamberi e funghi, storione alla brace con salsa al limone e caviale. Concedetevi una dolce chiusura col cremoso all'asfodelo e polline sul gelato alla mandorla e coulis di limone e mirtillo. In cantina riposano circa 1400 etichette scelte tra il meglio che Piemonte, Italia, Francia e resto del mondo hanno da offrire.

RISTORANTE PIAZZA DUOMO

Alba (CN)
tel. +39 0173 366167
www.piazzaduomoalba.it

titolari Enrico Crippa e Famiglia Ceretto
chef Enrico Crippa
sommelier Jacopo Dosio
chiuso domenica, lunedì - martedì
coperti 25-30
prezzo medio 290,00 euro

Oltre la leggenda c'è solo la realtà. Quella di un locale che da oltre 80 anni tiene bastone ai vertici della ristorazione nazionale e internazionale. Luogo dove si valorizzano le eccellenze del territorio, fucina di grandi chef che poi sono sbocciati altrove, crocevia di emozioni gustative tristellate: Piazza Duomo è questo e anche di più. Lasciatevi coccolare dall'insalata del vignaiolo, dalle lumache con polenta, dai gamberi e pomodoro alla ligure, dalla lasagna di animelle, dai ravioli di bollito, dall'agnello della transumanza. La fantasia di Enrico Crippa, star dell'arte culinaria italiana, non conosce confini. Chiudete in golosità con il biscotto Cavour allo zabaione o con la panna cotta Matisse. Una cantina da sogno, con 3000 etichette del meglio dell'enologia mondiale, è pronta a supportare quella che resterà una delle migliori esperienze culinarie della vostra vita.

RISTORANTE D'LA PICOCARDA

Barge, Loc. Crocera (CN)
tel. +39 0175 30300
www.picocarda.it

titolari Francesca, Alessandro e Andrea Picotti
chef Alessandro e Andrea Picotti
sommelier Andrea Picotti
chiuso lunedì - martedì
coperti 50
prezzo medio 47,00 euro

In questo casolare di mattoni rossi perfettamente ristrutturato e immerso nella campagna del saluzzese la nuova generazione della Famiglia Picotti ha rilanciato una proposta di cucina che viaggia abilmente sul doppio binario del mare e della terra, più creativo il primo, più attinente alla tradizione il secondo. Da un lato quindi potreste provare polpo di Mazara in guazzetto di pomodorini con couscous al curry di Madras, spaghetti di farina di fagioli ai ricci di mare e vellutata di pomodoro, filetti di triglia rossa con crema di pomodoro e purea di topinambur. Dall'altro assaggerete tortino di cardi con bagna cauda leggera, agnolotti ai tre arrosti con porro di Cervere, petto d'anatra alle spezie indiane con miele al rosmarino. Chiudete con l'ottima selezione di formaggi. Carta dei vini che annovera 300 etichette, regionali, nazionali ed europee.

RISTORANTE ANTICA CORONA REALE

Cervere (CN)
tel. +39 0172 474132 - +39 0172 474399
www.anticacoronareale.it

titolare Gian Piero Vivalda
chef Gian Piero Vivalda e Christian Conidi
sommelier Diego Lo Bello
chiuso martedì a cena - mercoledì
coperti 70
prezzo medio 130,00 euro

Sin dal 1815 è la tradizione la vera innovazione che si propone in questo ristorante elegante e raffinato, situato nel piccolo centro di Cervere e che a lungo, in passato, soddisfò i nobili appetiti di Casa Savoia. Una tradizione di volta in volta rivisitata con tocchi creativi, che ha fruttato nel tempo le due Stelle Michelin. Sotto gli ampi soffitti a volta gusterete quindi una cucina – quella di Gian Piero Vivalda – che prende le mosse dal ricettario classico ma riletto alla luce del secolo nuovo: fegato grasso di anatra con fichi dell'orto reale, sambuco e la sua terrina al naturale, sottobosco di porcini della Val Pesio su crema di Bra duro e polvere di camomilla, raviolo di Gorgonzola con pera Madernassa e mandorle d'Avola, torchon di coniglio grigio con zucca gialla e nocciola Igt del Piemonte. Chiudete con la storica bavarese al gianduia su caffè Lavazza e cremoso al cioccolato 72%.

COLTIVARE AGRIRELAIS & RISTORANTE

La Morra (CN)
tel. +39 0173 328231
www.coltivarerelais.it

titolare Serena Bagnasco
chef Luca Zecchin
sommelier Jacopo Cren
chiuso lunedì - martedì
coperti 40
prezzo medio 85,00 euro

Situato sulle colline delle Langhe piemontesi, circondato da vigneti di Barolo e noccioleti biologici, dove lo chef Luca Zecchin valorizza alla massima potenza i prodotti della natura. Alla base del progetto Coltivare c'è il concetto di rispetto: per la materia prima, per l'ambiente, per le persone e per la tradizione. Ecco allora carota cotta in foglie di fico con la sua salsa, crumble di sesamo nero, Bbq di carota e fondo al pepe verde, mezzemaniche Bossolasco Aop cotte in acqua di pomodoro e miso al peperoncino, aglio orsino e panko al peperone crusco, bottoni al Gorgonzola con glassa di fico, polvere delle sue foglie e mosto cotto, terrina di coscia d'anatra allo zafferano con bonbon di mousse di fegatini, marmellata di biete e il suo prosciutto di petto. La chiusura è affidata alla namelaka di yogurt greco con mousse al mirtillo e cereali croccanti al cioccolato bianco. In cantina riposano 500 etichette, piemontesi e francesi.

RISTORANTE FRE
C/O REVA WINE RESORT

Monforte d'Alba (CN)
tel. +39 0173 789269
www.revamonforte.com/it/ristorante-fre

titolare Miroslav Lekes
chef Francesco Marchese
sommelier Andrea Gardella
chiuso lunedì - martedì - mercoledì
coperti 24
prezzo medio 110,00 euro

Resta sempre un punto di riferimento per gli enoappassionati questo resort vinicolo ricavato da un'antica cascina langarola, circondato dai vigneti del Nebbiolo e dove la cucina stellata di Francesco Marchese esalta le materie prime del territorio, rileggendo in maniera intelligente i piatti della tradizione piemontese. Piatti solidi, ricchi di gusto, come la tartare con crema di foie gras su ristretto di champignon infuso al fieno, i tajarin con terrina di fegatini e gelatina di Barolo, il risotto con estrazione di prosciutto crudo, caviale Oscietra e midollo gratinato, il pollo al Marsala con jus al burro delle sue pelli e pesto di capperi, il vitello al vapore profumato al flambadou con salsa al midollo, la dacquoise di nocciola con gelato alla cannella. Tecnica sopraffina supportata da una proposta enologica internazionale, con particolare attenzione per il Piemonte, inclusi gli ottimi vini aziendali.

RISTORANTE VILLA SALINA

Moretta (CN)
tel. +39 0172 911272
www.villasalina.com

titolare Ivo Druetta
chef Ivo Druetta
chiuso mai
coperti 150
prezzo medio 60,00 euro

La bellezza di questa villa del XVIII secolo dai soffitti affrescati e circondata da un verdeggiante parco, che tanto tempo fa era dimora di Edoardo Salina, cuoco della famiglia reale, è superata solo dall'eccelsa cucina di Ivo Druetta, savio interprete in chiave contemporanea dei sapori tipici del territorio. Circondati da dipinti trompe l'oeil che vi ruberanno l'attenzione potrete gustare vitello tonnato cotto sotto sale, insalata di cappone con melograno, uvetta e pere, risotto all'aglio nero con crema di Castelmagno Dop, plin ripieni ai tre arrosti conditi col loro fondo bruno, sovracoscia di gallina di Saluzzo cotta in tre maniere e glassata al miele, zabaione con paste di meliga fatte in casa. Nella cantina troviamo un po' di tutto, dai grandi vini piemontesi a ottime etichette nazionali e di Champagne.

21.9 FLAVIO COSTA RISTORANTE & ALBERGO

Piobesi d'Alba (CN)
tel. +39 0173 619095
www.ristorante21punto9.it

titolare Roberta Sogno
chef Flavio Costa
sommelier Beatrice Gabello
chiuso martedì - mercoledì
coperti 24
prezzo medio 110,00 euro

Tra i vigneti delle Langhe, nell'antica Tenuta Carretta sapientemente ristrutturata e trasformata in albergo di charme, splende la Stella Michelin di Flavio Costa, superbo interprete di materie prime d'eccellenza che diventano piatti di alta scuola. Pesce, carne, ortaggi, formaggi, in stagione funghi e tartufi, arrivano dalle filiere migliori per sottoporsi al giudizio creativo dello chef. Tutto qui è emozione per il palato: gamberi viola di Sanremo alla catalana, foie gras con albicocca e fondo alla senape, ravioli di bollito con sedano rapa al tartufo e fondo al Marsala, mezzi rigatoni con merluzzo salato in casa, salsa di cipolle dolci, limone e olio di fico, petto d'anatra con pomodoro secco, cipolla fondente e fondo all'origano, tataki di tonno con chutney di peperone, olive e arancia candita, piccione con Gorgonzola e pere. Scelta enologica che conta 1.000 referenze da tutto il mondo .

RISTORANTE LE 4 STAGIONI C/O CASA SASSONE

Saluzzo (CN)
tel. +39 0175 47470
www.ristorantele4stagioni.it

titolare Pierino Sassone
chef Andrea Marenco
sommelier Antonio Laporta
chiuso mai
coperti 350
prezzo medio 50,00 euro

In un antico palazzo del XVII secolo del centro storico saluzzese, sede anche della Scuola di Perfezionamento per musicisti di talento, continua a essere un indirizzo di sicuro affidamento questo ristorante dalla cornice suggestiva. Una cucina profondamente nostrana delle varie tradizioni italiane ma riletta e compilata con materie prime d'eccellenza. Ecco allora tartrà di zucchine con pomodoro al basilico e fiore di zucchina ripieno, vitello tonnato, gobbi di Saluzzo ripieni di melanzane e mozzarella con pomodoro ciliegino, tajarin con funghi e cialda di Parmigiano, costata di Fassona alla brace, brasato al Barolo, pesche ripiene con cioccolato e amaretti. C'è anche la pizza, classificata tra le migliori in Italia. Una parte del menu è espressamente dedicata agli oli e ai formaggi, con chicche come l'Occelli al Barolo e la Toma del Trifolaio. Cantina, situata in un antico caveau, che ospita 800 etichette da tutto il mondo.

#visitfvg Zone DOC e DOCG del Friuli Venezia Giulia

EMPORIUMDV

FRIULI VENEZIA GIULIA
CONNESSIONI D'ECCELLENZA



Foto: F. Gallina

Inquadra il QR CODE
e comincia il tuo viaggio

Tra vigneti che si intrecciano come fili
e atmosfere che accarezzano lo sguardo,
i profumi della terra arrivano come un regalo
inaspettato: sono gemme da raccogliere con
delicatezza, frutto della nostra esperienza e dedizione,
motivi d'orgoglio che raccontano la nostra storia.
Le nostre connessioni d'eccellenza
ti aspettano in Friuli Venezia Giulia

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

RISTORANTE CASTELLO

Santa Vittoria d'Alba (CN)
tel. +39 0172 478198 - +39 329 4794371
www.ristorantecastellodisantavittoria.it

titolare Fiorella La Cava
chef Paolo Decio
sommelier Fiorella La Cava
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 20/80
prezzo medio 40,00 euro

È sempre una certezza questo ristorante elegante e di tono, ospitato in un'antica costruzione risalente al XV secolo, dove Paolo Decio, milanese di nascita ma ormai langarolo d'adozione, continua a proporre la sua cucina improntata a una filosofia classico-contemporanea. Assaggerete palamita e zucchine con maionese alle erbe e limone candito, vitello tonnato con olio di capperi, tortelli "del Castello" ripieni di Parmigiano 24 mesi con pere, acciughe e maggiorana, risotto con capperi di Pantelleria, limone e crudo di gamberi rosa, tataki di ricciola con pomodori verdi in agrodolce e misto di erbe, stracotto della vena cotto 12 ore col suo fondo, gelato alla nocciola con salsa al cioccolato. Bella selezione di formaggi. Carta dei vini che conta 130 etichette circa fra Piemonte, Italia e Francia. Non per niente in un vecchio film Anthony Quinn era il sindaco beone di Santa Vittoria che riusciva a salvare dai nazisti il prezioso vino locale.

GUIDO RISTORANTE IN VILLA REALE
C/O TENUTA FONTANAFREDDA

Serralunga d'Alba (CN)
tel. +39 0173 626162
www.guidoristorante.it

titolari Ugo e Piero Alciati
chef Ugo Alciati
sommelier Piero Alciati
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 60
prezzo medio 85,00 euro

Due secoli or sono era una cascina di caccia appartenente ai Savoia e Vittorio Emanuele II, simpaticamente soprannominato "la doppietta infallibile", qui si recava a soddisfare la sua passione venatoria e per le donne. Oggi invece è il cuore del wine resort fondato da Oscar Farinetti, un luogo di delizie dove soggiornare. E ovviamente dove apprezzare anche la cucina piemontese rivisitata di Ugo Alciati, che attinge a filiere di materia prima eccelsa e che è di ricerca rimanendo tradizionale. Provate il vitel tonné secondo la ricetta del 1961, il crudo di Fassona battuto al coltello, gli agnolotti di Lidia al sugo d'arrosto, il riso Acquerello 24 mesi con lumache di Cherasco e prezzemolo, la finanziera con cervella fritta, il gelato fiordilatte mantecato al momento con latte di vacca bianca dell'Alta Valle Stura. Più di 5000 etichette di vino, italiane e francesi, attendono in cantina.

RISTORANTE LA REI NATURA BY MICHELANGELO MAMMOLITI C/O IL BOSCARETO RESORT

Serralunga d'Alba (CN)
tel. +39 0173 613042
www.ilboscaretoresort.it/ristorante/

titolare Valentina Dogliani
chef Michelangelo Mammoliti
sommelier Alessandro Tupputi
chiuso lunedì - martedì
da mercoledì a venerdì a pranzo
coperti 42
prezzo medio 166,00 euro

Resta saldo nelle sue due Stelle Michelin Michelangelo Mammoliti, che si conferma una delle punte di diamante del fine dining italiano. Prosegue un percorso di perenne ricerca, sempre legato alla passione per i sentori del vegetale. Piatti che nascono in Piemonte ma parlano di mondo: zucchine in estrazione di verdure grigliate a beccafico, melanzana arrostita con gelato al curry, risotto in estrazione di sambuco, ravioli di melanzane in caponata mediterranea, piccione glassato al miele di Cayenna con jus alla diavola, manzo marinato al miso d'orzo con fondo all'alga Kombu, dentelle croccanti con fichi alla maggiorana e dragoncello e gelato alle foglie di fico.

LA CIAU DEL TORNAVENTO

Treiso (CN)
tel. +39 0173 638333
www.laciaudeltornavento.it

titolari Nadia Benech e Maurilio Garola
chef Maurilio Garola e Marco Lombardo
sommelier Edgar Chaccha
chiuso mercoledì - giovedì
coperti 70 interni - 30 esterni
prezzo medio 120,00 euro

Una vera e propria istituzione, avanguardia dell'alta cucina d'autore nelle Langhe, questo ristorante storico situato in un ex asilo del 1931 realizzato in puro stile razionalista, che da anni propone piatti altamente studiati per valorizzare le materie prime del territorio. Maurilio Garola e Marco Lombardo in cucina e Nadia Benech in sala danno un senso alla Stella Michelin che brilla sin dalla fondazione del locale. In carta? Terrina di foie gras di anatra, il suo petto affumicato e composte di frutta, mini-plin di gallina profumati al Marsala, creste di gallo e fegato grasso, risotto all'astice, crumble di zenzero e limone e avocado Hass, coniglio in due cotture, i suoi fegatini e peperoni di Carmagnola al Calvados, rana pescatrice con pesche e funghi, finanziera, gelato di panna cotta, salsa di cioccolato, granita di caffè Lavazza, sale e pepe. La cantina, forte di 450 etichette per oltre 65.000 bottiglie, mette letteralmente in soggezione.

LOCANDA DI ORTA

Orta San Giulio (NO)
tel. +39 0322 905188
www.andreamonesi.com

titolari Sara Michela Orlando e Andrea Monesi
chef Andrea Monesi
sommelier Sara Michela Orlando
chiuso martedì - a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 110,00 euro

La cucina stellata di Andrea Monesi, che esalta le materie prime di stagione con la sua tecnica moderna in piatti che uniscono eleganza e sapori. E il contesto meraviglioso sullo splendido panorama del Lago d'Orta, con l'isola di San Giulio sullo sfondo. Sono questi i due ingredienti principali alla base del successo di questa locanda di charme che sprizza romanticismo da ogni angolo. Belli gli interni, dai soffitti lignei, bella, nel periodo giusto, la terrazza. E in tavola anguilla affumicata con ostrica e caviale, quaglia marinata con mandorle e ortica, spaghetti con aglio orsino, calamaretti spillo e whisky, tagliatelle al ragù di anatra e arancia, rombo con carote e levistico, piccione in tre servizi (suprema arrosto, coscia confit e foie gras al ginger). Si chiude con le 50 sfumature di cioccolato. La cantina ospita 800 etichette selezionate dal meglio d'Italia e del mondo.

L'USTARIA CÀ DAL RAT

Orta San Giulio (NO)
tel. +39 0322 905120
www.lustaria.it

titolari Carlo Marforio e Enrico Parvopasso
chef Carlo Marforio
sommelier Enrico Parvopasso
chiuso mai
coperti 40 interni - 70 esterni
prezzo medio 55,00/70,00 euro

Difficile trovare una location più romantica di quella che offre questo ristorante elegante, raffinato, che nella bella stagione dispone di una sognante terrazza mollemente affacciata sul lago mentre d'inverno il caminetto crepita in mezzo alla sala. E la carta, ben calibrata fra proposte di terra, di mare e d'acqua dolce, ricalca la vocazione lovely del locale, partendo dai prodotti del territorio e di stagione per rileggerli con un pizzico di creatività. Provate la trota marinata agli agrumi e finocchietto con misticanze, il prosciutto crudo montanaro con burratina affumicata e melone in osmosi di basilico, il risotto al persico in pastella al burro e salvia, i maccheroncini alla puttanesca di baccalà con olive e polvere di cappero, il rollé di coniglio ripieno di pesche e spinaci con toma di capra, le milanesi tiepide di persico in carpione. Chiudete con la crostata di pesche e gelato di crema fatto in casa. La carta dei vini, con 150 bottiglie di qualità da tutta Italia e una bella selezione di Champagne e distillati.

HOTEL RISTORANTE VILLA CRESPI

Orta San Giulio (NO)
tel. +39 0322 911902
www.villacrespi.it

titolare Cinzia Primatesta
Antonino Cannavacciuolo
chef Antonino Cannavacciuolo
chiuso lunedì - martedì
coperti 45
prezzo medio 310,00 euro

Non basterebbero le parole per descrivere questo luogo di delizie, antica villa in stile moresco con parco, oggi albergo di charme, ma soprattutto il ristorante del grande Antonino Cannavacciuolo, tre Stelle Michelin, membro fisso del Gotha della cucina mondiale. Gli arredi opulenti e il servizio impeccabile faranno giusta ala a piatti memorabili, nei quali si mescolano i sapori del territorio e quelli della Campania, terra natale dello chef, grandi classici e suggestioni cosmopolite. Provate gli scampi nudi in infusione alla pizzaiola con emulsione di polpo, lo spaghetto in brodo di pesce tostato con anguilla, friggitelli e quinoa soffiata, i plin di agnello ai carboni con zuppa forte e gamberi rossi, il cilindro di pasta con carne alla genovese. Chiudete col babàmisù, piacevole incrocio tra due dolci amati da tutti. Cucina che sa ancora emozionare e sorprendere, supportata da una carta dei vini eccellente: 1800 etichette da tutto il mondo.

HOTEL RISTORANTE AL SORRISO

Soriso (NO)
tel. +39 0322 983228
www.alsorriso.com

titolari Famiglia Valazza
chef Luisa Valazza
sommelier Andrea Neri
chiuso lunedì - martedì
coperti 32
prezzo medio 90,00/140,00 euro

Non perde un colpo – e non lo fa da più di quarant'anni senza clamori e senza andare in televisione – Luisa Valazza, una Stella Michelin ma soprattutto padrona assoluta dei fornelli in questo ristorante storico di grande eleganza, situato in un antico borgo dove le strade sono ancora lastricate in porfido e ciottoli. Piatti che sembrano semplici, ma che invece sono frutto di studio e ricerca, coccoleranno all'infinito il vostro palato: patata all'uovo con tartufo bianco, porcino ripieno di se stesso con olio Evo e aglietto dolce al prezzemolo, lasagnetta croccante con germogli, melanzane, pesto di aglio orsino e vellutata di Parmigiano, riso Carnaroli di Bianzè con cime di ortiche, mirtilli, fiori di zucca e gamberi rossi, Fassona di Langa al Barolo con panatura di erbe aromatiche al midollo, petto di piccione al rosa con Porto rosso e crostone di foie gras con composta di ciliegie, carrello dei formaggi delle valli con composta di cetrioli e sedano.

RISTORANTE LA MUGNAIA

Ivrea (TO)
tel. +39 0125 40530
www.mugnaia.com

titolare Marco Rossi
chef Marco Rossi
sommelier Adriano Presbitero
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 45
prezzo medio 46,00 euro

Nel centro storico di Ivrea, all'interno di un vetusto palazzo, rimane sempre un indirizzo di sicuro affidamento questo ristorante d'impronta classica, elegante, dal servizio informale e rilassato ma non per questo meno professionale. Merito di una proposta di cucina che da sempre sposa pietanze di terra e di mare, le prime più collegate al ricettario tradizionale del Canavese, le seconde con una spiccata indole creativa. Da una carta corta e curata scegliete il gazpacho con crudo di scampi e prosciutto croccante, la tartare di manza adulta con trota di Traversella al fumo di ciliegio e tartufo nero, il risotto alla borragine con burrata e salsiccia di Bra cruda, la calamarata con patate, cozze e ricci di mare, il cubo di Fassona (Consorzio La Granda) alla brace di timo, il tonnetto scottato alla crema di puttanesca. Chiudete con la pesca ripiena di mousse al cioccolato con torta Barozzi e semifreddo all'amaretto. Carta dei vini con circa 100 etichette locali, regionali e francesi.

RISTORANTE DARMAGI

Mercenasco (TO)
tel. +39 0125 710094
www.ristorantedarmagi.it

titolare Giancarla Griffini
chef Mattia Chiolino Rava
sommelier Giancarla Griffini
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 48,00 euro

L'atmosfera rustico-chic di questa graziosa villetta situata sulle colline di Mercenasco, circondata dal verde e ora sapientemente ristrutturata, vi concilierà prima di approcciarvi a una cucina che attinge a piene mani dal ricettario tradizionale del Canavese con qualche rilettura prudente. Sotto le travi di legno d'inverno il camino brucia incessante, nella bella stagione si mangia in veranda rimirando il panorama. E potrete gustare paté d'oca con pan brioche al passito e uvetta, bagna caoda della tradizione, gnocchi di patate al Castelmagno, uovo in pasta al profumo di Langa, agnolotti canavesani al sugo d'arrosto, fritto misto alla piemontese, sella di vitello al sale. Imperdibile in chiusura lo zabaione fatto in casa. In cantina potete scegliere fra 600 etichette dall'Italia e dal mondo più una bella selezione di distillati.

RISTORANTE LA CREDENZA

San Maurizio Canavese (TO)
tel. +39 011 9278014
www.ristorantelacredenza.it

titolare Giovanni Grasso
chef Chiara Patracchini e Ivan Onorato
sommelier Takeharu Cho
chiuso martedì - mercoledì
pranzo da lunedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

Da quando è stato aperto nel 1991 non finisce mai di stupire questo ristorante stellato Michelin quasi nascosto nel centro di questo piccolo centro della provincia torinese, dalla bella ambientazione luminosa, pulita, impreziosita dalle opere di Elio Garis. E in questa cornice di grande prestigio la cucina di Chiara e Ivan, basata sul ritmo delle stagioni e su materie prime rigorosamente a filiera corta, come le erbe aromatiche, che arrivano dall'orto sul retro. Potreste avere la ventura di assaggiare carpaccio tiepido di anatra con seirass e crema di cipolla rossa, capasanta con mandorla affumicata e lime, tajarin con ricci di mare e basilico, risotto alla toma con tartufo nero e miele ai "7 machos", tournedos di branzino alla Rossini, agnello alla Villeroy. In chiusura la diplomatica con sfoglia caramellata e gelato al rum. La cantina – un caveau del XVIII secolo – accoglie circa 1600 etichette regionali, nazionali e internazionali.

AL GARAMOND

Torino
tel. +39 011 8122781
www.algaramond.it

titolare Santino Nicosia
chef Santino Nicosia
chiuso domenica - a pranzo lunedì
martedì - sabato
coperti 35
prezzo medio 70,00 euro

Si conferma sempre di più un'importante risorsa nel panorama della ristorazione cittadina questo angolo di reminiscenze siciliane nel centro storico di Torino, situato in un meraviglioso palazzo di fine XIX secolo in purissimo stile Liberty. Santino Nicosia, oltre due decenni di sala alle spalle, dimostra ogni volta di essere un numero uno anche ai fornelli, specialmente quando decide di contaminare i sapori della sua terra natale con i prodotti del territorio. Ecco allora caponata di melanzane con spuma di mandorle, alici a beccafico, gamberi di Mazara con Campari spritz e arachidi, scaloppa di foie gras con prosciutto d'anatra, pesca tabacchiera caramellata alla cipolla rossa e pan brioche, agnolotti di astice al sugo di arrosto d'astice, risotto con porri, prezzemolo e lumache di Cherasco, ombrina con mugnoli, maionese di colatura di alici, limone e olive. In chiusura non rinunciate al gianduiotto. Cantina ragionata, 400 etichette italiane e francesi.

DEL CAMBIO

Torino
tel. +39 011 546690
www.delcambio.it

titolare Risorgimento Srl
chef Diego Giglio
sommelier Mirko Galasso
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a giovedì
coperti 40
prezzo medio 125,00 euro

Cambio (annunciato) di guida ai fornelli di uno dei ristoranti storici d'Italia, datato 1757 e meta gourmet dei padri della patria nel periodo risorgimentale (Cavour era di casa). Matteo Baronetto, con un nuovo progetto di fine dining nel cassetto, ha passato il timone a Diego Giglio, da dieci anni suo braccio destro. Ma il copione a tavola non è minimamente mutato. Da un lato classici piemontesi: carne cruda con melanzane alle nocciole, vitello tonnato, riso alla Cavour, agnolotti al sugo d'arrosto, finanziera, piccione alla Marengo con zucchine e menta. Dall'altro pesce: scampi al vapore con bagnetto rosso e rucola, tagliolini tiepidi al caviale, rombo alla brace. Dolci che più tradizionali non si può come il bonet o il savoiardo con le fragole. Cornice – specchi, velluti, cristallerie – splendidamente immutata nei secoli. La cantina, ancora più antica del ristorante, accoglie oltre 14mila bottiglie da tutto il mondo, soprattutto piemontesi e francesi.

RISTORANTE CARIGNANO
C/O GRAND HOTEL SITEA

Torino
tel. +39 011 5188684
www.ristorantecarignano.it

titolare Federico Buratti
chef Davide Scabin
sommelier Nicola Matinata
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 25
prezzo medio 260,00 euro

Ha ormai consolidato la sua posizione Davide Scabin, una Stella Michelin, tra i più cospicui talenti dell'alta cucina italiana e da qualche anno ai fornelli di questo ristorante dall'atmosfera elegante, austera, quasi sabauda, sito al piano terreno dell'albergo più lussuoso della città. Menu esclusivamente a degustazione dove dietro a nomi criptici si celano piatti d'alta scuola: filetto di Fassona impanato alla torinese con erbe aromatiche, maionese al wasabi e purè di patate ratte, rognone al burro e salvia in salsa di Champagne e gin, soufflé di maccheroni con ragù alla bolognese e fonduta di Parmigiano 24 mesi, triplo consommé di Fassona cotto 36 ore, roll di manzo con foie gras, carciofi gratinati e patate a fiammifero, cioccolato Valrhona Guanaja 70% con miele di castagno e petali di calendula. Servizio impeccabile, ma attenzione, si inizia con le portate più consistenti per finire con quelle leggere. In cantina circa mezzo migliaio di etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE STEFANO FANTI AL CIRCOLO DEI LETTORI

Torino
tel. +39 348 2416367 +39 375 5211445

titolare Stefano Fanti
chef Stefano Fanti
sommelier Gabriele Paciulli
chiuso domenica - lunedì
coperti 39/65
prezzo medio 55,00 euro

Nato nel 2006 e ospitato nel meraviglioso Palazzo Graneri, pieno centro storico di Torino, il Circolo dei Lettori rimanda ai tempi in cui all'ombra della Mole si faceva cultura a livello internazionale grazie a personaggi come Cesare Pavese e Federico Chabod, Alessandro Passerin d'Entrèves e Giulio Einaudi. E alla tradizione fa riferimento anche questo ristorante di tono, situato nella vecchia "tampa" (in piemontese "bettola") e affidato ormai da tempo alle mani sicure di Stefano Fanti. Gusterete carne all'albese con maionese di nocciola e tartufo nero, vitello tonnato con giardiniera, agnolotti al sugo d'arrosto, ravioli di erba orsina con ricotta e olio alle noci, filetto alla Rossini, finanziera come una volta. In chiusura non fatevi sfuggire il dessert Garibaldi: sorbetto all'arancia, gelatina di Campari, mousse di cioccolato fondente e gin. La carta dei vini, circa 350 etichette, parla prevalentemente piemontese.

SCANNABUE GASTRONOMIA E VINI

Torino
tel. +39 011 6696693
www.scannabue.it

titolari Paolo Fantini e Gianluigi Desana
chef Paolo Fantini
sommelier Gianluigi Desana
chiuso mai
coperti 110
prezzo medio 45,00 euro

La tradizione piemontese rivestita di un packaging contemporaneo: è sempre più popolare questo ristorante nella zona della movida che pervade le vie vicino la stazione di Porta Nova, pieno rione San Salvario. Popolare anche presso il pubblico giovane e internazionale, cui ha fatto riscoprire la bellezza di piatti di gusto sabaudo proposti in un contesto easy, di un'eleganza sobria e al tempo stesso misurata. Avrete il piacere di assaggiare il vitello tonnato realizzato secondo una ricetta della casa risalente al 2008, gli agnolotti del plin ai tre arrosti al burro, la guancia brasata alla Barbera su purea di patate, il cappuccino di baccalà, il bonet, la panna cotta. Ma non mancano gustose proposte del giorno, di terra e anche di mare. Bella l'idea di rendere disponibili le oltre 1500 etichette di vino, italiane e straniere, sia per il consumo a tavola (anche al calice) sia per l'asporto.

ANTICO RISTORANTE PORTO DI SAVONA

Torino
tel. +39 011 8173500
www.foodandcompany.com

titolare Giulio Ferrari
chef Donato Gerardo Ferrara
chiuso mai
coperti 200
prezzo medio 40,00 euro

Non lasciatevi traviare dal nome di questo ristorante storico la cui fondazione risale al 1863: qui non c'entrano nulla né la Liguria né la cucina di mare. La proposta culinaria invece è rigorosamente piemontese, servita in maniera impeccabile nelle salette disposte su due piani e arredate in maniera classica e piacevole o, in stagione, nel dehors che affaccia su piazza Vittorio. Cominciate con il tonno di coniglio, con il peperone in bagnacauda, con le acciughe al verde e al rosso, per poi proseguire con i tajarin al Castelmagno, con gli agnolotti al sugo d'arrosto, con il risotto peperoni e acciughe. Imperdibile però rimane il gran fritto misto alla piemontese, disponibile solo su prenotazione nei suoi canonici diciassette tagli. In alternativa l'eccellente tagliata di vitello alla Robespierre. Si chiude con tortino di nocciole su Chantilly allo zabaione. Cantina di territorio, dove non mancano le grandi annate.

RISTORANTE ANTONIO CHIODI LATINI

Torino
tel. +39 011 0260053
www.antoniochiodilatini.com

titolare Antonio Chiodi Latini
chef Antonio Chiodi Latini
sommelier Silvia Bassoli
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 60,00 euro

Figura di primo piano del fine dining torinese, Antonio Chiodi Latini ha da sempre una predilezione per l'elemento vegetale, e la sua filosofia consiste nello sfruttarne le potenzialità fino all'ultimo grammo. Si autodefinisce "cuoco delle terre" e la carta del suo ristorante, bello, ricavato da un'antica bottega della quale preserva l'atmosfera vintage, ne è la rappresentazione plastica in terra. Ortaggi rigorosamente di produzione biologica si trasformano in piatti che faticherete a dimenticare persino se da bambini non mangiavate la verdura: pane con melanzane e olive taggiasche, cuore di bambù con albicocche, "rossa francese" (ravioli di rapa bianca farciti di patate vitellotte condite con olio, sale e pepe), cocomero arrosto, coquotte di funghi. Una cucina che guarda al futuro senza approcci e mai banale.

RISTORANTE GUARINI

Torino
tel. +39 011 0864960
www.ristoranteguarini.it

titolari Gianluca Poggio e Enrique Jimenez
chef Luca Varone
sommelier Fabrizio Gallo
chiuso a pranzo da lunedì a venerdì
prezzo medio 45,00 euro

Rappresenta un nuovo modo di rileggere la tradizione – piemontese ma non solo – questo ristorante dall'aura contemporanea, bello, dalle luci soffuse e dalle architetture ardite, opera di Piero Ottaviano, situato in un bell'edificio residenziale a due passi dalla stazione di Porta Nuova. Piatti che sembrano usciti dal ricettario della zia mutano veste e diventano opere d'arte culinaria contemporanea, complice una scelta stagionale delle materie prime: acciughe del Cantabrico di Sanfilippo con burro all'aglio e bagnetto verde, branzino croccante e carpione, plin della tradizione in brodo di prosciutto, linguine fredde con crema di zucchine, calamari e tartare di gamberi, guancia di manzo brasata al vermouth, tonno all'acetosella, grissinopoli di vitello. Conclusione da veri golosi con dolci da urlo: bunet Guarini, creme caramel con nocciole sabbiate, pesche con cioccolato e amaretti. Carta dei vini con particolare attenzione al Piemonte e ricca scelta di birre artigianali.

RISTORANTE AZOTEA

Torino
tel. +39 328 6342213
www.azoteatorino.com

titolari Noemi Dell'Agnello e Matteo Fornaro
chef Alexander Robles
sommelier Matteo Fornaro
chiuso domenica - a pranzo da lunedì a sabato
coperti 53 interni - 18 esterni
prezzo medio 58,00 euro

È uno degli esempi di come in questi anni la ristorazione torinese sia cresciuta qualitativamente e abbia abbracciato stilemi più cosmopoliti. All'eccellente cocktail bar, meta della movida all'ombra della Mole, si affianca infatti la cucina "Nikkei" di Alexander Robles, nella quale si coniugano sentori giapponesi e peruviani con la migliore materia prima italiana. Ecco allora ostrica acevichada con soia, lime, cipolla rossa di Tropea e passion fruit abbinata a platano croccante, ceviche misto di branzino, limone di mare e polpo con tortilla di mais e maionese all'aglio nero, dumpling alla guachana farciti con salsiccia, achiote ed erba cipollina serviti con uovo di quaglia al tegamino, bokchoy e salsa bernese al huacatay, piccione maturato in strutto e cotto arrosto con mela verde e verbena, emulsione di cime di rapa e tarassaco spadellato, palamita affumicata con yuzu kosho.

CONDIVIDERE

Torino
tel. +39 011 0897651
www.condividere.com

titolare Luigi Lavazza Spa
chef Federico Zanasi
sommelier Stefano Quero
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 45
prezzo medio 170,00 euro

Si trova all'interno della "Nuvola" Lavazza, sede del Museo del Caffè ricavata da un'ex-centrale elettrica del 1897, questo affascinante ristorante in stile neo-neoclassico, frutto dell'opera di Bob Noto e Dante Ferretti. È qui che la cucina stellata Michelin di Federico Zanasi crea piatti di mare e di terra che, partendo da materie prime d'eccellenza, sondano i meandri più remoti dell'arte culinaria, con un occhio a Ferran Adrià e uno alla grande tradizione italiana. Si mangia a menu degustazione dove è possibile trovare ostrica alle erbe e vinaigrette -196°C, salpicon di crostacei, gnocchi di patate al burro e oro, spaghetti al nero di seppia affumicato e acetosella, anguilla laccata al tamarindo, sottospalla con cardoncelli. Dessert a fantasia dello chef e cantina che calcola 500 etichette dall'Italia e dal mondo.

RISTORANTE OPERA - INGEGNO E CREATIVITÀ

Torino
tel. +39 011 19507972
www.operatorino.it

titolare Antonio Cometto
chef Stefano Sforza
sommelier Fabio Ferrari
chiuso domenica - lunedì
coperti 30
prezzo medio 110,00 euro

Passeggiando nella zona di Porta Susa vi imbatterete in questo locale di impostazione contemporanea, quasi post-industriale, che da alcuni anni rappresenta una delle sensazioni più interessanti nel panorama culinario cittadino. Alla base della filosofia di Stefano Sforza c'è il concetto dell'artigianalità, del lavoro manuale da cui scaturisce l'opera creativa che si fa piatto. E come un sipario sul palco di un teatro qui si alza il velo su piatti degni di memoria: animella con zucca e lampone, capasanta con cetriolo, agrumi e kaffir lime, raviolo di anacardo con alkekengi e oabika, piccione con banana e curry, pomodoro tondo nero con melanzana, fico e latte di bufala, mousse al cioccolato fondente con tuille croccante al cacao, cremoso al caffè e sorbetto alla maracuja. Entusiasmanti, anche per arditi pairings, le carte dei tè e dei caffè. La carta dei vini dice 500 etichette, italiane, francesi, tedesche e chissà da dove altro.

RISTORANTE ARCADIA

Torino
tel. +39 011 5613898
www.foodcompany.com/ristorante-arcadia/

titolare Giulio Ferrari
chef Remo De Cesare
sommelier Diego Marchese
chiuso mai
coperti 200
prezzo medio 50,00 euro

Nel cuore della Torino sabauda e monarchica anche in età di Repubblica, circondati dalla splendida cornice della Galleria Subalpina, troverete questo ristorante dall'aria austera, classica, dall'alto soffitto sorretto da possenti colonne. E dietro la porta una triplice anima culinaria: tradizionale piemontese, cucina di mare e carta dei sushi da fare invidia a un giapponese Doc. E così potreste trovarvi in tavola vitello tonnato, calamaretti scottati al limone e salvia, sashimi assortito, gyoza ramen con ravioli e costoline, spaghetti Monograno Felicetti con vongole veraci e asparagi di mare, agnolotti al sugo d'arrosto, guancia brasata al Barolo con cipolline agrodolce, tempura mista, polpo alla griglia su caponata siciliana. Al momento del dolce siate piemontesi e virate decisi sullo zabaione al Moscato con paste di meliga. In cantina 200 etichette, prevalentemente italiane con qualcosa di europeo.

RISTORANTE LA ZUCCA

Arola (VB)
tel. +39 0323 821114 - +39 342 8558035
www.ristorantezucca.it

titolare Famiglia Beltrami
chef Marinella Vittoni
sommelier Alessandra Beltrami
chiuso lunedì a cena - martedì - mercoledì a pranzo giovedì - venerdì
coperti 30
prezzo medio 60,00 euro

Sono più di 30 anni che la Famiglia Beltrami gestisce con passione e competenza professionale questo ristorante situato in un rustico chalet lungo le strade che salgono per la Valsesia. Merito anche delle materie prime a filiera corta – verdure dall'orto di casa, formaggi e latticini dai piccoli produttori locali – che concorrono alla realizzazione dei piatti usciti dalle mani di mamma Marinella. La linea segue il territorio, con un occhio ai prodotti di nicchia: gallina all'olio con giardiniera, gnocchi di zucca con prosciutto crudo della Val Vigezzo, amaretto, cannella, burro e Parmigiano, tagliolini con pane, burro, acciughe e limone candito, guancia di manzo brasata al Ghemme con purea di patate e gocce di mirtilli, costolette di agnello in padella con verdure di stagione e il loro fondo. Formaggi e dolci si ordinano al carrello. La selezione enologica conta 200 etichette, prevalentemente italiane e francesi.

CHI GHINN
LOCANDA E RISTORO

Bee (VB)
tel. +39 0323 56326
www.chighinn.com

titolare Adolfo Porta
chef Adolfo Porta
chiuso martedì, da mercoledì a lunedì a pranzo
coperti 30 interni - 16 esterni
prezzo medio 70,00 euro

Sarà bello, risalendo le tortuose viuzze che sovrastano il Lago Maggiore (lato Piemonte), pasteggiare in questa locanda ricavata da una suggestiva villa. Nell'elegante sala da pranzo, dove in stagione crepita un caminetto settecentesco, o nella luminosa terrazza-giardino, sarete stupiti dalla proposta dello chef Adolfo Porta, che coniuga la tradizionale cucina lacustre con spunti innovativi. Ecco, quindi, ogni giorno un menu degustazione diverso dove potrete trovare risotto al pesce persico, coregone di fiume alla crema bruciata di fegato grasso, biscotto di luccio con gamberi d'acqua dolce. Il menu varia a seconda delle stagioni – d'inverno non manca il tartufo – e attinge a un'attenta ricerca delle materie prime.

RISTORANTE MARCONI

Crodo (VB)
tel. +39 339 4688468
www.ristorantemarconi.com

titolari Sabrina Grossetti e Denis Croce
chef Denis Croce
sommelier Sabrina Grossetti
chiuso lunedì, martedì - mercoledì
coperti 28 interni - 16 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Nella cittadina dove è nato il Crodino, mitico aperitivo italiano, come non iniziare il pre-pasto con le Crodine®, squisite caramelle all'analcolico biondo. Ma sarebbe ingiusto fermarsi a questo dettaglio perché il locale di Denis e Sabrina ha scelto di rinnovarsi dandosi una veste di design contemporaneo che ben si attaglia a una proposta culinaria sempre più in evoluzione. Cominciate con le tre tartare di pesce crudo e mini Gin Tonic al ginepro della Val Formazza, per poi proseguire con i fusilli al bronzo con ragù sfilacciato di costine Cbt, lo gnocco all'ossolana con salsa al Bettelmatt, la tagliata di intercosta di manzo con burro saltato alla birra e patate alla paprika dolce, le code di gamberi avvolte nella pancetta su rösti di patate. Chiudete in gloria con la spuma di yogurt della latteria, crumble alle nocciole e crema gianduia. Carta dei vini che accoglie 130 etichette da tutta Italia.

RISTORANTE LA STELLA

Domodossola (VB)
tel. +39 0324 248470
www.ristorantelastella.com

titolari Marika Manzini e Stefano Allegranza
chef Stefano Allegranza
sommelier Alice Barera
chiuso lunedì - martedì
coperti 50
prezzo medio 65,00 euro

Inerpicatevi per le stradine che salgono verso la borgata di Baceno e fermatevi in una sorta di belvedere naturale, dal quale rimirare tutto lo splendore delle vette alpine. Qui troverete questo locale dall'impronta rustica, ricavato da una graziosa villetta con giardino per godere del panorama impareggiabile. E naturalmente godrete anche della pregiata cucina d'impronta mediterranea, prevalentemente di mare, che esce dalle mani di Stefano Allegranza, maestro nell'impiego delle erbe aromatiche che provengono dalle valli circostanti e delle verdure di stagione. Ecco allora crudi di giornata, gamberi croccanti in salsa agrodolce, salmone marinato allo Spritz, linguine all'amatriciana di mare (piatto del 1998), calamarata con colatura di alici, pinoli e uvetta, grigliata di crostacei. Dolce chiusura con la millefoglie alla Chantilly e fragole. Ben fornita la cantina: 900 etichette nazionali e internazionali.

RISTORANTE IL BORROMEO
C/O GRAND HOTEL DES ÎLES BORROMÉES & SPA

Stresa (VB)
tel. +39 0323 938938
www.borromees.it

titolare Grand Hotel des Îles Borromées & Spa
chef Paolo Platini
sommelier Gianluca Iacovelli
chiuso mai
coperti 110
prezzo medio 75,00 euro

Ammirate lo splendido colpo d'occhio che si gode sull'Isola Bella dalla terrazza di questo meraviglioso hotel, meta del turismo d'élite da oltre 100 anni nel corso dei quali ha ospitato intellettuali, teste coronate e divi del cinema. Coccolati da un servizio premuroso e professionale, accomodatevi nella sala adornata di stucchi dorati per essere partecipi di una cucina lussureggiante, di grande scuola. Provate il ceviche di spigola con acetosella e caviale Black Adamas, il consommé di coda di bue con raviolini alla carne di Valeggio, la carbonara secondo la ricetta di Gualtiero Marchesi, il piccione in due cotture con salsa al Porto rosso. Chiudete col morbido di liquirizia e fondente Guanaja 80% su pere speziate abbinato a un calice di Cognac Remy Martin "Louis XIII". Carta dei vini pantagruelica.

RISTORANTE PICCOLO LAGO

Verbania (VB)
tel. +39 0323 586792
www.piccololago.it

titolare Raffaella Marchetti
chef Marco Sacco
sommelier Sayaka Anzai
chiuso martedì - mercoledì
coperti 60
prezzo medio 90,00 euro

Non perde un colpo questo locale la cui architettura post-moderna viene ampiamente temperata dalla romantica posizione in affaccio sul Lago Maggiore. E ammirando lo specchio d'acqua dalle ampie vetrate potrete naturalmente pascervi della proposta culinaria di Marco Sacco, che rilegge con giudizio ricette tradizionali ricorrendo a tecniche di cottura nuove e ingredienti a filiera corta e cortissima. Il risultato sono piatti estrosi e ricchi di calore: bao bun con sfilacciato di manzo, senape e cavolo viola, uovo poché con fonduta di Toma della Val Formazza e tartufo nero, tagliolini con la carbonara "au koque" e prosciutto della Val Vigezzo, spaghettone con gel di mela verde e gambero rosso, fritto di lago con salsa aioli, costata di manzo alla griglia, sauté di molluschi con patate mediterranee. Nella carta dei vini si contano oltre 10mila bottiglie, dall'Italia e dal resto del mondo.

RISTORANTE ARCHIGUSTO

Crescentino (VC)
tel. +39 351 5649370

titolari Enrico e Gianmarco Bruera
chef Enrico Bruera
sommelier Gianmarco Bruera
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30
prezzo medio 35,00 euro

Davvero singolare questo locale un po' enoteca e un po' rivendita chic di specialità alimentari, un po' galupperia – leggi confetteria in Piemonte – e ovviamente anche luogo deputato al consumo. Scegliendo una bottiglia di vino dalla ricca carta – quasi 500 etichette dove è anche possibile acquistare per portarle a casa – potrete abbinare pietanze di terra e di mare da degustare nella raffinata sala dai soffitti a volta. Tra le opzioni, carne cruda con scaglie di grana, ostriche, vitello tonnato, tagliolini al tartufo, risotto alla barbabietola con fonduta di Gorgonzola, panissa vercellese, roastbeef di cinghiale. Dolci squisiti, sorprendente (in positivo) la carta dei caffè da tutto il mondo, bella presenza di distillati per chiudere in gloria il pasto.

RISTORANTE DA BALIN

Livorno Ferraris,
Loc. Castell'Apertole (VC)
tel. +39 0161 477536
www.balinrist.it

titolare Angelo "Balin" Silvestro
chef Anna D'Agnese
e Angelo "Balin" Silvestro
sommelier Francesca Silvestro
chiuso domenica a cena, lunedì - martedì
coperti 50/80
prezzo medio 50,00 euro

Siamo a Livorno, ma quella in provincia di Vercelli. E ve ne accorgerete appena metterete piede in questo ristorante di tono, con un bel camino e una fresca corte dove mangiare in estate, che dal 1977 è uno dei baluardi della cucina tradizionale piemontese. Una tradizione che onorerete in pieno cominciando coi salumi locali – lardo, salame della duja, mortadella di fegato, salame d'oca – per poi continuare con le lumache di Cherasco al verde su vellutata di funghi e cannellini, con la classica panissa vercellese, il risotto mantecato nella forma di Valgrana Piemonte, gli agnolotti al burro e nocciole, il tomahawk di suino in crosta di grissini con Toma ossolana e prosciutto bollito nel fieno maggengo, la faraona di cortile in tre cotture con porcini e pesche. La lista delle "galuperie" (in piemontese dolci) vi regalerà l'emozione.

RISTORANTE CHRISTIAN E MANUEL
C/O ALBERGO CINZIA

Vercelli
tel. +39 0161 253585
www.christianemanuel.it

titolare Cinzia Brusasca
chef Manuel Costardi
sommelier Cinzia Brusasca
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30
prezzo medio 66,00 euro

Resta un porto sicuro questo bel ristorante d'albergo dall'aura raffinata, moderna, a poca distanza dalle sponde della Sesia, nella quale Manuel Costardi dà (fortunatamente) libero sfogo al proprio percorso creativo nel quale le materie prime del territorio vengono rilette in uno stile che non esiteremmo a definire avanguardista. Pezzo forte della carta è indubbiamente il risotto, proposto in un'infinità di interpretazioni – con foie gras e coniglio, con tartufo e Toma, con cosce di rana, selvaggina da penna e anguilla affumicata per fare qualche esempio – ma non mancano piatti più eclettici. Come la capasanta con peperone rosso, oliva taggiasca e lardo, l'animella in bagnetto rosso con cipolla di Tropea e Marsala, l'anatra Mulard con fegato grasso e mela verde. Si chiude con la splendida meringata ispirata a Bob Noto. Bella la scelta enologica, 4mila etichette dall'orbe terraqueo tutto.

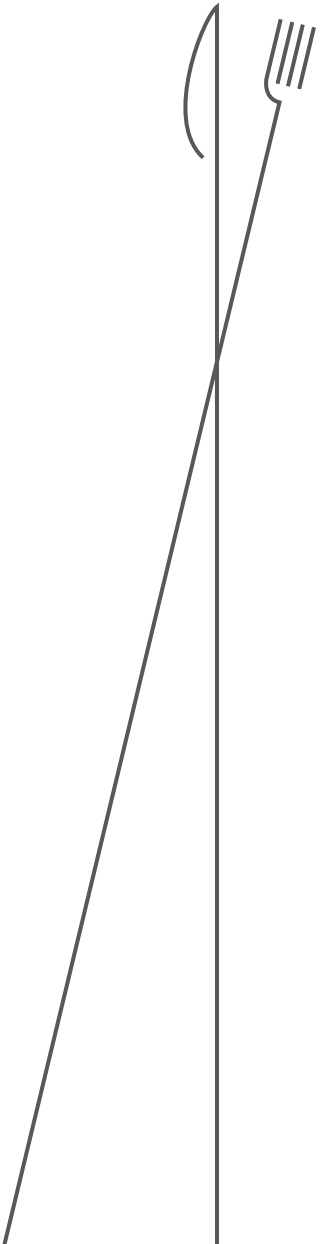


BRENTA *selezione* ORO

Le condizioni naturali di temperatura e umidità della grotta in cui stagiona e l'attenzione dedicata alla sua maturazione, ne determinano un vero e proprio affinamento, conferendogli caratteristiche uniche. Formaggio dedicato a palati esigenti e raffinati.

Scopri di più sulla grotta di Schio.

LATTERIE VICENTINE sca Via San Benedetto, 19 - 36050 Bressanvido (VI)
Tel 0444 1425000 info@latterievicentine.it latterievicentine.it



LIGURIA

OSTERIA LUCHIN DAL 1907

Chiavari (GE)
tel. +39 0185 301063
www.luchin.it

titolari Antonio Bonino e Nicola Mangiante
chef Antonio Bonino e Nicola Mangiante
chiuso domenica
coperti 70
prezzo medio 35,00 euro

Rappresenta un po' la storia della ristorazione a Chiavari questa tradizionale osteria con bottega che da 118 anni dispensa generose porzioni di piatti tipici del territorio. Ogni mattina viene acceso il "ronfò", ossia il fuoco che viene impiegato per cuocere praticamente le minestre della tradizione ligure, dal minestrone alla pasta e fagioli. Un biglietto da visita che non trae in inganno perché la proposta ricalca esattamente quella di una volta: iniziate con la farinata cotta a legna d'olivo per poi proseguire con le torte di verdura di stagione, col summenzionato minestrone con lo "scucuzzun" (versione ligure del couscous), con lo stoccafisso, con il coniglio arricchito da olive e funghi. Affidate la chiusura alla Torta Luchin, un dolce antico a base di farina di castagne realizzato secondo l'antica ricetta di famiglia. In cantina una cinquantina di etichette, italiane e francesi, incluse le ottime bottiglie dell'azienda vinicola di proprietà.

RISTORANTE LE CICALE

Genova
tel. +39 010 592581
www.lecicalegenova.it

titolare Matteo Costa
chef Matteo Costa
chiuso domenica
coperti 30
prezzo medio 70,00 euro

Da oltre 20 anni questo ristorante elegante, d'impronta classica, a pochi passi da piazza della Vittoria, rimane uno dei punti di riferimento per chi cerca una cucina di pesce confezionata a dovere, ancorata alla tradizione ma con spunti creativi. Nelle belle salette adornate da specchi d'epoca sarà il pescato del giorno a dettare i ritmi del vostro menu, dove potrete trovare panzanella di pescatrice, polpo bruciacchiato e bottarga di muggine, ravioli di funghi porcini con crema di zafferano e gamberi viola crudi, baccalà in tre maniere, pescatrice grigliata su cipollotto al limone. Per chi lo desidera, il crudo, sempre eccellente, è da prenotare entro le 18 del giorno prima. Chiudete con l'ottimo tiramisù delle Cicale. Carta dei vini interessante.

LE PERLAGE

Genova
tel. +39 010 588551
www.leperlage.com

titolare Antonio Morelli
chef Laura Perri
sommelier Antonio Morelli
chiuso domenica
coperti 45
prezzo medio 60,00 euro

Non lasciatevi intimidire dallo stile un po' austero, a mezza via tra un gentlemen's club londinese e la cabina padronale di uno yacht, di questo ristorante sobrio, raffinato, dalle vetrate luminose, situato in posizione strategica di fronte al mare. La cucina infatti vi colpirà come una calda carezza: Antonio in sala provvederà a farvi mettere a vostro agio consigliandovi una buona bottiglia, mentre sua moglie Laura ai fornelli reinterpreterà con giudizio per voi i classici della cucina ligure. Vi potranno pertanto giungere a tavola catalana di gamberi di Santa Margherita crudi, ostriche Gillardeau, insalatina tiepida di stoccafisso, tagliolini all'aragosta, spaghetti con bottarga, vongole e peperoncino, zuppa di pesce bianca cotta a bassa temperatura. In stagione non manca mai il tartufo bianco e su ordinazione potrete gustare il cappon magro reale con gamberi e scampi. La carta dei vini è piacevolmente ampia e variegata, con etichette da tutta Italia e massiccia presenza francese.

RISTORANTE SOHO

Genova
tel. +39 010 8692548
www.ristorantesoho.it

titolare Damian Ranasinghe
chef Damian Ranasinghe
sommelier Cristopher Ranasinghe
chiuso mai
coperti 80 interni e 30 esterni
prezzo medio 60,00/70,00 euro

È sempre un punto di riferimento per coloro che cercano una cucina di mare realizzata secondo dettami contemporanei questo locale dall'atmosfera internazionale situato nella zona del Porto Vecchio, a poca distanza dal celebre acquario di Genova, in una zona che negli ultimi anni è diventata teatro di un'animata movida. Ogni giorno arriva dalla vicina marineria il pescato migliore, che viene lavorato lo stretto indispensabile. Potete iniziare con la degustazione del gran crudo, con una versione rivisitata del cappon magro, per poi proseguire con il risotto ai gamberi rossi di Sicilia, lime e Champagne, con i taglierini cozze e calamari, con il pesce di giornata impreziosito dalle verdure di stagione dell'entroterra. La zuppa di pesce della nonna Maria invece è una specie di piatto unico. Si chiude in bellezza con la torta integrale al limone su gelato alla frutta. La carta enologica conta 300 referenze un po' da tutto il mondo.

RISTORANTE VOLTALACARTA

Genova
tel. +39 010 8312046
www.voltalacartagenova.it

titolari Stefania Cortigiano e Maurizio Pinto
chef Maurizio Pinto
sommelier Stefania Cortigiano
chiuso domenica
coperti 30
prezzo medio 50,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante situato in pieno centro storico, a pochi passi da piazza Corvetto, dove l'atmosfera intima, raffinata, il design che contamina sedie contemporanee e pavimenti in legno lucido, vi concilieranno con uno stile di cucina classico e innovativo al tempo stesso. La proposta è soprattutto di mare, col pescato di giornata di volta in volta impreziosito dalle verdure della riviera ligure, da sentori mediterranei, da cotture sempre precise. Ecco allora acciughe con ricotta della Val d'Aveto agli agrumi e arancia caramellata in salsa Ace, cappon magro della tradizione, caserecce Luna Blu con ragù di mare e zucchine trombetta, tortelli di gambero viola con bisque di crostacei e ciliegie, parmigiana di acciughe e melanzane con pomodoro al basilico. Fenomenale a fine pasto la declinazione ligure della Torta Sacher, farcita di marmellata di chinotto anziché d'arancia. Selezione dei vini ragionata, una sessantina di etichette italiane e alsaziane.

RISTORANTE SANTAMONICA

Genova
tel. +39 010 5533155
www.santamonicagenova.it

titolare Andrea Giachino
sommelier Monica Capurro
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
prezzo medio 80,00 euro

Prosegue il percorso di ricerca gustativa di Andrea e Monica nel loro ristorante illuminato dalle ampie vetrate, vicino al colorato sobborgo di Boccadasse e affacciato direttamente sul mare. Gli ingredienti del territorio e le ricette tradizionali liguri prendono assieme il largo per diventare piatti immaginifici, affatto banali, capaci di regalare emozioni sempre nuove. Ammirando lo splendido paesaggio sul golfo gusterete minestrone fritto, Yufka (involtino di pasta fillo ripieno di ragù di pesce e crostacei), linguine con ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe Kombu, plin di prescinseua (ricotta inacidita ligure) in brodo freddo di manzo con cipollotti, rana pescatrice con alga Nori, mandorle e albicocche cotte nel fondo di pollo. Il crudo non manca mai e segue il ritmo della pesca e della giornata. Splendido a fine pasto il semifreddo alla panera affogato al caffè. Cantina che conta circa 350 etichette da tutta Italia.

TRATTORIA DETTA "DEL BRUXABOSCHI"

Genova
tel. +39 010 3450302 +39 388 7778914
www.bruxaboschi.com

titolare Maria Angela Sciaccaluga
chef Matteo Losio
sommelier Giovanni Losio
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 120
prezzo medio 42,00 euro

Racconta tanto della ristorazione genovese questa trattoria storica, che in epoche lontane ospitò persino Mazzini, assisa sulle colline che dominano la città della quale godrete un notevole colpo d'occhio. Gli ippocastani secolari che fanno ombra al locale non impediscono però di rifulgere alla proposta di cucina, improntata a una tradizione rigorosa come se foste ospiti a cena da un archetipo freudiano di famiglia ligure. Non mancherete mai di assaggiare verdure ripiene alla genovese panate e fritte, tortino di porcini con fonduta di Toma della Val d'Ayas, picagge "matte" al pesto, pansotti di erbe selvatiche alla salsa di noci, taglierini al "tocco" di funghi, cima alla genovese con giardiniera fatta in casa, coniglio disossato e fritto con foglie di borragine, fritto misto alla genovese (con cervella su richiesta). Chiudete in dolcezza con i classici canestrelli e croccante o con un più elaborato semifreddo al cioccolato con crema al caffè e meringa rotta. Bella carta dei vini, 600 etichette da tutta Italia, Francia e non solo.

RISTORANTE IL GENOVESE
CUCINA LIGURE

Genova
tel. +39 010 8692937
www.ilgenovese.com

titolare Roberto e Sergio Panizza
chef Roberto Panizza
chiuso domenica
coperti 50
prezzo medio 35,00 euro

Roberto Panizza è un re. E il suo regno è il pesto alla genovese. E il suo trono un mortaio di marmo grande come un'acquasantiera. E il suo scettro un pestello che farebbe impallidire il martello di Thor. Ma sarebbe ingeneroso limitare l'arte di questo omone dal cuore grande al solo condimento-bandiera della cucina genovese. Perché in questo ristorante tranquillo e accogliente, nel cuore della zona di Brignole, a dominare è una cucina ligure a tutto tondo. Cominciate con i fritti – panissette, latte brusco, gattafin, trippa, frisceu con farina di grano antico.
E poi ovviamente pesto, con le trofie di castagne, nel minestrone con lo scucuzzun, con i testaroli. Ma anche ravioli di vacca Cabannina al "tuccu", pansotti in salsa di noci, capra con fagioli secondo la ricetta della Val Nervia, "strosciata" imperiese, cundiggiun, cheesecake di prescinseua e pan dolce. La cantina parla ligure stretto, ed è un piacere ascoltarla.

RISTORANTE ARIA
C/O VILLA RIVIERA RESORT

Lavagna, Località Santa Giulia (GE)
tel. +39 331 3844609
www.villarivieraresort.com/it/hotel-ristorante-riviera-ligure/aria-ristorante/

titolare Giovanna Frugone
chef Matteo Armanino
chiuso mercoledì a cena
coperti 26
prezzo medio 100,00 euro

Rimirate il panorama mozzafiato su Portofino che si gode dalle vetrate ampie e luminose di questo ristorante elegante, situato all'interno di un lussuoso resort della riviera ligure. Poi sedetevi e godete della cucina altrettanto stupefacente di Matteo Armanino, che a cavallo fra innovazione e tradizione esalta le materie prime del territorio con particolare attenzione alle tecniche di cottura. In carta terra e mare: pesce San Pietro poché con fiore di zucchina e salsa pil-pil, carota marinata con riduzione di arancia e limone, spaghetto cotto in brodo di fieno con crudo di scampi, asparagi di mare ed erbe selvatiche, paccheri Massi al Parmigiano delle Vacche Rosse con miso e pepe lungo, pescato scottato con lattuga e vegetali marini, aragosta alla brace con fondo di coniglio grigio di Carmagnola e cipolla rossa genovese. "La mia Liguria", a base di basilico, è un dessert fuori dagli schemi. Scelta enologica che fa affidamento su una novantina di etichette da Italia, Francia, Germania e Slovenia.

OSTERIA ENOTECA BACCICIN DÜ CARÜ

Mele, Loc. Fado Basso (GE)
tel. +39 010 631804 - +39 349 7513942

titolari Rosella e Giovanni Battista Bruzzone
chef Rosella Bruzzone
sommelier Giovanni Battista Bruzzone
chiuso domenica a cena
da lunedì a mercoledì
coperti 32
prezzo medio 40,00 euro

Aperta nel 1890 e oggi gestita dai bisnipoti del fondatore, questa osteria con enoteca situata in uno dei borghi storici più suggestivi del genovese si conferma fra le migliori trattorie d'Italia. Merito dei fratelli Rosella e Giovanni Battista Bruzzone, che hanno scelto di puntare su una cucina fortemente ancorata alla tradizione ligure, impiegando prodotti a filiera cortissima e Presidi Slow Food per realizzare piatti che sembrano usciti dal ricettario della nonna. Non lasciatevi scappare per nulla al mondo la galantina di vitella genovese, le acciughe alla Rebora, il baccalà brandacujun, i taglierini o gli gnocchi di patate col pesto rigorosamente pestato al mortaio, le lumache vignarole al timo e rosmarino, lo stoccafisso accomodato. Concludete felicemente con la torta al cioccolato e panèra, golosa miscela di panna e caffè. Il vino: 80 etichette da Italia e Francia.

OSTERIA LA BRINCA

Ne (GE)
tel. +39 348 4059487
www.labrinca.it

titolare Sergio Circella
chef Simone Circella
sommelier Matteo Circella
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 70
prezzo medio 50,00 euro

Risalite le anguste stradine che dalla riviera si inoltrano verso l'entroterra e incapperete in questa caratteristica osteria con bottega, circondata dal verde, che ormai rappresenta uno dei bastioni incrollabili della ristorazione tradizionale ligure. La famiglia Circella attinge a piene mani dal ricettario contadino rifornendosi dai produttori del luogo e seguendo il ritmo delle stagioni. Il risultato? Sapori che parevano dimenticati nel tempo. Dopo gli antipasti assortiti – prebugiun di Ne, raviolo alla brace, baciocca di patate Quarantina Bianca Genovese, raviolo fritto, frisciulla al pesto, raviolo fritto, latte brusco – dedicatevi con entusiasmo ai pansotti di erbette col "tuccu" di mucca Cabannina, ai corzetti con battuto di pinoli e maggiorana, alle tomaxelle – involtini di vitella con funghi e aromi – al fritto misto genovese. Chiudete con la "ciài", tipica torta chiavarese la cui ricetta risale a inizio novecento. Cantina curata personalmente dall'appassionato titolare, con 2500 etichette da tutto il mondo.

TAVERNA DEL MARINAIO

Portofino (GE)
tel. +39 0185 269103
www.tavernadelmarinaio.com

titolare Paolo Viacava
chef Nicola Ranieri
sommelier Paolo Viacava
chiuso martedì
coperti 45/50
prezzo medio 75,00 euro

Rimane sempre una certezza questo ristorante situato nel cuore della movida di Portofino, nato sulle ceneri di una semplice osteria per pescatori e oggi luogo deputato alla degustazione di uno tra i migliori pescati della riviera ligure. Dopo gli antipasti della casa – su tutti gamberi e insalata di mare marinati all'agro – passate con piacere alle penne "Taverna" con melanzane e gamberi, alle pappardelle con pesto "curtu" (addizionato di pomodoro), agli spaghetti ai frutti di mare. Per secondo scegliete dalla pesca di giornata una grossa pezzatura da fare al forno, all'agro oppure al verde. In chiusura rinfrescate il palato con lo splendido sorbetto di mela al Calvados. Cantina ben fornita, con 100 etichette tutte italiane.

RISTORANTE LE CUPOLE
C/O GRAND HOTEL BRISTOL

Rapallo (GE)
tel. +39 0185 273313
www.rcollectionhotels.it/grand-hotel-bristol/ristorazione-resort-vicino-genova/le-cupole

titolare Rga Srl
chef Andrea Cannalire
sommelier Gianluca Casella
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 115,00 euro

Ammirate lo spettacolare panorama che si gode dalle finestre e dalla terrazza del ristorante di questo albergo di lusso situato in una delle località più eleganti e celebri di tutta la riviera ligure. Poi però accomodatevi ai tavoli elegantemente apparecchiati e, coccolati da un servizio di prim'ordine, gustate gamberi marinati con zampetti croccanti, limone salato, rape arcobaleno in brodetto di Campari, melone e tonica, gnocchi fondenti di patate al carbone vegetale con 'nduja, polpo al barbecue e nero di seppia, rana pescatrice lardellata su crema di ceci, estratto di trippa e scorzonera, tartelletta di lamponi con fichi all'olio e timo, gelato alle foglie di fico e sentori di Torcolato. Cucina cerebrale, che tocca la mente tanto quanto l'anima. La cantina offre il meglio dell'enologia italiana, più una qualificata presenza di bottiglie straniere.

DA Ö VITTORIO

Recco (GE)
tel. +39 0185 74029 +39 0185 75896
www.daovittorio.it

titolare Giovanni e Vittorio Bisso
chef Giuseppe Biziol
sommelier Mattia Bisso
chiuso mai
coperti 120
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Ha fatto la storia della ristorazione ligure questo locale di tono, distribuito in tanti ambienti diversi come la sala dei limoni, quella del caminetto o il suggestivo garden con le sue cupole. Quattro generazioni, da quando il ristorante venne fondato nel 1920 da Vittorio Bisso, hanno visto passare di qui il gotha della politica, dello spettacolo, della cultura e dello sport, italiani e non solo. Non perdete per nulla al mondo il "ciuppin", tradizionale zuppa di pesce spinato della Liguria: quello di Ö Vittorio ha vinto il Gran Concorso di Fano. Ma non dimenticate nemmeno la giustamente celebrata focaccia al formaggio di Recco Igp, i pansotti in salsa di noci, i tagliolini ai frutti di mare, le acciughe ripiene fritte. Come secondo fatevi consigliare dagli efficenti titolari che cosa scegliere dal fornito bancone frigo. Dolci come da tradizione, soprattutto il classico latte fritto. Bella cantina, che custodisce autentiche chicche.

DA MANUELINA

Recco (GE)
tel. +39 0185 74128
www.manuelina.it

titolare Cristina e Cesare Carbone
chef Giulia Sicano e Francesco Giurato
sommelier Emilio Antichi
chiuso mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 60,00 euro

Fu qui che nel lontano 1885 l'ava Manuelina iniziò per prima a proporre la focaccia al formaggio di Recco (oggi Igp), sino ad allora cibo di strada mangiato da marinai e carrettieri, come piatto da ristorazione. E la focaccia c'è ancora, fragrante e servita in maniera spettacolare. Ma non è la sola nota di interesse di questo ristorante elegante, dalle atmosfere soffuse, che negli anni ha visto passare Montale, D'Annunzio ed Einstein ed è stato persino citato ne "Il pendolo di Foucault" di Umberto Eco. Qui la migliore materia prima dà vita a piatti che affondano le loro radici nella tradizione di territorio, ma sempre con un tocco in più: paccheri Mancini al ragù di aragosta affumicata e gocce di basilico, corzetti al ragù bianco di rombo e pesto di maggiorana, cappon magro secondo la ricetta di famiglia, rollé di coniglio con olive e pinoli. Se desiderate una pezzatura da fare al forno fatevi consigliare da Cristina, eccelsa padrona di casa. Bella scelta dei vini, liguri ma non solo.

LE CANTINE

Sestri Levante (GE)
tel. +39 0185 041885
www.lecantine.org

titolare Sergio Brandi
chef Enrico Bo
sommelier Nadia Massucco
chiuso mercoledì - a pranzo sempre
coperti 35
prezzo medio 80,00 euro

Cambio di proprietà e di nome per questo locale ospitato in uno splendido edificio seicentesco, in quelle che erano le cantine per l'olio dei Marchesi Cattaneo. Sotto le antiche volte di pietra la nuova proposta culinaria – che vede Enrico Bo confermato ai fornelli – punta su una forte autoproduzione vegetale da affiancare a succulenti piatti di carne cotti sulla brace di ulivo. Una cucina fresca, a tratti creativa e responsabile, che vi porterà in tavola carciofo romanesco alla brace con aglio rosso dolce ed estrazione di prezzemolo, zuppa fredda di ortica con vongole veraci e portulaca, tortelli di maialino speziato in brodo di prosciutto crudo con porcini, plin di preboggion con Parmigiano e olio delle colline circostanti. Al momento del secondo vi attenderanno cospicue costate e fiorentine di bovino iberico. Si chiude con la magnifica torta delle rose con cannella e birra rossa. Scelta dei vini che spazia fra 250 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE LE DUE QUERCE

Zoagli (GE)
tel. +39 0185 52907
www.le2querce.it

titolare Stefania Marri e Fabio Negovetti
chiuso lunedì - martedì
coperti 100
prezzo medio 75,00 euro

Inerpicatevi sulle risicate viuzze che salgono dal mare verso la collina ligure, ammirate lo splendido panorama, respirate a pieni polmoni un'aria nella quale il salmastro del mare si fonde con il balsamico delle erbe aromatiche che crescono spontanee su queste alture. E poi sedetevi a tavola in questo ristorante luminoso, d'impronta classica, che propone una cucina basata sui prodotti di stagione, soprattutto vegetali, seguendo la linea di quella che era la cucina povera della gente di montagna. Vi saranno elargiti flan di carciofi su crema di pecorino, fritto di acciughe, trofie al pesto con patate e fagiolini, taglierini con gamberi e zucchine al curry, frittura di calamari e gamberi, trancio di ombrina alla mediterranea, torta di mele soffice con gelato alla crema. La cantina parla ligure pure lei, ma non è certo un dramma.

RISTORANTE APRICALE DA DELIO

Apricale (IM)
tel. +39 0184 208008
www.ristoranteapricale.it

titolare Robin Viale
chef Robin e Mirco Viale
chiuso lunedì - martedì
coperti 40 interni - 40 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Affidabilità, costanza nel tempo, rispetto per il territorio e per il nome che si porta. Apricale da Delio è tutto questo ma anche molto di più. È il porto sicuro dove chi desidera assaporare le specialità di mare e di terra della tradizione ligure sa con certezza che non prenderà mai cantonate. Accomodatevi quindi senza timore in questo ristorante d'impronta classica, a gestione familiare, situato in un grazioso borgo sulle colline del Rossese, e provate la machetusa (pizza di pomodoro e formaggio tipica dell'imperiese), le verdure ripiene, i ravioli di coniglio al profumo di timo, la fidelanza (pasta corta) in casseruola con salsiccia, porcini e olive. Ma soprattutto non perdete per niente al mondo lo stufato di capra con i fagioli bianchi di Pigna, piatto mitico, che vale il viaggio. Una splendida cognà di mosto, prodotta dalle monache di un vicino convento, accompagna i formaggi del territorio. La carta dei vini conta una cinquantina di etichette, prevalentemente locali.

RISTORANTE SAN GIORGIO

Cervo, Loc. Cervo Alta (IM)
tel. +39 0183 400175

titolare Caterina Lanteri Cravet
chef Caterina Lanteri Cravet
sommelier Alessandro Barla
chiuso martedì
coperti 50
prezzo medio 85,00 euro

Data 1961 questo ristorante grazioso, dall'atmosfera rustico-elegante, che nella parte alta di un affascinante borgo sulle colline che sovrastano la riviera di Ponente propone una cucina di terra e di mare nel solco della tradizione ligure, con frequenti variazioni sulla base delle stagioni e dell'offerta di mercato. Ammirando lo splendido panorama potrete assaporare scampi al forno con cereali e pepe bianco, scaloppa di foie gras con marmellata di cipolla e frutta, tagliolini di 30 tuorli all'aragosta, tartare di mare secondo pescato, gnocchetti all'acqua pazza con pomodoro sfumato al whisky, gamberetti, peperoncino e Parmigiano. Rivendita di olio e vino di produzione autoctona, il locale si presta magnificamente anche come location per un aperitivo.

RISTORANTE EQUILIBRIO

Dolcedo (IM)
tel. +39 0183 3684685
www.equilibrioristorante.com

titolare Jacopo Chieppa
chef Jacopo Chieppa
sommelier Joshua Cammalleri
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a sabato
prezzo medio 95,00/110,00 euro

Sostenibilità, rispetto della materia che viene manipolata lo stretto indispensabile, valorizzazione dei prodotti del territorio e della filiera corta: sono le parole d'ordine alla base della filosofia di questo ristorante bellissimo, ricavato da un antico mulino ad acqua con annesso opificio nell'entroterra della provincia imperiese. Seguite le passioni dello chef-patron Jacopo Chieppa, una Stella Michelin, e vi ritroverete in un turbine di accostamenti innovativi e sapori che parevano perduti: assoluto di porcini in crema, sauté e a crudo, gamberi di Oneglia con prugne e yogurt, gnocchi ripieni di miso con fonduta di pecorino e cicoria in salsa, spaghetto in estrazione di pomodoro con marmellata di pomodori, polvere di capperi e colatura di alici, piccione selvatico con purea di ciliegie, arachidi e indivia, pesca tabacchiera con verbena e yogurt. Nella carta dei vini etichette da tutto il mondo, con un occhio di riguardo per la Liguria.

RISTORANTE BYBLOS

Ospedaletti (IM)
tel. +39 0184 689002
www.ristorantebyblos.it

titolare Marco Cuccuvè
chef Gennaro Vivo
chiuso lunedì
coperti 100
prezzo medio 75,00 euro

Affacciato sul mare e sulla spiaggia di Ospedaletti, questo ristorante di sobria eleganza, luminoso e curato, arredato su toni chiari, rimane una delle proposte più sicure di tutta la costiera. La cucina dello chef Gennaro Vivo è prevalentemente di mare e spazia dalla tradizione ligure ai ricettari delle altre regioni italiane, con grande attenzione alla scelta delle materie prime e alle tecniche di cottura. Suggestioni mediterranee vi porteranno in tavola spiedo di salmone marinato al lime e soia scottato servito su letto di grano saraceno, verdurine e aneto, gran plateau di crudi di mare, tagliolini freschi all'astice, spaghetti alle vongole con bottarga di tonno, tagliata di tonno marinato allo zenzero e caffè con ravanelli, patate e cipolle arrosto su spuma di Prosecco e olio alla canapa. A fine pasto concedetevi un dessert dal carrello o una degustazione di formaggi.

RISTORANTE PAOLO & BARBARA

Sanremo (IM)
tel. +39 0184 531653
www.paolobarbara.it

titolare Paolo Masieri
chef Paolo Masieri
sommelier Barbara Pisani
chiuso lunedì - martedì - a pranzo sempre
coperti 20
prezzo medio 110,00 euro

È diventato un'autentica istituzione questo ristorante a poca distanza dal porticciolo, meta prediletta delle stelle che prendono parte al Festival della Canzone Italiana. Merito di una ricerca affannosa delle materie prime, con verdure ed erbe aromatiche provenienti dall'orto di famiglia e il pescato migliore della giornata che arriva da barche di fiducia. E in mezzo la cucina stellata di Paolo Masieri, sapido interprete del territorio in piatti che sono ormai diventati dei grandi classici. Gusterete gamberi viola di Sanremo con catalana di ortaggi, carpaccio di orata con limoni confit e capperi delle Porrine, lumache della Val Nervia alle 12 erbe, raviolini al preboggion di erbe selvatiche con pesto di noci e cagliata, ciuppin della tradizione con crostini e aioli, gamberi fiammeggiati al whisky di Islay con riso integrale. Chiudete con la cassata ligure alla ricotta di Rezzo. Carta dei vini, seguita dall'eccellente Barbara Pisani, che conta oltre 200 etichette.

RISTORANTE LOCANDA PESCARINO
C/O LE FIGAROLE

Ameglia, Loc. Montemarcello (SP)
tel. +39 366 1223749 +38 0187 601388
www.lefigarole.it

titolare Gabriele Randelli
chef Gabriele Randelli
sommelier Fabio Bisciari
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 25/30
prezzo medio 65,00 euro

Non vi sarà facile raggiungere questa romantica locanda dall'aspetto country-chic circondata dagli orti di Montemarcello. Ma una volta giunti in vetta sarete ampiamente ripagati del vostro girovagare. Innanzitutto, per il panorama strabiliante che ammirerete dal belvedere naturale su cui si trova il locale. E poi per la cucina, che propone piatti prevalentemente ittici sfruttando le materie prime del territorio e seguendo il ritmo delle stagioni. Come il crudo di pesce, la degustazione di tre antipasti di mare, i tagliolini con burro di Beppino Occelli, gamberi e lievito essiccato, gli sgabei (frittelle di alghe marine). Per chi non ama il pesce si consiglia il cappello del prete con mirtilli. La carta dei vini conta una settantina di etichette italiane con qualcosa dal resto d'Europa.

L'OSTERIA DELLA CORTE

La Spezia
tel. +39 0187 715210
www.osteriadellacorte.com

titolare Silvia Cardelli
chef Silvia Cardelli
sommelier Andrea Ferrero e Valdrin Orucci
chiuso lunedì
coperti 30 interni - 30 esterni
prezzo medio 75,00 euro

Ha un'atmosfera d'altri tempi questa osteria caratteristica situata nella zona pedonale del centro storico spezzino, alle spalle del porto e di fronte al campanile della chiesa dei Salesiani. Vecchi arredi di legno vissuto, pareti e soffitti in pietra, luci soffuse, sarà la cornice di un pasto nel quale si mescoleranno suggestioni culinarie del territorio e altre di cifra squisitamente piemontese. Tra le proposte una rivisitazione del cappon magro, il crudo di mare, la tarte tatin di cipolle, i tortelli ripieni di coniglio alla ligure, gli spaghetti Aop con gamberi e burrata, battuta di manzo crudo, carpaccio di gambero rosso con crumble di focaccia. Al momento del fine pasto sarete combattuti tra una degustazione di formaggi da perdere la testa e il "tiramipiù" della casa. La cantina è strabiliante: include eccellenze internazionali, grandi classici italiani, chicche per intenditori e i vini cosiddetti "naturali". Vicino, con la stessa gestione, per un pasto più light o per un aperitivo, c'è il wine bar Accanto.

RISTORANTE MIKY

Monterosso al Mare (SP)
tel. +39 0187 817608
www.ristorantemiky.it

titolare Sara De Fina
chef Michele "Miky" De Fina
e Boris Notareschi
sommelier Sara De Fina
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 85,00 euro

Si conferma un punto di riferimento per tutti coloro che amano la buona cucina questo ristorante dall'ambientazione intima e soffusa, situato a breve distanza dal mare in una delle perle delle Cinque Terre, che dal 1980 rilegge con giudizio e rispetto i grandi classici della tradizione marinara ligure. Una materia prima di inopinata freschezza, provveduta quotidianamente dai pescherecci e dalle aziende agricole circostanti, è alla base di piatti che faticherete a levarvi dalla testa. E poi c'è la mano di Michele De Fina, capace di rendere indimenticabili anche i sapori più semplici: Prelibatezze di Miky (antipasti a mano libera secondo mercato), linguine con calamaretti, vongole e focaccia liquida, acciugata alla monterossina (spaghetti alla chitarra con acciughe, capperi, olive taggiasche e pinoli cotti in crosta di pane), ricciola al rosa, pescato del giorno con verdure di stagione. Circa 400 etichette di vino in cantina, regionali e italiani. Accanto c'è una bottega dove acquistare le specialità della casa.

RISTORANTE I CAPITELLI

Sarzana (SP)
tel. +39 0187 691445
www.ristoranteicapitelli.it

titolare Antonio Albignani
chef Simone Sbrana
sommelier Adriana Giannarelli e Dorotea Roffo
chiuso martedì
coperti 50 interni - 40 esterni
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Terra di confine la Lunigiana, dove i sentori della cucina ligure si contaminano facilmente con quelli provenienti dalla Toscana, dal piacentino, persino dal Piemonte. Il risultato è un gradevolissimo connubio di tradizioni diverse che danno vita a piatti unici e a volte irripetibili. Così in questo ristorante elegante e tranquillo, dagli arredi classici (a parte i due grossi capitelli che troneggiano all'ingresso), situato in pieno centro vicino alla via degli antiquari, si spazia fra terra e mare, seguendo questa o quella ispirazione regionale. Ecco allora scaloppe di foie gras con chutney di mele e riduzione al passito, tartare di orata con maionese al basilico, risotto ai gamberi rossi, pappardelle al sugo di Germanino, filetto flambé con tartufo, cacciucco alla livornese, merluzzo gratin alle spezie con tortino di verdure. Affidate il vostro dolce fine pasto a una millefoglie di cioccolato. Molto interessante la carta dei vini, 110 etichette tra Italia e Francia.

RISTORANTE NOVE
C/O VILLA DELLA PERGOLA RELAIS

Alassio (SV)
tel. +39 0182 646140
www.noveristorante.it

titolare Antonio Ricci
chef Antonio Romano
chiuso martedì, lunedì,
mercoledì e giovedì a pranzo
prezzo medio 160,00/190,00 euro

Antonio Ricci, il "papà" di Drive In e di Striscia la Notizia, ha letteralmente salvato dalla speculazione edilizia questa villa ottocentesca, un tempo appartenente ai baronetti Dalrymple, e il giardino botanico che la circonda, lasciando quest'ultimo aperto al pubblico (su appuntamento) e trasformando la prima in un elegante relais di lusso con ristorante stellato. Ed è qui che l'estro di Antonio Romano si scatena prendendo le mosse dai prodotti del territorio per dare vita a piatti spettacolari, che solo la bellezza incantevole del paesaggio riesce appena a bilanciare: gambero viola con susine, cocco e cetriolo, ricciola su mela alla brace e curry verde alla ligure, maccheroncini di lievito madre al ferretto con broccoli, arachidi e chinotto, branzino della baia con bieta, pomodoro, mandorle e fagiolini, agnello con funghi, nocciole e santoreggia, cabossa con latticello di Brigasca, aneto e pera nashi. Selezione enologica ottimamente curata.

RISTORANTE AI TORCHI

Finale Ligure, Loc. Finalborgo (SV)
tel. +39 019 690531 +39 333 1004858
www.aitorchi.it

titolari Luciana Nano e Giovanni Malandra
chef Giovanni Malandra
sommelier Elisabetta Vallone
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 60,00 euro

È sempre bellissimo, nella sua classica eleganza, ricavato da un vecchio frantoio del XVI secolo di cui ancora al centro della sala si conserva l'imponente mola per le olive.
Gli arredi tradizionali, impreziositi da vecchi utensili contadini del '700 e dagli alti soffitti a volta, vi faranno ala mentre vi accosterete a una delle cucine di mare più entusiaste di tutta la costiera. Luciana, padrona di casa eccellente, vi farà accomodare mentre Giovanni sarà intento a preparare gustose pietanze basate sul migliore pescato di giornata: gamberi, branzino e aragosta in salsa cocktail con mandorle tostate, palamita scottata su salsa tonnata con verdure agrodolci, risotto alla marinara, mandilli di pesce con ristretto di crostacei, gnocchetti al sugo di canocchie, baccalà con cipolle di Tropea caramellate al balsamico, filetti di triglia con pomodoro, olive e capperi. Chiudete con un babà al passito di Albenga o col cremino al chinotto di Savona. In cantina 100 etichette italiane e francesi.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

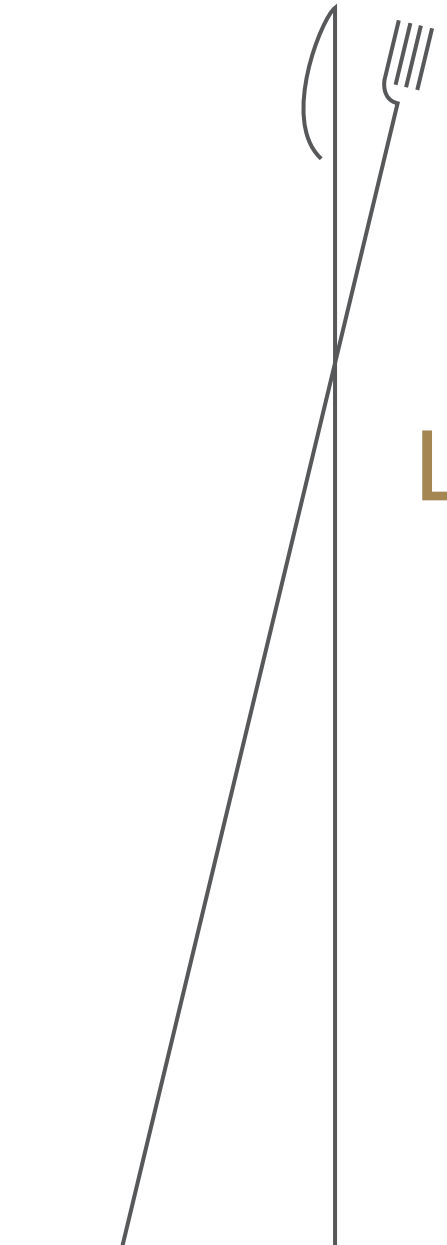
MONTRESOR

UNA STORIA CHE NASCE NEL 1892



Cantine Giacomo Montresor - Via Cà di Cozzi, 16 - 37124 Verona

vinimontresor.com



LOMBARDIA

RISTORANTE OL GIOPÌ E LA MARGÌ

Bergamo
tel. +39 035 242366
www.ristorantegiopimargi.it

titolare Famiglia Foglieni
chef Barbara e Darwin Foglieni
sommelier Alioscha Foglieni
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 90
prezzo medio 55,00 euro

Mantiene intatta la sua atmosfera rustico-elegante, con le belle volte in pietra a vista, e il suo profumo di cose buone di casa, questo ristorante intitolato a due figure tradizionali del folklore popolare bergamasco. E mai biglietto da visita potrebbe essere più veritiero perché dal 1983 la Famiglia Foglieni propone con la medesima passione e la stessa competenza piatti che sembrano usciti dal ricettario di una massaia orobica all'ennesima potenza. Dal menu, non a caso scritto in dialetto bergamasco con sottotitoli, scegliete pure liberamente capunsei di Parre (involtini di verza ripieni di carne e formaggio), salame locale con polenta, risotto al Taleggio Dop e tartufo nero della Val Brembana, tagliolini con l'uva Isabella caramellata e luganega arrostita alla salvia, lepre in salmì profumata al cacao marinata al vino rosso del Bosatelli con funghi e polenta, coscia di coniglio flambata alla grappa con pancetta affumicata e patate. Il carrello finale dei dolci è un vero e proprio attentato calorico. I vini contano 150 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE VILLA ELENA DI ENRICO BARTOLINI

Bergamo
tel. +39 035 260944
https://www.enricobartolini.net/i-ristoranti/villa-elena

titolare Enrico Bartolini
chef Marco Galtarossa
sommelier Mattia Vianello
chiuso lunedì - martedì
coperti 18/30
prezzo medio 180,00 euro

Basterebbe il marchio di garanzia del grande Enrico Bartolini a fare di questa splendida villa situata nella zona Bergamo Alta un grande ristorante, ma la cucina di Marco Galtarossa rappresenta ormai un ulteriore valore aggiunto perché contribuisce col proprio tocco personale a una cucina stellata che valorizza i prodotti del territorio come le primizie degli orti bergamaschi e i formaggi delle valli. In una cornice da sogno, tutta affreschi e decorazioni d'epoca, ordinerete gambero viola con nespole e sambuco, tuberi con radici, spaghettone al limone, cavallo con melassa di peperone e prugne, manzo bergamasco alla brace, pollo di Carlo Giusti, albi-cocco e curry. La carta enologica è spettacolare, ricca di ogni chicca possibile e immaginabile, oltre 1000 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE AL CARROPONTE

Bergamo
tel. +39 035 240640
www.alcarroponte.it

titolare Oscar Mazzoleni
chef Fabio Lanceni
sommelier Oscar Mazzoleni
chiuso domenica - lunedì
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

Rimane uno dei migliori indirizzi bergamaschi questo ristorante-bistrot con un interessante lato-enoteca dall'atmosfera luminosa, capace di piacere al tempo stesso agli appassionati della tradizione e delle cose semplici come a chi cerca una cucina opulenta, ricercata, lussuosa. Che scegliate terra o mare potrete basculare fra tonno rosso in panzanella con burrata, acqua di cetriolo e caviale Calvisius Tradition Royal (di cui il locale è ambassador), Parmentier d'oca con spinaci saltati e purè, spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini Aop con gamberi, lasagnetta di maialino iberico Kingly con spuma di cipollotto dolce, spalla d'agnello Cbt con asparagi affogati e gel di camomilla. Ma la prova della natura ambivalente fra semplicità e lusso è nell'offerta parimenti eccelsa da un lato del Caviale Calvisius e dall'altro di ottimi salumi e formaggi locali. Chiudete con il tortino caldo al cioccolato con cuore di composta di pere e salsa al pistacchio. Oltre 3500 etichette di vino vi aspettano, provenienti da ogni parte del mondo.

DA VITTORIO

Brusaporto (BG)
tel. +39 035 681024
www.davittorio.com

titolare Gioconda Gritti
chef "Chicco" e Roberto "Bobo" Cerea, Paolo Rota
sommelier Fabrizio Sartorato
chiuso mercoledì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 200,00/350,00 euro

Cosa ancora non è stato detto su questo autentico monumento della ristorazione, capace di mettere a proprio agio nonostante il contesto di inusitata raffinatezza della villa seicentesca che lo ospita? Ma forse le parole non servono per descrivere la sensazione di benessere che si gode alla corte della Famiglia Cerea. Accoglienza, servizio, cibo a tre Stelle Michelin: tutto qui concorre a rendere indimenticabile un'esperienza. Naturalmente nei paccheri alla Vittorio, mantecati al tavolo, piatto bandiera del locale tanto quanto l'uovo all'uovo. Ma non perdete nemmeno la linguina mantecata al limone con scampi, gamberi e bottarga, lo spiedino di funghi al ginepro e pino, il bianco di branzino alla clessidra. La mitica orecchia d'elefante invece è su prenotazione. Si chiude col cannolo di mousse al cioccolato con ciliegia e cocco. Cantina pantagruelica, che spazia ovunque vi sia un vino d'eccellenza.

TENTAZIONI RISTORANTE
C/O RESIDENCE BERSAGLIO

Costa Volpino (BG)
tel. +39 0351 9910354
www.tentazioniristorante.it

titolari Giacomo e Sandro Pittelli
chef Sandro Pittelli
sommelier Samuele Siragusa
chiuso lunedì - martedì
coperti 70

Si conferma una delle scelte più belle che si possano fare nel bergamasco questo locale dagli arredi di design, dall'impostazione dinamica e al tempo stesso di tono, dove i gemelli Pottelli – Sandro ai fornelli e Giacomo in sala – vi regaleranno un'esperienza di gusto e di piacevolezze. La carta si destreggia fra grandi classici della cucina italiana e piatti contemporanei, con grande attenzione alle materie prime e al pesce. Ecco allora manzetta camuna marinata con verdurine in agrodolce, ostriche bretoni, tonno rosso con gazpacho di pomodoro, latte di cocco e basilico, Carnaroli con Castelmagno d'alpeggio, piselli e tartufo estivo, spaghetti di Gragnano con capesante e gamberi rossi marinati in salsa piccante di crostacei, luccio nostrano in conserva con polenta, agnello in due cotture con millefoglie di patate, babà al rum con ricotta di bufala e canditi. La carta dei vini conta oltre 450 etichette da tutta Italia e dal resto del mondo.

K2 HOTEL & RESTAURANT

Foppolo (BG)
tel. +39 0345 74105
www.residencek2.com

titolare Alessandra Midali
chef Nicola Bonzi
sommelier Nicola Bonzi
chiuso mai
coperti 120
prezzo medio 35,00 euro

Sembra uno chalet alpino a breve distanza da un incantevole lago e dal Corno Stella, paradiso degli sport invernali, e invece è un confortevole albergo-ristorante foderato di legni pregiati. Il ristorante ricalca lo stile delle stube tradizionali, con la grande stufa in ceramica e la torre bovindo col grande tavolo da cui godere una vista superba. La cucina ovviamente si attiene al ricettario del territorio, con formaggi, selvaggina, ortaggi, tutti provenienti da filiere corte e declinati in robuste porzioni di piatti che scaldano il cuore. Imperdibili le polpette al paruk, sorta di spinacio selvatico locale, realizzate secondo la ricetta di nonna Sandra. Ma vi regaleranno grandi gioie anche il risotto ai funghi, lo stinco con polenta taragna, lo strudel di mele. La carta dei vini è local-regionale, 70 etichette anche di piccoli produttori.

RISTORANTE AL VIGNETO

Grumello del Monte (BG)
tel. +39 035 831979
www.alvigneto.it

titolare Vito Siragusa
chef Vito Siragusa
sommelier Samuele Siragusa
chiuso martedì
coperti 60/70
prezzo medio 65,00/70,00 euro

Sarà una piacevolissima contraddizione geografica quella che vi porterà a scegliere questo ristorante circondato dalle Alpi Orobiche, contiguo a un'apprezzata azienda vinicola, per gustare una delle migliori cucine di mare della provincia. Merito del pesce freschissimo che lo chef-patron Vito Siragusa fa arrivare ogni giorno dalla natia Sicilia, precisamente da Mazara del Vallo, per impreziosirlo di sentori mediterranei. In questa bella casetta di campagna, con annessa terrazza per mangiare quando è bella stagione, potrete quindi gustare gran plateau di crudi, piovra al profumo di bosco con soffice di patata e bisque di crostacei, tagliatelle ai frutti di mare e basilico con profumo di zenzero, tonnarelli cacio e pepe con crudo di scampi e limone, fritto di pesci e crostacei con verdure e frutta, cannolo siciliano con sorbetto di mandarini. Raffinate anche le proposte di terra come il foie gras con pan brioche, mirtilli e Porto bianco. La selezione enologica contempla circa 300 etichette delle varie regioni italiane e della Francia.

RISTORANTE ZÙ

Riva di Solto (BG)
tel. +39 035 986004
www.ristorantezu.it

titolare Angelo Bonfitto
chef Angelo Bonfitto
sommelier Lorenzo Chinosi
chiuso mercoledì - giovedì
coperti 35
prezzo medio 65,00 euro

Affacciato placidamente sul Lago d'Iseo troverete questo ristorante elegante, raffinato, nel quale appagare nel migliore dei modi le vostre voglie di pesce, sia di mare sia d'acqua dolce, materia prima di altissimo livello impreziosita da un sapiente uso delle verdure di stagione e delle tecniche di cottura. Affondando lo sguardo sullo specchio lacustre sarete lieti di assaporare ostrica con prezzemolo bruciato e sedano, trota bianca al vapore con salicornia sottolio, emulsione alla cicoria e cioccolato bianco, raviolo di anguilla con uvetta, pinoli, salvia e Caciocavallo, tagliolini con vongole veraci e prezzemolo, fritto di lago con maionese alla marinara, catalana d'astice. Affidate la chiusura al carpaccio di ananas con arancia, gelato alla crema e vaniglia di Tahiti. Carta enologica ben fornita, 260 etichette a cavallo fra Italia e Francia.

TAVERNA DI ARLECCHINO

San Giovanni Bianco (BG)
tel. +39 0345 42458
www.tavernadiarlecchino.it

titolare Franco Moretti
chef Franco Moretti
sommelier Nicoletta Aderenti
chiuso lunedì - martedì
coperti 30 interni - 30 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Attinge a piene mani dalle materie prime del territorio, inclusi diversi presidi Slow Food, questa graziosa locanda situata in uno splendido borgo in cima alla Val Brembana, dove si dice si trovi la casa di Arlecchino, maschera tradizionale bergamasca. E di tradizione parla ampiamente la carta proposta da Franco Moretti, che dopo una bella selezione di salumi e formaggi locali, accompagnati da mostarde fatte in casa e verdure all'agro, può includere casoncelli della bergamasca con burro e pancetta croccante, cilindretti di crespella con mela renetta e cipolla rossa in fonduta di Grana Padano, brasato di manzo al vino rosso della Val Calepio, stufato di capriolo al ginepro, polenta taragna con funghi porcini. Le torte e i semifreddi per la fine del pasto ruotano di giorno in giorno. Cantina che conta un centinaio di etichette, provenienti un po' da tutta Italia.

RISTORANTE CASTELLO MALVEZZI

Brescia
tel. +39 030 2004224
www.castellomalvezzi.com

titolare Alberto Riboldi
chef Alberto Riboldi
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 90,00 euro

Un maniero antico, le mura merlate, le sale affrescate, una terrazza luminosa che affaccia sul verde e sui bastioni onusti di secoli. Non è il luogo delle fiabe ma la cornice della cucina gourmet, splendida e sorprendente, di Alberto Riboldi, che bascula sapientemente fra terra, mare e vegetale valorizzando materie prime di sicuro effetto. Scegliendo tra i menu degustazione potrete trovare "Pollock" di pesce e crostacei, tortelloni di cipolla rossa caramellata con concassé di pomodori rossi e gialli al pesto di basilico, spaghetti Felicetti neri con citronette, scalogno stufato, erba cipollina e caviale Calvisius (il ristorante ne è ambassador), polpo laccato in salsa Bbq con coleslaw e maionese allo yogurt, faraona con ripieno di magro, Chateaubriand di manzo con salsa bernese, sfera di meringa con salsa ai frutti di bosco e panna montata. La carta dei vini, con 800 referenze provenienti da tutta Italia, Francia e altri Paesi.

“Fresco e raffinato con un bouquet aromatico
che va dalla salvia alla frutta esotica.
Coltivato in Friuli, posizione magnifica,
tra il Tagliamento e il Meduna,
ne porta in bicchiere la meraviglia.”



CASA QUARANTA
Sauvignon

CANTINA
RAUSCEDO
L'essenza del Friuli

www.cantinarauscedo.com

RISTORANTE AL GAMBERO

Calvisano (BS)
tel. +39 030 968009
www.algamberoristorante.it

titolare Antonio Gavazzi
chef Mariapaola Geroldi
sommelier Marco Stringhini
chiuso mercoledì
coperti 35
prezzo medio 80,00 euro

Sono 250 anni che qui, nel pieno centro di Calvisano, esiste un albergo con annessi osteria e stallaggio, e da tanto tempo la Famiglia Gavazzi manda avanti il tutto con le medesime competenza e passione. Certo le cose sono un po' cambiate dalle origini: l'edificio storico in cui il ristorante si trova rimane sempre lo stesso, ma la proposta di cucina, insignita di Stella Michelin, è evoluta così come il decor degli interni, improntati a un'eleganza calda e curata. In tavola arrivano invece i sapori della tradizione del territorio, che Mariapaola Geroldi aggiorna e rilegge con grande intelligenza: terrina di vitello all'olio servita tiepida, vitello tonnato con polvere di capperi, lingotto di salmone con panna acida e caviale, risotto alle punte d'asparagi o con bisque di crostacei e il loro crudo, carré di agnello alle erbe aromatiche, piccione disossato con salsa al rosmarino, gelato di crema alla vecchia maniera. Cantina internazionale, forte di 600 etichette.

RISTORANTE FIAMMA CREMISI

Loc. Viadana Bresciana (BS)
tel. +39 030 9686300
www.ristorantefiammacremisi.it

titolare Luca Tellaroli
chef Luca Tellaroli
sommelier Alice Franzini
chiuso lunedì a cena - martedì
sabato a pranzo
coperti 30/40
prezzo medio 35,00 euro

Si mantiene sempre su livelli di alto gradimento questo ristorante di tono, ricavato da un vecchio casolare quasi sperduto nella campagna bresciana più profonda, dove vi farà piacere tornare e ritornare più di una volta. Merito di Luca Tellaroli, che qui propone piatti di mare e di terra frutto di una sapiente combinazione fra tradizione e creatività. Nella bella sala adeguatamente ristrutturata o, in stagione, anche all'aperto, potrete gustare tartare di Fassona con foie gras e fichi, sinfonia di pesce e crostacei crudi con burrata, pomodori confit e olive di riviera, spaghetto al nero di seppia con burro, erba cipollina e caviale Calvisius, maccheroncini al torchio con sugo alla vaccinara e riduzione di Porto, coniglio disossato alla bresciana alle erbe fini con crema di mais, sandwich di triglia con spinaci, zucca e nocciole. Chiudete con l'orologio di formaggi abbinati a marmellate e mostarde. La carta dei vini ospita 140 etichette di tutta Italia ed estere.

PIER TRATTORIA

Coccaglio (BS)
tel. +39 030 7721534
www.piertrattoria.it

titolare Pier Emilio Zanetti
chef Fabio Maranta
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 40,00/55,00 euro

Arredata sui toni di bianco questa trattoria, di misurata eleganza, situata nel cuore della provincia bresciana e da sempre a gestione strettamente famigliare è sinonimo di una cucina di territorio, che ripaga il palato senza appesantire il corpo grazie a tecniche di cottura alleggerite. Iniziate con le lumache in umido alla polenta di Storo, con il tomino in pasta fillo su marmellata di cipolla di Tropea, per poi scegliere l'eccellente risotto con salsiccia e amaretti o con finferli e Bagoss, i casoncelli della tradizione bresciana, in stagione il bollito misto con salse e mostarde, ma soprattutto il favoloso manzo di Rovato all'olio con polenta. Non mancano proposte di pesce dettate dall'offerta di mercato. Chiudete con un flan di cioccolato e gelato. La carta dei vini, curata personalmente dal titolare, conta 250 etichette provenienti da tutta Italia.

MIRAMONTI L'ALTRO

Concesio (BS)
tel. +39 030 2751063
www.miramontilaltro.it

titolare Daniela Piscini
chef Philippe Léveillé
sommelier Simone Franceschetti
chiuso lunedì - martedì
coperti 50
prezzo medio 160,00 euro

Rimane uno dei capisaldi del fine dining stellato il ristorante in cui Philippe Léveillé, da 40 anni e oltre sposa il rigore dell'alta cucina francese con la passione per l'Italia e per i suoi prodotti d'eccellenza. Non una contaminazione ma un connubio stellato di altissimo profilo, impreziosito dall'ambiente raffinato e dalle luci soffuse. Si viaggia fra terra e mare con incursioni nelle ricette d'oltralpe: zuppetta di lumache all'acetosella con croccante di erbe aromatiche, capesante con patate ratte al tartufo e spezie, tortello di maialino affumicato con peperone crusco e aglio fermentato, ravioli di coniglio al burro e salvia e origano, galletto alla griglia con agretto di aglio e prezzemolo, quaglia laccata al miele con le sue uova e soia. Chiudete in golosità col mitico gelato di crema Miramonti. Vassoio dei formaggi che vale il viaggio. La carta dei vini è ben completa, 900 etichette francofone e italofone con la possibilità di degustazioni.

RISTORANTE DUE COLOMBE

Corte Franca, Località Borgonato (BS)
tel. +39 030 9828227
www.duecolombe.com

titolare Stefano Cerveni
chef Stefano Cerveni
sommelier Federica Radice
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 110,00 euro

Si conferma un'eccellente scelta questo ristorante elegante e di tono ospitato in un borgo di campagna circondato dai vigneti nel cuore della Franciacorta. I soffitti con le travi di legno, le ampie finestre che lasciano entrare la luce del sole, il fuoco che crepita nelle sere d'inverno, vi concilieranno mentre renderete onore alla cucina di Stefano Cerveni, piacevole connubio di tradizione e modernità. Ecco allora l'immortale patata viola con gambero rosso e salsa al Franciacorta, il ceviche di persico del Sebino con fiori di zucca, il risotto con peperone rosso bruciato, menta e sarde essiccate alla brace, i ravioli di coniglio con burro di malga, salvia e croccante di Grana Padano, il manzo all'olio Evo di produzione propria in versione "quasi estiva", il piccione con miele e aceto di mele, la millefoglie caramellata ai frutti rossi. Si beve ovviamente bene: 1100 etichette italiane ed estere, con un occhio di riguardo per la zona.

RISTORANTE ESPLANADE

Desenzano del Garda (BS)
tel. +39 030 9143361
www.ristorante-esplanade.com

titolari Emanuele Signorini e Massimo Fezzardi
chef Massimo Fezzardi
sommelier Marzio Vallio
chiuso mercoledì
coperti 40
prezzo medio 90,00 euro

La romantica terrazza affacciata sul Benaco, gli interni eleganti, ben illuminati, il servizio premuroso, non riusciranno a distrarvi da una cucina che dal 1992 conserva ininterrottamente la Stella Michelin. Massimo Fezzardi ricerca le migliori materie prime per seguire un percorso di ricerca, a cavallo fra terra, lago e mare, capace di risvegliare sapori e consistenze che parevano perduti. Non perdete il coregone in olio cottura con patate schiacciate, erbette e salsa ai pomodorini confit, capperi e gel ai limoni del Garda, la granseola in insalata con yogurt, curry e olio profumato allo yuzu, i tortelli d'anatra profumati al rosmarino con foie gras al Recioto di Soave e kumquat, il piccione alle due cotture con salsa al Porto, ciliegie profumate alla cannella e i suoi fegatini. Chiudete con il cannolo alla crema leggera, capperi, olio Evo, limoni e fresco al sambuco. La carta dei vini è importante, ricca di 2900 etichette da tutto il mondo.

LIDO 84

Gardone Riviera (BS)
tel. +39 0365 20019
www.ristorantelido84.com

titolari Riccardo e Giancarlo Camanini
chef Riccardo Camanini
sommelier Nicholas Berardi
chiuso martedì - mercoledì
coperti 30/35
prezzo medio 140,00 euro

Inutile girarci troppo attorno. Camanini è sinonimo di qualità. Lo conferma una volta di più questo ristorante piccolo, raffinato, signorile, intimo, affacciato sulle azzurre acque del Garda, dove Giancarlo – uomo di sala come ormai non se ne fanno più – e Riccardo – chef stellato con una predilezione per la filiera corta – ormai da anni propongono un'idea di fine dining che lascia il segno. Dal lago arriva il pesce d'acqua dolce, dalla riviera i famosi limoni, dalle vicine montagne carni e latticini, dall'orto di casa aromi e ortaggi. Il risultato è una cucina superba che vale il viaggio: ostrica alla brace con pane, alloro e aceto di pino mugo, animella di vitello con rum, miele e senape all'antica, rigatoni cacio e pepe in vescica, pennone ai ricci di mare, bavetta di manzo con grasso d'anatra, sangue di rilascio, lardo e bucce di uva Nebbiolo affinate nel Testun di pecora. La cantina è superba, internazionale, imbottita con oltre 500 etichette tutte eccezionali.

LOCANDA AGLI ANGELI

Gardone Riviera (BS)
tel. +39 0365 20991
www.agliangelilocanda.it

titolare Patrizia Pellegrini
chef Davide Negri Galante
sommelier Valeria Cubeta
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 50
prezzo medio 55,00 euro

Romantica oltre ogni limite, con i suoi pergolati fioriti, la sua terrazza dalla quale rimirare lo specchio del Garda, questa locanda nata nel 1976 e situata fra le stradine che affollano il centro storico di Gardone è un punto fermo non solo per chi vuole alloggiare ma anche per chi cerca una cucina fresca, intrigante, giovane. La proposta abbraccia mare, terra e acqua dolce, con grande attenzione alla materia prima, ai prodotti del territorio e alla filiera corta. Tra le proposte, che potrete gustare nella sala in stile rustico-chic o in stagione nella bella piazzetta, troverete tartare di tonno rosso con anguria marinata alla soia e maionese di wasabi, antipasti di lago misti, spaghetti al lievito di birra essiccato con tartare di trota marinata e gel di limone, risotto Karbor alla parmigiana con tartufo, carpione di lago grigliato al Josper con schiacciata di patate, salmerino fondente all'acqua pazza. La cantina è bene assortita, un centinaio di etichette italiane, francesi ma anche neozelandesi.

RISTORANTE IL FAGIANO
C/O GRAND HOTEL FASANO

Gardone Riviera (BS)
tel. +39 0365 290220
www.ghf.it

titolare Olliver Mayr
chef Maurizio Bufi
sommelier Nicola Filippello
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 160,00 euro

Si conferma uno dei templi del fine dining lungo la riviera gardesana questo ristorante stellato dall'atmosfera austera, nobile, soffusa, ospitato all'interno di un meraviglioso albergo di lusso. La cucina di Maurizio Bufi sposa mirabilmente i sentori mediterranei che lo chef si è portato appresso dal natio Sud con quelli del territorio, sfruttando appieno le filiere d'eccellenza locali. Ecco allora calamaro con animella e anacardi, lingua con albicocca, kohlrabi e crescione, risotto con limone, burrata e liquirizia, cartellata di luccio con patate, capperi e olive, salmerino con lattuga e cetriolo, agnello con frutta e bietola. La pesca con basilico e gelato al latte di capra sarà un dessert oltremodo rinfrescante. La cantina conta soprattutto etichette italiane, tutte di livello.

RISTORANTE VILLA FELTRINELLI
C/O GRAND HOTEL VILLA FELTRINELLI

Gargnano (BS)
tel. +39 0365 798000
www.ristorantevillafeltrinelli.com

titolare Villa Feltrinelli Srl
chef Stefano Baiocco
sommelier Matteo Cecchi
chiuso martedì a cena
coperti 40
prezzo medio 280,00 euro

Prima luogo di villeggiatura dell'alta società, poi residenza di Mussolini negli anni della RSI, ora albergo di lusso che mantiene intatto il fascino dei secoli passati, questa villa gode anche dell'eccellente cucina a due stelle Michelin di Stefano Baiocco. Altamente pensata, che vuole intercettare il pensiero dei commensali in piatti che guardano al futuro. In inverno si mangia nella bella sala ornata di specchi e damaschi, in estate ci si trasferisce nella splendida terrazza vista lago. Il menu degustazione "100% Baiocco" riassume in otto portate tutta la filosofia dello chef: cannellone di luccio in concia con jus di maiale e crema all'aglio, rombo in tempura con salsa dello stesso pesce ma grigliato, lumache laccate alla salsa sukiyaki con shiso verde e succo di foglie di rafano. Sono solo esempi, in realtà il menu cambia in continuazione. La carta dei vini conta 500 etichette, italiane e francesi.

RISTORANTE GRAMEN
C/O LEFAY RESORT & SPA LAGO DI GARDA

Gargnano (BS)
tel. +39 0365 241802
www.gramen.lefayresorts.com

titolare Famiglia Leali
chef Matteo Maenza e Gianmarco Ninivaggi
sommelier Gabriella Di Dio
chiuso lunedì - martedì - a pranzo sempre
coperti 38
prezzo medio 130,00 euro

"Gemello diverso" del ristorante-resort situato nelle valli trentine, questo luogo fiabesco ne ricalca la filosofia sostenibile sfruttando al meglio le possibilità e le risorse che l'affaccio sul Lago di Garda può offrire. E così anche la cucina di Matteo Maenza a queste latitudini abbandona i sentori alpini e di bosco per vestirsi di reminiscenze mediterranee, con un forte impiego di verdure di stagione e pesce di mare. Non mancherete pertanto di assaggiare calamari in salsa bouillabaisse, fritto di scampi e verdure, spaghettini al nero di seppia con carote e plancton, fagottelli all'olio Evo con zuppa di pesce e molluschi, morone con zucchine, taccole e tatsoi, parmigiana di melanzana rivisitata. Si chiude in dolcezza con le fragole al rabarbaro e sambuco. Bella la lista enologica, che conta circa 800 etichette.

L'OSTERIA H2O

Moniga del Garda (BS)
tel. +39 0365 503225
www.losteriah2o.it

titolari Saulo e Francesco Della Valle
chef Saulo e Francesco Della Valle
sommelier Saulo Della Valle
chiuso lunedì
coperti 65
prezzo medio 75,00/85,00 euro

Saulo e Francesco Della Valle, fratelli nella vita e in cucina, continuano a rappresentare un punto di riferimento nella loro locanda-ristorante dall'aura romantica, situata in posizione strategica con vista panoramica sul lago. La proposta culinaria oscilla tra il mare e i piatti tipici gardesani: coregone all'olio "Moniga del Garda 2013" con capperi e limoni, astice blu bretone "nudo e crudo" con olio Evo, sale e lime, "spaghettoro" Verrigni con burro, malto tostato, crudo di gamberi e caviale, cavatelli con le sarde di lago, pomodorini e rosmarino, filetto di salmerino con cardoncelli trifolati e alga nori fritta, filetto di ombrina pescata con catalogna, taccole e crema di lenticchie. Non mancano ottime pietanze di terra. Si chiude con una golosa panna cotta alla mandorla e torta caprese su cremoso al cioccolato e amarena. La cantina ospita circa 200 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE SAN MARCO

Ponte di Legno (BS)
tel. +39 0364 91036
www.ristorante-sanmarco.it

titolare Marco Bezzi
chef Marco Bezzi
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Parla di tradizione dall'aspetto esteriore alle ricette che troverete impiattate a tavola questo ristorante situato nel cuore della Val Camonica. Ogni piatto, ogni particolare della bella sala da pranzo dagli arredi lignei, parla di questo territorio meraviglioso. Marco Bezzi valorizza le materie prime che la sua terra gli offre per riproporre sapori e profumi che sembravano persi per sempre. Imperdibili i gnocc de la cüa, specialità della casa certificata De.Co. Ma lasciatevi tentare anche dalle piode di Monno, dalla selvaggina preparata secondo gli usi locali, dalle costine di maiale con la sua pancetta. Chiusura golosa con le castagne alla panna montata o con il gelato fatto in casa coi frutti di bosco. Selezione dei vini misurata: 180 referenze delle valli ma anche francesi e nazionali, con ampia scelta al calice.

LA SPERANZINA
RESTAURANT & RELAIS

Sirmione (BS)
tel. +39 030 9906292
www.lasperanzina.it

titolare Stefano Giordani
chef Delfo Schiaffino
sommelier Eleonora Scalvini
chiuso lunedì a pranzo
coperti 35
prezzo medio 120,00 euro

Gode di un'invidiabile posizione sul lago questo relais ricavato da un'antica dimora dal cui giardino si gode un'impareggiabile vista in direzione del Castello Scaligero e dell'azzurro Garda. Rimirando il panorama dalle ampie vetrate poi vi approccerete alla cucina stellata di Delfo Schiaffino, nella quale sentori di mare, di terra e di acqua dolce si fondono in piatti di altissima scuola. Tra le proposte gambero rosso di Mazara con cannolicchi, pomodoro, yuzu e nero di seppia, texture di foie gras con albicocche, pepe di Timut, amaretti e pan brioche, lasagnetta al pesto con capasanta e ostrica (omaggio alle origini liguri dello chef), storione bianco con rafano, ponzu affumicato, menta e caviale di salmerino, filetto di Red Angus con mais, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e aglio nero, gelato alla vaniglia mantecato al momento. La carta dei vini spazia su 1300 etichette dai migliori produttori locali alle bottiglie più prestigiose dell'enologia nazionale e internazionale.

RISTORANTE TARANTOLA

Appiano Gentile (CO)
tel. +39 031 930990
www.ristorantetarantola.it

titolare Famiglia Tarantola
chef Vittorio Tarantola
sommelier Vittorio Tarantola
chiuso lunedì - martedì
coperti 80
prezzo medio 65,00 euro

È dal 1955 che questo ristorante elegante e di tono, situato nel Parco della Pineta di Appiano, in una villetta circondata dal verde, rappresenta un punto di riferimento sicuro per gli amanti della cucina raffinata. Vittorio Tarantola segue il ritmo delle stagioni curando una carta di terra e di mare nella quale spiccano portate dall'aura spigliata. Nella sala illuminata da ampie vetrate o, quando fa bello, sulla terrazza all'aria aperta gusterete uovo morbido con crema di ceci, nipitella e nuvola di provola affumicata, terrina di foie gras con albicocche arrostite e pan brioche, garganelli al pesto di aglio orsino con pesche marinate e tonno crudo, tagliolini con ragù di coniglio, melanzane, olive taggiasche e cipolla di Tropea, spiedino di pesce spatola glassato in agrodolce con crema di zucchine e rafano, maialino da latte alla birra con croccante di pan pizza, capperi e peperoni, flan di cioccolato fondente con gelato al latte di capra e peperoncino affumicato. La cantina conta oltre 800 etichette da ogni parte del mondo.

RISTORANTE ALLE DARSENE DI LOPPIA

Bellagio (CO)
tel. +39 031 952069
www.ristorantedarsenediloppia.com

titolare Matteo Gramatica
chef Matteo Gramatica
sommelier Matteo Gramatica
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 70,00 euro

Mantiene intatto negli anni il proprio fascino questo ristorante di estrema eleganza, esattamente a picco sul delizioso porticciolo di Loppia, situato in una casa storica dalle volte ad arco che all'esterno si adorna di un piacevole pergolato sotto al quale è bello mangiare nella stagione giusta. Rimirando il panorama sul Lario vi approccerete poi alla cucina di Matteo Gramatica, reminiscenze mediterranee che valorizzano ortaggi e aromi di stagione in piatti di terra e di mare. Ecco allora plateau di crudi ittici, vitello tonnato, scaloppa di foie gras con mele glassate e marmellata di cipolle rosse, piccione in due cotture. Tantissime le proposte del giorno che variano in continuazione. Chiudete in golosità con la crema caramellata. Dopo pranzo godetevi una passeggiata nei giardini di Villa Melzi d'Eril. La carta dei vini è frutto di un accurato lavoro di selezione, 200 etichette nazionali e francesi.

RISTORANTE BILACUS

Bellagio (CO)
tel. +39 031 950480
www.bilacusbellagio.it

titolare Aurelio Gandola
chef Marco Rando
sommelier Mirko Bullegas
chiuso lunedì
coperti 100
prezzo medio 50,00 euro

In cima alla celebre scalinata Serbelloni, nel cuore antico dello splendido borgo di Bellagio, a pochi passi da Villa Rockefeller, continua a tenere fede alle sue promesse questo ristorante di solida tradizione dal 2014 nelle mani del grande Aurelio Gandola. Lo splendido panorama che si gode sul lago, la saletta intima e raccolta, il verdeggiante pergolato sotto cui cenare nella bella stagione, vi concilieranno mentre gustate una cucina di terra e di mare, con forte presenza dell'elemento vegetale. Marco Rando, autodidatta di talento, vi consentirà di mangiare carpaccio di ricciola con gazpacho, battuta di manzo con olio alla cipolla bruciata con maionese, senape e miele, risotto con crudaiola di gamberi rossi, tagliolini al tartufo nero, coscia d'anatra confit con cipolla caramellata e mostarda di limone, pescato del giorno, cremoso al cioccolato. La selezione enologica spazia fra 1500 etichette inclusive delle migliori produzioni locali e nazionali.

RISTORANTE MISTRAL
C/O GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI

Bellagio (CO)
tel. +39 031 956435
www.villaserbelloni.com/it/mistral-restaurant

titolare Famiglia Bucher
chef Ettore Bocchia
sommelier Omar Valente
chiuso a pranzo sempre
coperti 45
prezzo medio 150,00 euro

La splendida cornice di uno degli alberghi più lussuosi che affacciano sul Lago di Como, ricavato nell'antica Villa Serbelloni, e il servizio inappuntabile, impreziosito da riti che sembravano dimenticati, pare difficile dirlo ma non riusciranno totalmente a distrarvi dalla splendida proposta gourmet di Ettore Bocchia, pioniere italiano della cucina molecolare. Provate l'insalata di quaglia di Bresse con pesche fresche e in chutney e scaglie di Bitto, il brodo di katsuobushi con caviale Antonius, il tortellino di pavone con marò di fave e il suo ristretto, le linguine all'Aglio Nero di Voghiera con astice blu al basilico e limone, il filetto di manzo alla Rossini, il gelato all'azoto liquido. Esperienze meravigliose come quella dello zabaione preparato al tavolo, dell'anatra alla pressa, del wine tonging e del caffè alla coccumella vi faranno impazzire. Cantina di spessore, 400 etichette internazionali.

RISTORANTE CROTTO DEI PLATANI

Brienno (CO)
tel. +39 031 814038
www.crottodeiplatani.it

titolare Francesco Cavadini
chef Andrea Cremonesi
chiuso mai
coperti 150
prezzo medio 80,00 euro

È un autentico crotto, uno degli ultimi rimasti, questo ristorante che data 1855, quasi schiacciato tra la montagna (al cui interno si trova la cantina) e il lago, che potrete ammirare dalle ampie vetrate e, nella bella stagione, quasi accarezzare pasteggiando all'aperto, sul molo. Lo chef Andrea Cremonesi e il suo giovane staff propongono una cucina eclettica, che alle specialità di terra e di acqua dolce locali affianca anche piatti di mare: antipasto di pesci lavorati del Lario, foie gras d'oca con pan brioche ai mirtilli rossi e composte di frutta, ravioli di lavarello, salmerino e pigo con cipollotto fresco e bottarga di lago fatta in casa, tagliolini ricchi con burro acido di malga e tartufo nero, frittura di alborelle e verdure, filetto di cavallo all'aglio nero con fregula ai funghi, babà al rum invecchiato con banane caramellate. In stagione c'è anche un eccellente bollito con salse e mostarde. A tenere alla giusta temperatura le oltre 400 bottiglie di vino provvede il "sorèl", la corrente d'aria fredda che arriva dalle viscere della montagna.

TRATTORIA DEL VAPORE

Cernobbio (CO)
tel. +39 031 510308
www.trattoriadelvapore.it

titolari Eugenio Trascurato e Silvano Gazzola
chef Silvano Gazzola
sommelier Eugenio Trascurato
chiuso mercoledì
coperti 45 interni - 30 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Era il 1894 e questo ristorante a due passi dal lungolago, che all'epoca fungeva da punto di ristoro per i passeggeri dei battelli a vapore, contava già quasi 200 anni di vita. Nella bella saletta arredata in stile classico, con mobili antichi e un grande camino che quando fa freddo riscalda le membra infreddolite, oppure nella bella stagione nell'arioso dehors, sarete compartecipi di una cucina d'impronta decisamente lacustre, con piatti fortemente ancorati alla tradizione. Mangerete missoltini (pesciolini di lago) in carpione con polenta, risotto con filetti di pesce persico fritti, tagliolini al ragù d'acqua dolce, gnocchi con formaggio e tartufo nero, lavarello al burro e salvia, salmerino alla piastra, formaggi della vicina Val d'Intelvi serviti con marmellate fatte in casa. Chiudete con una panna cotta o con l'insolito sorbetto all'amaro Braulio. Proposta enologica che annovera 200 etichette da tutta Italia.

RISTORANTE ROSSO DI SERA

Colverde, Loc. Drezzo (CO)
tel. +39 031 441502
www.rossosera.com

titolare Dennis Bormolini
chef Luca Tullio
sommelier Francesco Pagani
chiuso martedì - sabato a pranzo
coperti 70
prezzo medio 60,00 euro

A due passi dal confine con la Svizzera, in una zona verdeggiante nei pressi del famoso parco della Spina Verde, è dal 1992 che questo ristorante elegante, di grande tono, propone una cucina di forte impronta contemporanea sempre molto apprezzata. La sala dalle comode poltrone in pelle, coi pavimenti in cotto e dove di sera si mangia al lume di candela, sarà la cornice nella quale vi approccerete a una carta di terra e di mare, la prima più tradizionale, la seconda maggiormente personale. Provate il croccante di polenta fritta con baccalà mantecato, cipolla caramellata, uvetta e pinoli, la battuta di Fassona cruda con carciofo Agnoni e la sua maionese, la lasagnetta in tecia con ragù di cinghiale e pecorino, lo spaghettone Benedetto Cavalieri al cacio e pepe con crudaiola di gambero rosso al lime, il trancio di ricciola laccata con marmellata di jalapeño, il Cordon Bleu di pollo ruspante con rosti di patate. C'è anche la pizza, a lievitazione lenta. Scelta dei vini che guarda anche a piccole etichette.

KÙM RESTAURANT
C/O THE PADEL RESORT

Como
tel. +39 031 8180880
www.thepadelresort.it

titolare Roberto Parolini
chef Kevin Rexho
sommelier Alfredo Abbate
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 60,00/65,00 euro

Cambio di guida ai fornelli (e di nome), inserito in un elegante resort con circolo dedicato agli amanti del padel, meta prediletta della buona società comasca. Il nuovo corso di Kùm – Como nel dialetto locale – prende le mosse dalla tradizione del territorio con una cucina d'impronta fortemente stagionale, attenta tanto al gusto quanto alla salubrità dei piatti. Un'ambientazione di grande eleganza, dagli arredi contemporanei, sarà la cornice nella quale gusterete calamaro con Lardo di Colonnata, crema di patate e piselli freschi, tartare di Fassona con funghi in carpione, nocciole e zabaione salato, spaghetto Gerardo di Nola con estratto di barbabietola, tartare di salmerino, caviale Prestige e beurre blanc, raviolo del plin ripieno di Parmigiano 24 mesi con jus di manzo e tartufo nero, pollo in riduzione di birra col suo fondo, coda di rospo Cbt con salsa Champagne. Chiudete con una crème brûlée alla liquirizia. Carta dei vini ricca di 200 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA IL GOVERNO DAL 1801

Lezzeno, Loc. Rozzo (CO)
tel. +39 031 5478129
www.osteriailgoverno.com

titolare Pietro Bazzoni
chef Momo Touali
sommelier Michele Bazzoni
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

È passata parte della storia risorgimentale italiana da questa storica osteria fondata nel 1801 sulle rive del lago appena fuori Lezzeno, meta abituale degli aderenti alla Carboneria e dove persino Silvio Pellico cenò qui la notte prima del suo arresto. E da tanto tempo il timone è nelle solide mani della Famiglia Bazzoni, oggi giunta alla settima e ottava generazione rispettivamente con papà Pietro e, in sala, il giovane Michele. L'ambientazione, dal tempo che fu, non è particolarmente cambiata: una taverna di epoca bizantina, tavoli di legno vissuto, in estate un bel pergolato sotto cui mangiare ammirando il Lario. La proposta di cucina si mantiene ottimamente su stilemi tradizionali, con qualche inserto mitteleuropeo: tartare austro-ungarica con rafano, salumi e formaggi del territorio, spaghetti all'aglio nero e burro con missoltini, petto d'anatra Cbt con salsa Cumberland, trota con garum romano e chutney di mele cotogne. Chiudete col tiramisù al caffè espresso. Cantina non enorme, che spazia per tutta Italia ma anche in Armenia.

LA JOIE DE VIVRE RISTORANTE C/O RELAIS PARCO SAN MARCO

Porlezza, Loc. Cima (CO)
tel. +39 0344 629136
www.parco-san-marco.com/it/dining/la-joie-de-vivre-ristorante

titolare Raimondo Sartorio
chef Michele Pili
sommelier Alessandro Simoncini
chiuso a pranzo sempre
coperti 24
prezzo medio 70,00 euro

Simile a un giardino d'inverno, situato nel cuore di un meraviglioso relais che affaccia sulle acque del Lago di Porlezza, La Joie de Vivre ne rappresenta la proposta culinaria in chiave gourmet e contemporanea. La tecnica di Michele Pili, le materie prime del territorio, il migliore pescato proveniente dai mari d'Italia, concorrono a un'esperienza di cui serberete memoria. Battuta di vitello su salsa tartufata con cipolla agrodolce e mandorle al sale affumicato, insalatina di mare su hummus di ceci e pomodoro profumato al cumino, bottoni ripieni di ossobuco con salsa al suo fondo e profumo di limone, risotto "Parco San Marco" al luccioperca, filetto di branzino all'amo Cbt con maionese all'aglio nero, tiramisù al caffè. Cantina importante, che ospita 300 etichette scelte dal meglio delle varie regioni italiane e francesi e del resto del mondo.

AL LAGO RISTORANTE
C/O IL SERENO HOTEL

Torno (CO)
tel. +39 031 5477800
www.serenohotels.com

titolare Louis Contreras
chef Raffaele Lenzi
sommelier Francesco Martinello
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 130,00 euro

Si annovera tra i migliori hotel del mondo questo albergo dall'architettura contemporanea affacciato sul lago in una posizione largamente panoramica. La cucina stellata dello chef Raffaele Lenzi attinge dal meglio delle materie prime italiane con grande attenzione alle tecniche di cottura che conferiscono leggerezza e salubrità alle preparazioni senza nulla togliere a gusto e sostanza. Ecco allora piattoni alla brace con salsiccia di Bra, cardamomo e tartufo estivo, scarola ripassata con sedano rapa al bergamotto e caviale Oscietra, riso "Riserva San Massimo" con peperone giallo, capperi e olive, bigoli "AmatricaN", lavarello alla plancha con ristretto di cassoeula e lattuga, cervo marinato al tè Oolong con chimichurri e gambero rosso, fragola con gianduia, basilico e limone. Bella selezione di vini che in 900 etichette spazia dall'Italia alla Champagne.

LOCANDA DEGLI ARTISTI

Cappella de' Picenardi (CR)
tel. +39 0372 835576
www.locandadegliartisti.it

titolare Michele Carboni
chef Sergio Carboni
sommelier Michele Carboni
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a cena
coperti 70
prezzo medio 38,00 euro

In uno splendido borgo ristrutturato con cura e gusto nella provincia cremonese la Famiglia Carboni continua con passione e competenza a gestire questo ristorante di tono che nelle atmosfere e negli arredi rimanda alle vecchie locande di una volta. La proposta di cucina, ben curata da papà Sergio, attinge al ricettario del territorio e a materie prime a filiera corta per volgere verso una ricerca misurata, mai autoreferenziale. Assaggiate spalla cruda di Tizzano con brioche al Gorgonzola, tartare di Fassona con peperoni gialli arrostiti e sale di capperi, marubini della tradizione ai tre brodi o ai profumi dell'orto, risotto ai formaggi lombardi della Locanda, schiena di coniglio ripiena con pesche caramellate, sovrana di galletto in reticella al tartufo nero. Giornalmente è prevista anche una proposta di pesce, con piatti che a loro volta sono diventati presenze fisse. La carta dei vini, internazionale e cosmopolita, conta circa 350 etichette.

RISTORANTE IL VIOLINO

Cremona
tel. +39 0372 461010
www.ilviolino.it

titolare Luca Babbini
chef Raffaele Apicella
sommelier Luca Babbini
chiuso domenica a cena
coperti 30/60
prezzo medio 50,00/70,00 euro

Ha un nome evocativo questo ristorante dall'atmosfera intima e raffinata, situato nel centro storico della città di Stradivari, il Leo Messi dei liutai, nel quale la proposta di cucina, dove è arrivata la mano felice di Raffaele Apicella, ricalca gli stilemi di un classico-contemporaneo che attinge a piene mani dal ricettario tradizionale cremonese alternata a pietanze di pesce. Non mancherete di assaggiare uovo poché fritto con asparagi e spuma di tartufo, panzanella di moscardini, marubini al burro e salvia con fondo bruno e Parmigiano di 30 mesi, spaghettone alla belladonna con astice e burrata, roll di sgombro con spuma di verza, uova di salmone, patate e taccole, anatra con BBq di peperoni arrosto, degustazione di formaggi con mostarde e marmellate fatte in casa. Degne di nota la carta dei vini e la selezione di distillati.

HOSTERIA '700

Cremona
tel. +39 0372 36175
www.hosteria700.com

titolare Marina Morelli
chef Marina Morelli
sommelier Marina Morelli
e Lorenzo Lazzarinetti
chiuso domenica a cena
coperti 110
prezzo medio 55,00 euro

Si conferma una volta di più uno degli indirizzi sicuri, questo ristorante ospitato in un antico stabile nobiliare – il settecentesco Palazzo Barbò – del centro storico di Cremona, un luogo dove i soffitti affrescati e gli arredi d'epoca faranno da ala a una cucina di territorio riletta alla luce di dettami contemporanei. Cominciate con la tatin di cipolle caramellate su gelato al formaggio grana, con i salumi e formaggi cremonesi serviti con mostarda fatta in casa, per poi proseguire coi classici marubini ai tre brodi, col risotto alla crema di tartufo e petto d'oca affumicato, con le costolette d'agnello pre salé su purea di patate e concludete col mitico semifreddo al torrone con salsa di cioccolato o con la torta di rose alla panna montata. Il giovedì è la serata dei risotti: se ne possono avere 14 tipi. Bella lista dei vini, 120 referenze, che affianca etichette note a bottiglie dall'insospettabile rapporto qualità-prezzo.

CA' BARBIERI

Grontardo, Loc. Levata (CR)
tel. +39 0372 89595
www.cabarbieri.com

titolare Mario Barbieri
chef Manuela Silenu
sommelier Dino Barbieri
chiuso lunedì - martedì
coperti 100
prezzo medio 35,00 euro

Approcciatevi senza timore alcuno a questa osteria caratteristica che dal 1887 batte insegna in una vecchia corte agricola situata nella minuscola frazione di Levata, piena bassa cremonese, e godrete il piacere di una cucina di territorio sincera, robusta, non banale, strettamente legata al ricettario della tradizione. D'inverno si mangia in una sala rivestita di legno, con tante belle bottiglie in esposizione, d'estate si aprono le porte del pergolato. Potrete optare per le lumache gratinate al burro, prezzemolo e acciughe o per il bignè di Spalla Cotta di San Secondo in fonduta di Taleggio, per le pappardelle al ragù di cervo e capriolo o per i tagliolini "al Gösa Fèr" alla Tognazzi, con aringhe e sardelle. Al momento del secondo potreste poi incappare in un'eccellente coscia d'oca arrosto con polenta e marmellata di cipolle fatta in casa. Imperdibile, al momento del dolce, la sbrisolona col gelato alla crema fatto come una volta. Nessuna paura nemmeno per il vino: ci sono 800 etichette in carta, nazionali e non.

LA LOCANDA DI FABIO E VALE

Offanengo (CR)
tel. +39 346 1483963
www.lalocandadifabioevale.com

titolare Valentina Custode
chef Valentina Custode e Fabio Dimitrio
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì sabato a pranzo
coperti 25
prezzo medio 60,00 euro

Segue un percorso di ricerca che non prescinde mai dalle materie prime e dalle ricette tradizionali del territorio questo ristorante dall'atmosfera intima, con pochissimi coperti, immerso nella quiete della bassa cremasca. Compagni nella vita come ai fornelli, Valentina e Fabio scelgono con cura gli ingredienti e li trasformano in piatti essenziali, ricchi di anima: filetto di trota iridea oceanica marinata alla barbabietola con maionese al tè verde ed estratto di sedano e mela, crepinette di coniglio glassata con salsa al prezzemolo, patata mantecata alle olive taggiasche e crumble di erbe alpine, agnolotti del plin con fonduta al tartufo nero, fondo di vitello, asparagi e crumble al basilico, risotto al peperone del Piquillo con baccalà affumicato, la sua maionese e cipolla croccante, suprema di faraona in porchetta con millefoglie vegetale e la sua demi-glace, panna cotta alla camomilla selvatica con cialda al miele e frolla alla menta. In cantina referenze italiane e internazionali.

TRATTORIA DELL'ALBA

Piadena Drizzona, Loc. Piadena (CR)
tel. +39 0375 98539
www.trattoriadellalba.com

titolare Omar Bertoletti
chef Ubaldo Bertoletti
sommelier Omar Bertoletti
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a cena
coperti 35
prezzo medio 43,00 euro

Era il 1850 quando Celestino Corbari fondava questa trattoria caratteristica situata in una posizione quasi nascosta nella via principale del paese e oggi mandata avanti dalla sesta generazione della famiglia. E a dispetto del trascorrere del tempo la cucina – solida, tradizionale, che non tradisce le attese – rimane quella di allora, legata al territorio da radici impossibili da rescindere. In carta piatti dove la materia prima locale – farine macinate a pietra, pasta fatta in casa, carni da aziende agricole locali – ha un ruolo di primo piano: lumache in umido, salumi con cipolle in agrodolce, tortelli di zucca al soffritto di pomodoro dolce (piatto De.Co), tagliatelle al torchio con i funghi, cosce d'anatra all'arancia cotte sotto la cenere, stufato di reale di Scottona allevata a pascolo. Chiudete da veri ghiottoni puntando sulla sbrisolona con zabaione caldo. La carta dei vini, curata con passione da Omar e Ubaldo, nasconde autentiche piacevoli sorprese, locali, nazionali e oltre.

DA GIACOMO RISTORANTE HOSTERIA

Pizzighettone (CR)
tel. +39 0372 730260
www.dagiacomo.it

titolare Giacomo Verdelli
chef Francesco Cremonesi
sommelier Giacomo Verdelli
chiuso lunedì - martedì
coperti 28
prezzo medio 55,00 euro

"Là dove uomini e vini si incontrano", come recita il claim del ristorante, lungo le sponde del Po in piena bassa cremonese, Giacomo Verdelli continua a declamare in opere e cucina il suo amore per l'enogastronomia. E ne è rappresentazione plastica questo locale dallo stile eclettico, dove intonaci applicati con tecniche antiche e arredi in legno coesistono accanto a sedie dal design ultracontemporaneo. E ai fornelli Francesco Cremonesi rilegge con misura e rispetto i grandi classici della tradizione: terrina di Nino con cotto Capitelli su maionese all'arancia, salmerino marinato alle erbe e pepe rosa, risotto Carnaroli con porcini di castagno della Val Trebbia, insalata di pernice rossa "alla Stefani", lingua di vitello in salsa verde, scaloppa di storione alle erbe in salsa mantovana. Chiudete con la spuma di torrone al cioccolato fuso. La carta dei vini è ricca di 700 etichette nazionali e di Champagne.

TRATTORIA TOSCANINI

Ripalta Guerina (CR)
tel. +39 0373 66171
www.trattoriatoscanini.com

titolare Piero Riggio
chef Piero Riggio
sommelier Antonio Salviti
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 45/50
prezzo medio 65,00/70,00 euro

Non è un caso che sia intitolata al grande maestro Toscanini (che da queste parti trascorreva la villeggiatura) questa trattoria decisamente di tono, elegante e curata in ogni dettaglio. Nel centro di questo piccolo centro della campagna cremasca, infatti, lo chef-patron Piero Riggio prende le mosse dalla tradizione, dai ricettari delle grandi case di una volta, per poi farli evolvere in chiave contemporanea e affiancare loro una proposta di mare sicuramente più creativa. Potrete assaggiare tartare di bue piemontese con battuto di capperi e olive taggiasche, insalatina di mare su fragola soffiata, cappellacci al cacio e pepe con tartare di gamberi e caviale, tortelli dolci cremaschi della tradizione, agnello scottadito alle erbe, trancio di tonno scottato al sesamo. Eccellente la scelta di crudi di mare. Chiudete con una cialda croccante di mandorle su gelato ai frutti di bosco o con la crema affogata al San Marzano. Cantina misurata, 100 etichette italiane e francesi

TRATTORIA VECCHIA PESCARENICO

Lecco
tel. +39 0341 368330
www.vecchiapescarenico.it

titolare Giovanni Sala
chef Simone Pomi
sommelier Michela Corna
chiuso lunedì
coperti 28
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Sulle orme di Renzo e Lucia, aggirandovi nel vecchio borgo (ora inurbato) di Pescarenico in quello stretto lembo di terra che separa il Lago di Lecco da quello di Garlate, incapperete in questa trattoria spersa tra i vicoli un tempo abitati dai pescatori. Ed è qui, nella bella sala in stile moderno e sobrio, o in stagione nel dehors con vista, che troverete una cucina di mare saporita, nella quale non mancano tocchi creativi. Ordinerete il misto di crudi, le ostriche Duchessa Bianca, le polpettine di ombrina su crema di carote, il risotto con filetti di persico dorati, le trenette all'astice con carpaccio di capasanta. Al momento del secondo buttatevi sulla tagliata di tonno in crosta di nocciole e semi di chia con pesto di rucola e pistacchi di Bronte o sulla classica grigliata mista. La zuppa di pesce invece è solo su prenotazione. Carta dei vini ricca e variegata, con il servizio sempre pronto a fornire utili consigli per gli abbinamenti.

RISTORANTE BIANCA SUL LAGO
C/O BIANCA RELAIS

Oggiono (LC)
tel. +39 0341 1831110
www.rcollectionhotels.it/bianca-relais/

titolare King Gestioni Alberghiere Spa
chef Andrea Cannalire
chiuso lunedì - martedì
coperti 30
prezzo medio 100,00 euro

A pochi passi dall'acqua, circondato dalle montagne e da 15mila metri quadri di verde rigoglioso: solo la location di questo ristorante inserito in un resort di inusitata eleganza basterebbe a rendere l'esperienza indimenticabile. Ma oltre a tutto ciò interviene anche una cucina di forte stampo autoriale, nella quale materie prime, cotture e accostamenti giocano parti ugualmente importanti. Nella bella sala dagli arredi minimal – come tutta la struttura – o in giardino rimirando il lago potrete gustare: taco al pomodoro con battuta di manzo, maionese agli anemoni di mare, caviale di plancton e olivello spinoso, gamberi rossi con broccoli, mandorla, melone e lime, spaghetto Benedetto Cavalieri freddo con olio Evo, scalogno, cipollina e crudo di tonno rosso, risotto Riserva San Massimo con Taleggio, albicocche, sedano e polvere di caffè, tonno alla Rossini con foie gras, tartufo nero e katsuobushi. Si chiude con la cabossa ai tre cioccolati su frolla al cacao. In cantina una selezione eclettica di vini italiani e francesi, grandi classici e chicche di piccoli produttori.

ANTICA OSTERIA LUNGOLADDA

Corte Palasio (LO)
tel. +39 335 1259572
www.osterialungoladda.it

titolare Alessandro Scolari
chef Lorenzo Lorito
sommelier Darlyn
chiuso lunedì - martedì
a pranzo mercoledì - giovedì
coperti 150
prezzo medio 45,00 euro

Ridiscendendo il corso dell'Adda verso la bassa lodigiana incapperete in questa osteria ricavata da una vecchia cascina rurale circondata dal verde e situata proprio sulle sponde del fiume. Sarà il luogo dove, complice l'accoglienza famigliare, riscoprire piatti della tradizione e ricette antiche ma anche per approcciarsi a una proposta di acqua dolce non banale e ben confezionata. Le materie prime, ove possibile, sono a filiera cortissima e il risultato si sente: dopo l'antipasto dell'Osteria, con gnocco fritto, salame cacciatore, lardo e raspadura, passerete al risotto al vino Roverone con fonduta di salva, ai tagliolini al ragù di fiume. Poi "el sisam", piatto antico composto da bocconcini di trota, persico e lavarello marinati con cipolla rossa, uvetta, fiori eduli e olio aromatico. In alternativa un'eccellente guancetta di manzo brasata al vino rosso. Chiudete con il semifreddo meringato al Gran Marnier.

LA COLDANA

Lodi
tel. +39 0371 431742
www.ristorantelacoldana.it

titolari Alessandro Ferrandi e Fabrizio Ferrari
chef Alessandro Proietti Refrigeri
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 80,00 euro

Si conferma il migliore indirizzo gourmet di Lodi questo ristorante dai piacevoli contrasti estetici, ospitato in una cascina risalente al XVIII secolo arredata in puro design contemporaneo, elegante e raffinata così come lo sono accoglienza e servizio. La cucina stellata di Alessandro Proietti Refrigeri rilegge in chiave contemporanea i grandi classici delle diverse tradizioni regionali italiane attingendo a giacimenti di materie prime a filiera corta. Qualche esempio? Uovo 63° in carbonara, foie gras al Porto rosso con ribes, nocciole al caramello e pan brioche al latte, risotto al latte di capra con miele d'acacia fermentato e alloro, piccione in tre servizi e peperone, rape con radici e vegetali, risolatte con albicocca e dragoncello. La carta dei vini conta 750 etichette da tutto il mondo con presenza massiccia di Champagne.

RISTORANTE LA FILANDA

Asola (MN)
tel. +39 347 4321578
www.la-filanda.it

titolare Andrea Grossi
chef Kevin Rossi
sommelier Andrea Grossi
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30 interni - 16 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Vagando per le campagne della bassa mantovana incapperete in questo antico opificio tessile risalente alla fine del XIX secolo e ai cui interni una ristrutturazione intelligente ha donato l'aspetto di un locale d'impronta cosmopolita. E in questo contesto di piacevoli contrasti troverete una cucina di mare che ogni giorno attinge al pescato migliore e a ingredienti di stagione, declinati in sapori netti e perfettamente riconoscibili. Cominciate con i crudi – ostriche, crostacei, sashimi all'italiana – per poi continuare con le chicche di patate alla crema di scampi e uova di aringa, con i tagliolini grana, pepe e liquirizia su tartare di salmone selvaggio, con i gamberoni alla griglia lardellati al Colonnata su crema di patate di Avezzano e colatura di alici. Per chi non ama il pesce non mancano nemmeno eccellenti proposte di carne. Scelta dei vini che conta su 200 etichette, perlopiù italiane, francesi, tedesche, austriache e slovene.

LA PAVONA SUL SOFÀ

Bagnolo San Vito (MN)
tel. +39 366 1959333
www.lapavona.blogspot.com

titolare Clara Zani
chef Clara Zani
sommelier Clara Zani
chiuso da lunedì a mercoledì
a pranzo da giovedì a sabato
coperti 8
prezzo medio 58,00 euro

Più che in un ristorante vi sembrerà di trovarvi in un boudoir d'altri tempi, nel salotto di una zia ricca, in una bomboniera fatta di ninnoli e suppellettili scelte con cura e con passione, dove nulla dell'arredamento è lasciato al caso. D'estate di mangia a bordo piscina, in inverno il caminetto brucia senza sosta. La Pavona sul Sofà è così, riflette l'anima e lo spirito della chef-patronne Clara Zani, che qui propone una cucina essenzialmente stagionale dove il menu varia a cadenza mensile: gazpacho di Melone Mantovano Igp con yogurt greco e cozze fritte, lasagna di pesto genovese in crosta di patate con fagiolini croccanti, baccalà incartocciato al forno con fichi, robiola e porro estivo, torta caprese amalfitana classica con coulis di fragole fresche. Coccole a non finire in un piccolo gioiello che, volendo, è possibile riservare per intero.

RISTORANTE DAL PESCATORE SANTINI

Canneto sull'Oglio, Loc. Runate (MN)
tel. +39 0376 723001
www.dalpescatore.com

titolare Famiglia Santini
chef Nadia e Giovanni Santini
sommelier Alberto Santini
chiuso lunedì - martedì
a pranzo mercoledì - giovedì
coperti 20
prezzo medio 160,00 euro

Più che un semplice ristorante è un'istituzione il locale della Famiglia Santini, uno dei luoghi dove è nato il grande fine dining ma anche dove, dal 1926, si racconta la storia di una dinastia di ristoratori. In parole povere uno dei migliori ristoranti d'Italia, tre Stelle Michelin più la Stella Green, dove tutto è esperienza indimenticabile. E ovviamente anche la cucina di Nadia e Alberto, piatti solo in apparenza semplici: chiocciole Petit Gris con salsa alle erbe aromatiche e aglio dolce, foie gras con salsa al passito, tortelli di zucca con burro e Parmigiano-Reggiano, agnoli al profumo di salvia con latte Guernsey e balsamico del Pescatore, faraona di fattoria con salsa Apicius, anguilla alla griglia con radicchio dell'orto. Tra i dessert spicca la torta di amaretti con caffè, panna, croccante e zabaione. La cantina calcola 1000 etichette ed è divisa per aree geografiche.

OSTERIA DA PIETRO

Castiglione delle Stiviere (MN)
tel. +39 0376 673718
www.osteriadapietro.eu

titolare Giampietro Ferri
chef Fabiana Tabai
sommelier Giampietro Ferri
chiuso domenica a cena - martedì
coperti 30
prezzo medio 70,00 euro

Nel pieno centro del borgo di Castiglione delle Stiviere, in una vecchia casa padronale del XVII secolo a poca distanza dal duomo e dal castello e che sulla strada ha sempre ospitato un'osteria, troverete questo ristorante di grande eleganza, con antiche volte di pietra e un'infinità di quadri e quadretti a decorare le pareti. Un'atmosfera di tono, che farà ala a una cucina in cui coesistono piatti del territorio, anche d'acqua dolce, e pietanze di mare più creative. Gusterete insalata di gallina con pinoli, uvetta e mostarda di mele, tagliatelle di seppie arrosto con limone, olio Evo del Garda e maionese all'avocado, storione con olive nere, capperi e patate all'olio, tortelli di zucca con Grana Padano Dop 30 mesi dei prati stabili, burro e semi di zucca tostati, Vialone Nano con ostriche padellate, guanciale croccante e limone, rognone di vitello al pepe e Cognac con purea di patate. La chiusura dolce non può non essere la mitica torta delle rose con zabaione al Moscato Docg. La carta dei vini – 350 referenze - spazia dalle etichette nazionali più presenze dalla Francia e dal resto del mondo.

ALBERGO TRATTORIA IL LEONE

Pomponesco (MN)
tel. +39 0375 86145
www.trattoriailleone.it

titolare Maria Luisa Frati
chef Dragos Sebastian Veregut e Mattia Guaita
chiuso domenica a cena - sabato a pranzo
coperti 40
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Vengono in mente nebbie fitte, sapori che appartengono a un nobile passato, racconti di Bacchelli e di Bassani a guardare questo palazzotto del XVIII secolo. L'atmosfera intima e romantica, con gli affreschi e le travi di legno al soffitto e il caminetto accesso nella stagione invernale vi concilieranno mentre gusterete una cucina fortemente legata al territorio, con piatti che sembrano usciti dal ricettario gonzaghesco. Comincerete coi salumi – spalla cotta di San Secondo, salame mantovano, Culatello di Zibello – accompagnati da una buona focaccia calda, per poi continuare con gli agnoli in brodo di cappone, il risotto con asparagi e guanciale, la degustazione di tortelli tutti fatti in casa. Al momento del secondo scegliete tra il petto d'anatra con salsa bruna e cipollotti o il filetto di manzo ai tre pepi. I dolci si ordinano al carrello. La selezione dei vini è improntata sulle migliori cantine del territorio e su alcune proposte nazionali e di Champagne.

TRATTORIA LA STELLA

Porto Mantovano,
Loc. Soave (MN)
tel. +39 0376 300635 +39 340 5521802
www.trattorialastella.it

titolare Daniele Toaldo
chef Daniele Toaldo
sommelier Nicole Conti
chiuso lunedì - martedì
coperti 100
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Profuma di tradizione e di cucina di casa questa trattoria nel cuore della frazione di Soave, all'interno della riserva naturale di Bosco Fontana, dove da tempo immemore si ripetono i riti del bevr'in-vin, della lavorazione del maiale, della pasta fresca fatta in casa, della selvaggina proveniente dalla caccia nelle brumose mattine d'inverno. Lo chef Daniele Toaldo punta su materie prime selezionate e sui presidi Slow Food, declinandoli in piatti che affondano le radici nelle nebbie della memoria: insalata dei Gonzaga, salumi misti con polenta abbrustolita, grana della Latteria Sociale di Marmirolo con mostarda di pere, sorbir d'agnoli o di trippe, risotto alla pilota, tortelli di zucca, tagliatelle all'anatra, maccheroncini allo stracotto di somaro. Come secondo non perdete il luccio in salsa verde con polenta. Chiudete con la millefoglie di cioccolato o con una sbrisolona allo zabaione. In cantina 75 etichette da tutta Italia.

L'AMBASCIATA

Quistello (MN)
tel. +39 0376 619169
www.ristorantelambasciata.eu

titolari Matteo Ugolotti e Paolo Guaragnella
chef Matteo Ugolotti
sommelier Mirko Favalli
chiuso lunedì - martedì
coperti 28
prezzo medio 85,00 euro

Sta vivendo una seconda giovinezza questo ristorante, un tempo tana gourmet e stellata di Romano e Carlo Tamani, oggi invece in mano a una gestione giovane, appassionata, che rilegge i classici del territorio in chiave contemporanea. L'ambiente resta lo stesso, una sorta di forziere delle meraviglie che accumula in maniera compulsiva libri impilati, suppellettili, ninnoli strani, mobili d'antiquariato, abat-jour istoriate e bottiglie d'annata. In cucina invece Matteo Ugolotti esalta una tradizione 5.0: lumache alla bourguignonne, zuppetta di astice con salsiccia mantovana e borlotti, tortelli di zucca al burro di malga e Parmigiano di Quistello 36 mesi, agnoli cotti nel brodo e impreziositi da una spolverata di tartufo, bigoli con sardelle e basilico, piccione in salsa al whisky e uva rosa arrostita, anatra muta all'arancia porzionata al tavolo come una volta. In chiusura un salame di cioccolato con zabaione caldo al paiolo ci sta proprio bene. Cantina di ispirazione italo-francese, forte di 600 etichette.

ANTICA OSTERIA DEL PONTE

Cassinetta di Lugagnano (MI)
tel. +39 02 9420034
www.anticaosteriadelponte.it

titolare Maurizio Gerola
chef Maurizio Gerola
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 25
prezzo medio 70,00 euro

Rivivrete i tempi eroici di quando il grande Enzo Santin si faceva pioniere del fine dining italiano in questa osteria storica circondata dalle vecchie ville della nobiltà milanese, e questo grazie a Maurizio Gerola, che con passione e competenza rivisita in maniera intelligente i grandi classici della cucina lombarda e italiana. La carta è corta, con frequenti turnover a seconda delle stagioni. In un ambiente di sobria eleganza, coccolata da un servizio attento e premuroso, potrete gustare terrina di patate alla Rossini con foie gras, tartufo nero e salsa al vino rosso, salmone confit con aneto, furikake di grano saraceno, emulsione di cipolla e lamponi, riso Carnaroli ai frutti di mare con crema di cozze, vongole, gamberi e plancton, ravioli di agnello su fondo di crostacei e crudo di scampi, diaframma di manzo con asparagi, concassé di pomodoro e salsa Bbq, mousseline "Paris-Brest" al cioccolato e arancia. Carta dei vini in continua evoluzione, con un centinaio di etichette.

RISTORANTE DUE SPADE

Cernusco sul Naviglio (MI)
tel. +39 02 9249200
www.ristoranteduespade.it

titolare Famiglia Di Bari
chef Lorenzo Di Bari
sommelier Marzia Giavazzi
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

È sempre frequentatissimo da una clientela scelta, fatta di imprenditori, manager e professionisti lombardi, questo ristorante collocato in un'ex-filanda. Merito della cucina d'autore che Lorenzo Di Bari porta in tavola ricorrendo al meglio che il mercato offre quotidianamente. Non ingozzatevi degli squisiti grissini fatti in casa, perché potrebbero precludervi il piacere di una tartare di ricciola con mela verde alla menta, mandorle e salsa di soia, di un tataki di pesce spada con daikon e salsa alla barbabietola. Poi continuerete con gli spaghetti di Gragnano all'aglio nero, quinoa e gamberi, con i fusilloni al ragù di tonno e scaglie di Ragusano, con il french rack di cervo con flan di formaggio e verdure. Il gelato "Panna 1956" secondo la ricetta di nonno Gigi, magari abbinato a scaglie di cioccolato fondente e dadini di pera speziata, sarà una degna conclusione. La cantina ospita una bella selezione di 200 etichette.

ITALIAN FRESH SUSTAINABLE CAVIAR



Calvisius
CAVIAR

CALVISIUS CAVIAR

www.calvisius.com

RISTORANTE DA ORLANDO

Cusago (MI)
tel. +39 02 90390318
www.daorlando.com

titolare Lorenzo Bordin
chef Lorenzo Bordin e Antonino Labate
sommelier Lorenzo Bordin
chiuso domenica - sabato a pranzo
coperti 35
prezzo medio 54,00 euro

Sono 45 anni che questo ristorante dal decor minimalista, di design, situato a poca distanza dal Castello Visconteo, propone alla sua affezionata clientela una cucina estremamente curata, di terra e di mare, con pietanze che variano a seconda dell'offerta di mercato. Sedetevi nella raffinata sala da pranzo o, d'estate, nel bel giardino con pergolato, e ordinate gamberi al bacon croccante con riso selvaggio nero al sesamo e seppie, cheesecake salata al topinambur e fiori di zucca con finferli e patate, risotti secondo stagione, trenette al pesce spada e gamberi con pesto di limoni alla sorrentina e pomodorini confit alla bottarga, fritto "non fritto" di mare, abanico di maiale iberico cotto sulla plancia con salsa al Pedro Ximenez e patate al forno. I formaggi sono abbinati a composte fatte in casa. Carta dei vini e dei distillati ben compilata, 250 etichette tra Italia e Francia.

ANTICA OSTERIA MAGENES

Gaggiano, Loc. Barate (MI)
tel. +39 02 9085125
www.osteriamagenes.com

titolari Dario e Diego Guidi
chef Dario Guidi
sommelier Diego Guidi e Riccardo Marmondi
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 75,00 euro

Seguendo il corso del Naviglio Grande ecco che vi apparirà questo ristorante ospitato in una villetta ai confini della campagna meneghina. Le pareti sabbiate e i lampadari vintage creano un ambiente di particolare raffinatezza nel quale i fratelli Guidi rivisitano con giudizio i piatti della cucina italiana affiancandoli a belle proposte di pesce. Ecco allora pappa al pomodoro dolce e salata con ricci di mare, Parmigiano e limone, "vitello tonnato" visto da un milanese in Paolo Sarpi con nervetti, salsa Xo, vermouth rosso e spuma tonnata, risotto "Giallo Milano 2010", spaghettino freddo con trilogia di caviale, erba cipollina e spuma di scalogno, germano reale con salsa brava, mostarda di chinotto e bordolese, ricordo di uno spiedo alla bresciana con maialino, sarde di lago e coscia di quaglia. Si chiude meravigliosamente con la selezione di formaggi o col gelato al muscovado mantecato al momento. La carta dei vini, 400 etichette, è d'impronta nazionale e francese.

BORGIA MILANO

Milano
tel. +39 02 48021442
www.borgiamilano.com

titolare Edoardo Borgia
chef Giacomo Lovato
sommelier Micol Girtanner
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 150,00 euro

Non rischierete mai di sbagliare scegliendo questo ristorante luminoso, elegante, dagli arredi contemporanei, situato nel pieno centro di Milano, dove Edoardo Borgia ha scelto di portare la sua visione internazionale e innovativa. Circondati dalle opere d'arte contemporanea (o in estate nello splendido giardino interno) vi approccerete alla cucina di Giacomo Lovato, allievo dei grandi della ristorazione come Cracco e Sadler, con piatti sostenibili e autoriali capaci di sprigionare il sapore di ogni singolo ingrediente. Avrete l'occasione di testare animella di vitello nel suo jus al Marsala e lime con crema di mandorla al fieno e cipolline borettane al passion fruit, mazzancolle al Bbq glassate con riduzione di pomodoro e zenzero in salsa di pomodori verdi e 'nduja, tagliolini cotti in brodo di trota affumicata con cipolla, uova di trota e cerfoglio, risotto allo zafferano con burro al tartufo, fondo di vitello e trifola nera, filetto di cernia all'acquapazza con lumachine di mare e cipollotto al barbecue, latte con fiori di sambuco, frutti di bosco, amarena e Porto. La carta dei vini è bella ed esauriente, con 600 etichette da tutto il mondo.

ENRICO BARTOLINI AL MUDEC

Milano
tel. +39 02 84293701
www.enricobartolini.net/ristorante-mudec-milano

direttore Enrico Bartolini
chef Enrico Bartolini e Davide Boglioli
sommelier Sebastien Ferrara e Jessica Swan
chiuso domenica - lunedì
coperti 18
prezzo medio 300,00 euro

La cattedrale del gusto di Milano al terzo piano del Museo delle Culture. Il ristorante tristellato si presenta con un ambiente di rara finezza ed eleganza. Tutto è studiato nei dettagli, dall'illuminazione alle sedute passando per la mise en place. Gli spazi sono stati studiati perfettamente per garantire agli ospiti privacy e tranquillità. Enrico Bartolini firma piatti che, pur rispettando materie prime e tradizione, guardano con occhio attento al futuro. La proposta gastronomica si articola in due menù degustazione: il "Best of" e il "Mudec Experience". Naturalmente si può scegliere anche à la carte a partire da due piatti ed è sempre presente l'opzione del wine pairing. Fantastica la carta vini che conta di oltre 7000 etichette italiane e non, selezionate attentamente dal sommelier. Servizio molto professionale e impeccabile.

IL LUOGO DI AIMO E NADIA

Milano
tel. +39 02 416886
www.aimoenadia.com

titolari Stefania Moroni,
chef Alessandro Negrini - Fabio Pisani
sommelier Alberto Piras
hiuso domenica- a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 230,00 euro

Sono oltre 60 anni che questo ristorante dall'ambientazione raffinata ed elegante rappresenta una pietra miliare nella storia del fine dining italiano, da quando Nadia e Aimo Moroni ottennero le due stelle Michelin. Oggi la figlia Stefania, con Fabio Pisani e Alessandro Negrini ai fornelli, continua a proporre piatti d'autore, caratterizzati da influssi toscani e liguri, sicuramente meno cerebrali che in passato ma non per questo meno memorabili. Tra le proposte, tutte di altissimo livello, riccio di mare con uovo di quaglia, morbido di Patata della Sila Igp e caviale Royal di Calvisano, scampo di Santa Margherita Ligure leggermente piccante con lardo di Colonnata e mandorla, spaghettone Gerardo di Nola con cipollotto, peperoncino, filo d'olio e basilico ligure, tortelli di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto di zafferano sardo e Parmigiano 30 mesi, piccione del Miroglio cotto nel "lavec" col suo consommé al profumo di verbena e agnoli coi suoi fegatini. Chiudete col classico tiramisù alle fave di cacao. E la stella Michelin brilla ancora.

INNOCENTI EVASIONI

Milano
tel. +39 02 33001882
www.innocentievasioni.com

titolare Tommaso Arrigoni
chef Tommaso Arrigoni
sommelier Lucia Gatti
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 60
prezzo medio 110,00 euro

Ha traslocato nella terrazza in cima al palazzo della Triennale d'arte – l'urban garden milanese – questo ristorante di classe, elegante, ineluttabilmente alla moda e pertanto meta prediletta di quella gente che piace che all'ombra della Madonnina non manca mai. Sentitevi anche voi per un giorno uno dei privilegiati, ammirate l'eccezionale panorama su Parco Sempione e sul resto della città e poi godete della cucina creativa e fortemente personale di Tommaso Arrigoni, uno dei pionieri del fine dining meneghino. Gusterete seppia e melone con "marò" di fave al prezzemolo, foie gras d'anatra in terrina con composta di frutta e pan brioche, risotto alla milanese con brodo di gallina e burro acido, spaghetti Senatore Cappelli all'arrabbiata di mare con paprika affumicata e polvere di aglio nero, pancetta di maialino arrosto con pesche all'aceto balsamico. Chiudete con la classica "barbajada" soffiata su sbrisolona e gelato al latte .

IYO EXPERIENCE

Milano
tel. +39 02 45476898
www.iyo-experience.com

titolare Claudio Liu
chef Simone Tricarico
sommelier Danilo Tacconi
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 77 interni
prezzo medio 100,00 euro

Se pensate che questo sia il "solito" ristorante di cucina giapponese, dove la carta è sterminata e pullula di uramaki, teppanyaki, finti gelati al tè verde e gli immancabili fagioli edamame, avrete il piacere di ricredervi. Innanzitutto l'ambientazione, che ricalca più le forme di un locale newyorkese piuttosto che di Milano. Poi la proposta, che ha fruttato a Iyo la Stella Michelin: merito di Simone Tricarico, che rilegge la tradizione nipponica senza abbandonarne né la dimensione estetica né lo spirito di fondo. Mangerete pane al latte di Hokkaido con bresaola di Wagyu, cremoso di tartufo nero e rafano, granchio reale ai carboni con funghi saltati e salsa kimizu, crudo di calamaro sfrangiato con uovo di quaglia, caviale, verdure e salsa soba dashi, noodles saltati con verdure e pesce, spiedino di manzo nobile giapponese alla carbonella con funghi enoki, aglio orsino e tuorlo marinato. Merita di essere provato il Robatayaki, il famoso barbecue giapponese. Chiudete con il raviolo di mela verde e menta su cremoso all'avocado e sorbetto di mela verde e sedano. Per bere bene c'è una selezione di vini che conta circa 800 etichette.

MACELLERIA PELLEGRINI

Milano
tel. +39 02 29400251
www.macelleriapellegrini.it

titolare Famiglia Pellegrini
chef Giorgio Pellegrini
chiuso domenica - lunedì
a cena sempre (in via Spallanzani)
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Rappresenta ancora uno dei pochi capisaldi per gli appassionati della carne d'eccellenza questa bottega storica del centro di Milano nata come macelleria equina nel 1949 – quando la carne di cavallo si dava ai bambini anemici – e ora punto di riferimento dislocato in due sedi, quella originaria in via Spallanzani e quella in via Pacini dove si può anche cenare. Tutto qui racconta dell'eccellenza di una materia prima scelta con la massima cura e proposta nelle guise più semplici, in modo da preservarne i sapori e le consistenze: tartare di cavallo alla Vittorio con peperoncino e senape, brisket di punta di manzo con paprika, cipolla e capperi, lasagne Pellegrini al ragù antico, costoletta con l'osso panata alla milanese con patatine chips, polpettone alla vecchia maniera. Qualsiasi cosa ordiniate (anche all'ora dell'aperitivo) darà al termine carne un nuovo significato.

RISTORANTE BERTON

Milano
tel. +39 02 67075801
www.ristoranteberton.com

titolare Andrea Berton
chef Andrea Berton
sommelier Luca Bertè
chiuso domenica - lunedì - martedì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 150,00 euro

Lo chef Andrea Berton accoglie i suoi ospiti nel centro del business della city, in zona Porta Nuova. Il ristorante rispecchia lo stile di Berton, elegante, garbato rispettoso e raffinato, così come la sua cucina. Allievo di Marchesi e Ducasse propone una cucina elegante e sobria, senza fronzoli e piena di sostanza e gusto. Piatti moderni, ricercati e creativi in cui la stagionalità è il presupposto essenziale per la valorizzazione del gusto. La proposta si articola in due menù degustazione: Non solo Brodo e Porta Nuova. Consigliamo brodo di cicale di mare, ravioli aglio, olio e peperoncino e brodo di calamari, calamaro, melanzana alla brace e more. Dal menu Porta Nuova, invece, risotto alla pizzaiola con acqua di mozzarella oppure la ricciola scottata e cruda, basilico, glassa al pomodoro, finocchio marino e limone confit. Vastissima carta vini con ampia sezione di Champagne. Servizio professionale, attento, educato ed empatico.

RISTORANTE DA GIACOMO

Milano
tel. +39 02 76023313
www.giacomomilano.com/it/i-luoghi/ristoranti/da-giacomo-milano

titolare Carola Rovati
chef executive Emanuele Settel
sommelier Andrea Fioramanti e Gianmauro Carlone
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 80,00 euro

Nato nel 1958, Da Giacomo si è rapidamente imposto come uno dei punti di riferimento per chi, nel centro di Milano, desidera gustare una cucina di mare di alto profilo. Ed è dal 1989 che nella sede attuale, adornata delle boiserie disegnate da Renzo Mongiardino, che questa storia magnifica prosegue senza soste. Seduti alle poltrone in pelle dall'alto schienale, circondati da bottiglie di vino pregiate e da vecchie librerie, sarete quasi travolti dalla freschezza dei piatti serviti. Granseola alla veneziana, tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino, branzino in ceviche con croccante al mais, ostriche, crostacei crudi, tortelli cacio e pepe con crudaiola di gambero rosso, lime e bottarga, linguine all'astice, gnocchetti "alla Giacomo" con scampi e calamari. Come secondo optate a una grossa pezzatura da fare al forno. La carta dei vini, in gran parte esposti, è di impronta europea con 600 etichette.

RISTORANTE SADLER

Milano
tel. +39 02 58104451
www.ristorantesadler.it

titolare Claudio Sadler
chef Park Ki-sung
sommelier Mario Ippoliti
chiuso domenica a cena
coperti 35
prezzo medio 80,00/200,00 euro

Non perde un colpo questo indirizzo storico, da decenni pietra d'angolo dell'haute cuisine italica, dove da qualche tempo Claudio Sadler ha affidato il timone dei fornelli a Park Ki-sung, rigore coreano, stile cosmopolita ma cuore tutto per le materie prime d'eccellenza del Bel Paese. La carta, come sempre, viaggia agilmente fra mare, vegetale e terra, con piatti d'autore che restano impressi: sashimi di mare all'italiana, salamino di foie gras con uvetta e noci, pan brioche, frutti rossi e mostarda di zucca e ravanelli, spaghetti alla chitarra all'aglio orsino con ragù di animelle e favette e limone salato, riso Carnaroli mantecato con crema di pomodorini gialli, basilico, polvere di pane all'acciuga e bottarga, padellata di crostacei con zucchine croccanti, patate cristallo e spuma al dragoncello, piccione arrostito nel fieno con salsa di Merlot e ciliegie. Chiudete con un meraviglioso profiteroles al basilico. La carta dei vini è di impronta internazionale, oltre 800 grandi etichette e annate speciali.

RISTORANTE SETA
C/O MANDARIN ORIENTAL HOTEL

Milano
tel. +39 02 87318897
www.mandarinoriental.com/it/milan/la-scala/dine/seta

chef Antonio Guida
sommelier Andrea Loi
chiuso domenica - lunedì
coperti 50
prezzo medio 160,00 euro

Il ristorante si trova all'interno del lussuoso Mandarin Oriental, a due passi dal quadrilatero della moda, quindi anche dal centro di Milano. In un ambiente elegante e raffinato, tra poltroncine turchesi e riflessi di marmo, lo chef Antonio Guida propone i suoi piatti di alta cucina. Materie prime eccellenti, tecnica sopraffina e spiccato senso del gusto. Tra i piatti che non possono mancare troviamo l'astice blu con bagna cauda, seppia e bisque alla vaniglia. Imperdibile il risotto con lampone e crema alle erbette, così come il piccione con cacao, nocciola, funghi e frutti rossi. Due menù degustazione, quattro fuori menù e la possibilità di scelta à la carte. Carta dei vini principesca con presenza di pregiate etichette italiane e straniere. Servizio professionale e impeccabile per un'esperienza che rispecchia la Milano bene e cosmopolita.

RØST ANTICA TENDENZA

Milano
tel. +39 344 0538044
www.rostmilano.com

titolare Hippolyte Vautrin
chef Piermaria Trischitta
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a giovedì
coperti 30 interni - 30 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Non smette di essere un indirizzo sicuro questo locale d'impronta giovane e dinamica, arredato in maniera eclettica e su toni cromatici vivaci, situato nella zona della movida vicino a Porta Venezia. Pezzo forte della proposta culinaria rimane il baccalà fatto appositamente venire da Røst – appunto – capoluogo delle Isole Lofoten, dove il merluzzo selvaggio artico viene pescato a temperature bassissime. Ma non è questa l'unica voce di una carta che non mancherà di stuzzicarvi con piatti debitori delle varie tradizioni regionali italiane: acciughe "Testa" in bagnetto verde, melanzana con cacioricotta, pomodoro e menta, tubetti con gamberi rosa, la loro bisque e mandorle di Toritto, polletto con limone, zenzero e peperoncino, lingua con cipolla rossa, capperi e rosmarino. Per dessert scegliete la nocciola "Gentile" con cioccolato e grano saraceno. Eccellenti i formaggi di capra di Casale Roncolo e gli erborinati di Renato Brancaleoni. In cantina riposano circa 200 etichette italiane, spagnole, tedesche e francesi.

TANO PASSAMI L'OLIO

Milano
tel. +39 02 8394139 +39 349 7749070
www.tanopassamilolio.it

titolare Tano Simonato
chef Tano Simonato
sommelier Tano Simonato
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 28
prezzo medio 105,00 euro

Nel centro storico di Milano questo ristorante è esemplificativo della filosofia del suo chef-patron, Tano Simonato. Innanzitutto per l'olio extravergine d'oliva, autentica passione. Poi per lo stile gastronomico, fatto di cotture che alleggeriscono senza mai togliere sapore. Il risultato sono piatti che colpiscono nel segno: gamberi rossi di Mazara in vellutata di zucchina con gocce di verdure e ricotta, cilindri di patate ripieni di crema pasticcera salata alle mandorle e nocciole con farina di funghi, spaghetti Bucci in acqua di pomodoro con acciughe, ciliegini gialli e rossi, pinoli e pane croccante, farrotto con carota, miele, mandorla e tartufo nero, petto d'anatra croccante nel suo fondo con arancia e broccoletti, cannoli croccanti con mousse di ricotta alla mandorla e limone candito su marmellata di mandorle e crema di agrumi. Cucina d'autore che sarà bello innaffiare con una eccellente bottiglia scelta tra le 500, italiane, francesi e romene, presenti in carta.

RISTORANTE CASA FONTANA 23 RISOTTI

Milano
tel. +39 02 6704710
www.23risotti.it

titolare Roberto Fontana
chef Roberto Fontana
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 45
prezzo medio 50,00 euro

Non c'è dubbio che sia il riso – cibo per eccellenza della Pianura Padana – la passione culinaria di Roberto Fontana, chef di lungo corso con alle spalle importanti collaborazioni. Ma sarebbe ingeneroso limitare ai nobili chicchi la proposta di questo ristorante elegante e di tono, arredato sui toni chiari, situato in una graziosa piazzetta del centro storico meneghino. Certo i risotti ci sono, e le versioni sono davvero 23 come dice l'insegna: si va dai grandi classici come il milanese con l'ossobuco o al salto a creazioni sicuramente più scapigliate come il "Casa Fontana" con pepe fresco e formaggio filante, il "Pirata" con olive verdi, salsiccia e rum o quello con pere, formaggio e cipolla agrodolce. Ma non mancano altre proposte stuzzicanti: paté di vitello della tradizione, tartare con peperoni dolci e acciughe, rognoncini trifolati, cotoletta alla milanese, mondeghili, cervella dorata. Si chiude con un'ottima millefoglie alla crema Chantilly e frutta. Una cantina tutta italiana.

TRATTORIA LA TREBIA

Milano
tel. +39 02 5513380
www.trattorialatrebia.it

titolare Famiglia Masciullo
chef Giorgio Masciullo
sommelier Paola Capillo
chiuso domenica - sabato a pranzo
coperti 100
prezzo medio 65,00 euro

Racconta di una Milano dei tempi andati questa trattoria dall'aspetto oltremodo classico situata appena al di fuori di Porta Romana e frequentatissima dagli autoctoni sia nella pausa pranzo sia la sera a cena o addirittura nel dopocena per un calice di vino abbinato a salumi. Merito della Famiglia Masciullo che dal 1981 conduce sempre con la stessa passione il locale, sottoposto nel 2006 a una ristrutturazione che ne ha riportato alla luce l'antico splendore. Anche la proposta di cucina è fortemente di territorio, con sporadiche divagazioni: nervetti in insalata con cipolla, acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro, pappardelle ai funghi porcini, risotto allo zafferano. Le carni – tagliata di manzo, fiorentina – sono cotte sul grande camino al centro della sala, ma non manca nemmeno un'ottima costoletta alla milanese con osso. Si chiude con la bella scelta di formaggi o con la crème brûlée. Cantina da enoteca, oltre 1.000 etichette sia nazionali sia estere.

VERSO CAPITANEO

Milano
tel. +39 02 8970920
www.ristoranteverso.com

titolari Remo e Mario Capitaneo
chef Remo e Mario Capitaneo
sommelier Marco Matta
chiuso martedì e mercoledì
coperti 20
prezzo medio 170,00 euro

È una delle nuove sensazioni del fine dining milanese (e non solo) degli ultimi anni questo locale di oggettiva bellezza, con la sua grande cucina a vista circondata dalle sedute al banco. Come in una caffetteria americana o in un sushi bar di Tokyo ma in stile avveniristico, luccicante. In poche parole un contesto che, complice anche l'affaccio su piazza Duomo, vi lascerà a bocca aperta. Meno male perché altrimenti non potreste gustare la cucina a due Stelle Michelin di Remo e Mario Capitaneo, che dalla natia Puglia hanno girato il mondo per poi portare all'ombra della Madonnina una filosofia cosmopolita, divertente, che valorizza la materia prima di giornata. Tra le proposte animella di vitello ai carboni con ricci di mare e bernese al caffè, capesante marinate in foglia di fico con zucchine trombetta, risotto al polline di finocchietto e spugnole, spaghettoni al granchio reale con marasciuoli e finger lime, astice blu con ristretto di pomodori datterini e conchiglie, piccione "Giusti" con fragole, senape e lampascioni, nuvola di vaniglia con ciliegie e gelato ai capperi. Circa 800 etichette italiane e francesi riposano in cantina.

OSTERIA DEL TRENO

Milano
tel. +39 02 6700479
www.osteriadeltreno.it

titolare Angelo Bissolotti
chef Lucia Fortunato
sommelier Carlo Bissolotti
chiuso domenica a cena - sabato a pranzo
coperti 70
prezzo medio 43,00 euro

È passata gran parte della storia – culturale, politica, economica – di Milano dai tavoli di questa osteria situata nella zona a metà strada fra il centro storico e la Stazione Centrale, quasi nascosta in una viuzza laterale. La sua sala in stile Liberty risale al 1898 ed è un raro esempio di architettura sociale preludio dell'art deco milanese. Anche la cucina racconta molto della Lombardia, con piatti legati alla tradizione alleggeriti per venire incontro alle esigenze del XXI secolo: galantina di cappone al tartufo e pistacchi con salsa tartara, insalata di nervetti con cipollotto, aceto e pepe, mondeghili (polpettine fritte), risotto alla milanese con midollo, tagliatelle al ragù bianco di anatra, fricandò di vitello Cbt con prosciutto e verdure stufate, galletto ripieno di prugne e salsiccia con composte di mele, cipolla e agrumi senapati. Eccellenti i taglieri, dove coesistono salumi e formaggi lombardi, materani e pugliesi. Chiusura golosa con la torta di nocciole allo zabaione.

RISTORANTE CRACCO IN GALLERIA

Milano
tel. +39 02 876774
www.ristorantecracco.it

titolare Carlo Cracco
chef Luca Sacchi
sommelier Cristian Proserpiol
chiuso domenica - lunedì a pranzo
sabato a pranzo
coperti 40
prezzo medio 150,00 euro

Che dire ancora se non che Carlo Cracco è uno dei grandi dell'arte culinaria di questo scorcio di XXI secolo? Se non vi fidate sarà sufficiente mettere piede nel suo ristorante stellato – assiso sotto le volte affrescate della Galleria Vittorio Emanuele – per ricredervi. E sarà un piacere perché i piatti di Cracco, interpretati dal bravissimo Luca Sacchi, sono in apparenza costruzioni cerebrali che in realtà vi colpiranno come una coccola. Qualche esempio? Insalata russa caramellata, "uovo in rosso", coniglio al curry con carote e zenzero, spaghettone tiepido con ristretto di pesce alla brace, sedano e pomodoro allo zenzero, riso mantecato ai piselli e robiola mista, salmerino delle Alpi in crosta di sfoglia speziata con tartufo estivo e bietole, musetto di maiale con peperone e salsa italiana. La selezione dei formaggi vi regalerà sensazioni che non credevate di poter provare. Il dessert ai tre cioccolati sarà una degnissima chiusura. Parlare della cantina, che conta oltre 2000 etichette da tutto il mondo, è quasi imbarazzante.

RISTORANTE DA BERTI

Milano
tel. +39 02 6694627
www.daberti.it

titolare Dante Di Paolo
chef Marco Fossati
sommelier Alessandro Pruna
chiuso domenica
coperti 280
prezzo medio 70,00 euro

Nato nel 1866, questo storico ristorante del centro di Milano che nel corso del tempo ha sfamato gli appetiti del gotha della finanza meneghina e italiana, sta conoscendo una grande fase di rilancio grazie alla nuova proprietà, famosa in città soprattutto per la ristorazione di mare. Rappresenta quindi più che una sfida la scelta di puntare tutto su di un sapiente recupero della tradizione milanese, confezionata con stile e classe come si addice ai grandi ristoranti borghesi di una volta. In una sala di sobria eleganza potrete gustare tartare bavarese classica, vitello tonnato, risotto allo zafferano con ossobuco in salsa gremolada, tagliolini con asparagi, culatello croccante e tartufo nero, Chateaubriand con salsa bernese, cotoletta alla milanese. Spettacolare il modo di servire al tavolo la carne alla brace e presente anche una ragionata proposta di pesce di mercato. Chiudete col classico tiramisù. La splendida cantina dalle volte in pietra custodisce 600 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE ZELO
C/O THE SPA AT THE FOUR SEASONS HOTEL MILANO

Milano
tel. +39 02 77081478
www.zelorestaurant.com

chef Fabrizio Borraccino
sommelier Alessandra Breda
coperti 75 interni - 55 esterni
prezzo medio 75,00/110,00 euro

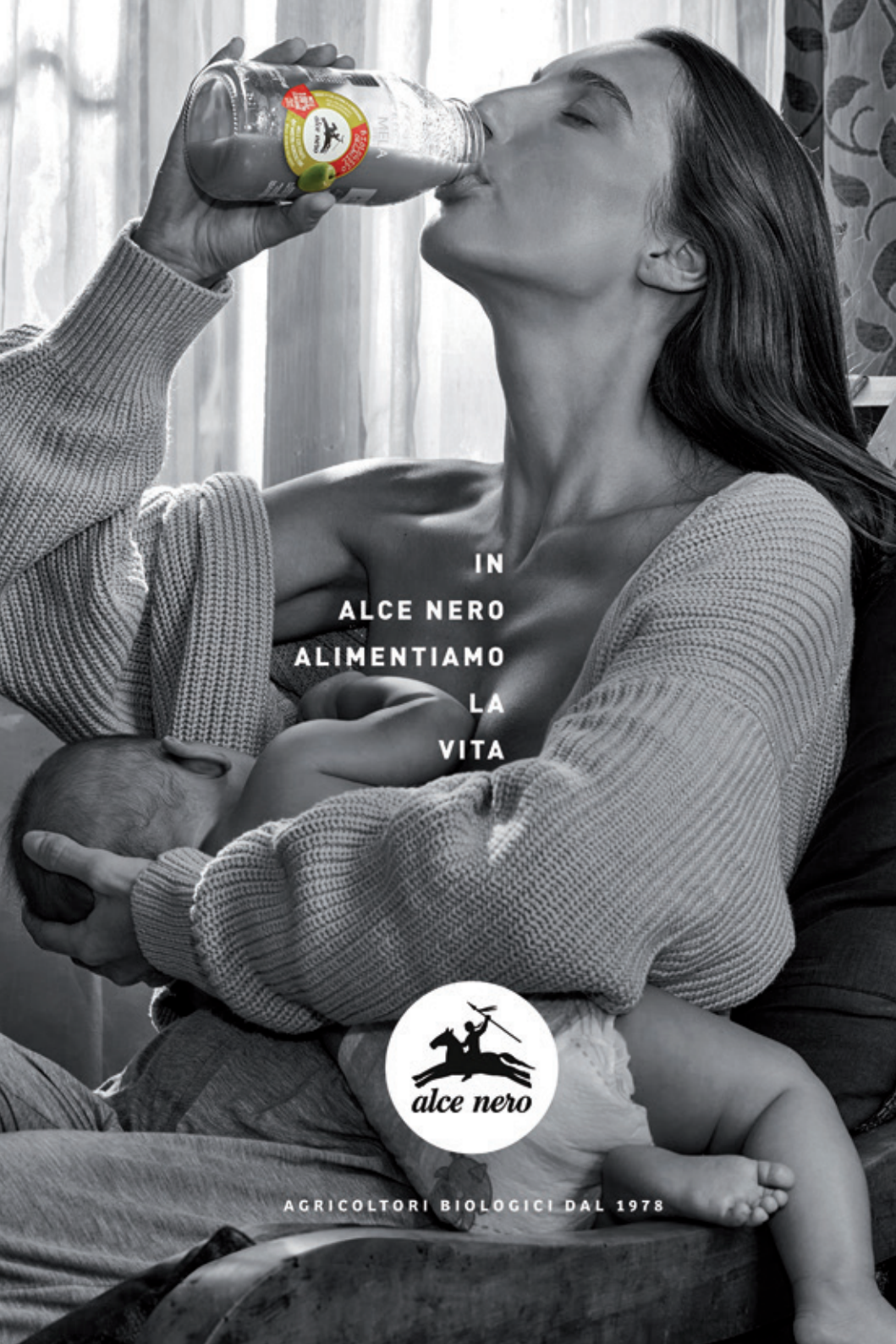
Starete benissimo in questo angolo di verde e di pace nel pieno del centro storico di Milano, incluso all'interno di un lussuoso ed elegante albergo. Ammirando il lussureggiante giardino d'inverno dalle ampie e luminose vetrate potrete godere della cucina di Fabrizio Borraccino, che rilegge i grandi classici della cucina milanese e italiana puntando sull'elemento vegetale e su una scelta sostenibile delle materie prime. Cominciate coi blinis al caviale Calvisius, di cui il locale è ambassador, con i grandi crudi di mare, per poi proseguire con il risotto Gallo "Gran Riserva" con astice, ostrica e limone candito, con il raviolo al Parmigiano Dop 24 mesi, asparagi e crudaiola di pomodoro, con il filetto di manzo "Damini" alla griglia e terrina di patate dolci, con il filetto di branzino arrosto su erbe saltate, calamaretti e cozze. La cheesecake esotica con sorbetti al mango, al lime e all'ananas sarà un dessert particolarmente rinfrescante. Nella carta dei vini si trovano mediamente 800 etichette di vino selezionate a rotazione da un inventario che ne conta oltre diecimila.

RISTORANTE DON CARLOS
C/O GRAND HOTEL ET DE MILAN

Milano
tel. +39 02 72314640
www.ristorantedoncarlos.it

titolare Vega Spa
chef Francesco Potenza
sommelier Luca Vitali
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 24
prezzo medio 95,00 euro

Luci soffuse, un'infinità di antichi dipinti e foto d'epoca alle pareti: il Don Carlos rappresenta l'idea dell'eleganza di una Milano che non si è mai arresa alle mode. Il nome è una dedica a Giuseppe Verdi, che alloggiava nell'albergo di lusso cui il ristorante è legato, e anche la cucina è una sinfonia d'opera, capace di riproporre i grandi classici della cucina italiana in chiave luxury: baccalà mantecato in olio cottura con polenta arrostita, verdure agrodolce e pilpil all'aglio nero e limone, risotto con aglio orsino, toma di capra dell'Oltre Po e bergamotto, ravioli in due atti – alla bussetana in brodo di cappone e con ricotta di bufala in consommé di pomodoro e olio alle erbe – Chateaubriand alla Rossini, filetto di rombo con salsa al pepe verde e portulaca. Chiudete con la "Traviata" al cioccolato fondente, pistacchio e sorbetto al cacao. La cantina ospita 400 etichette da tutto il mondo.


IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA
alce nero
AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

PANEVO RESTAURANT
C/O THE WESTIN PALACE MILAN HOTEL

Milano
tel. +39 02 63364001
www.panevorestaurant.com

titolare The Westin Palace Milan
chef Moris La Greca
sommelier Ilaria Sfondrini e Martina Poletti
chiuso sempre a pranzo
coperti 50
prezzo medio 55,00 euro

Sul tetto, trasformato in lussureggiante giardino pensile, di uno degli alberghi più lussuosi e antichi di Milano, si trova questo ristorante d'impronta altamente contemporanea, bello in maniera difficile da descrivere. Qui Moris La Greca propone una cucina solo in apparenza semplice, che affonda le radici nei sapori di una volta reinterpretati con tecnica moderna e spunto autoriale. Affacciati sulla centrale piazza della Repubblica avrete il piacere di gustare piatti strettamente legati al trascorrere delle stagioni, ricchi di gusto e di personalità: capasanta scottata con salsa di albicocche e aglio nero, battuta di garronese su croccante di patate, caviale e uova di quaglia, ravioli con ripieno di fagiano, funghi e animelle, fregola con mosaico di mare, carré di sogliola al burro nocciola, piccione coi fichi. Eccellente anche il plateau di crudi di mare secondo mercato. Su prenotazione è disponibile anche la griglia dello chef. Carta dei vini ampia, con etichette italiane, anche biologiche, e di Champagne.

TERRAZZA GALLIA BAR & RESTAURANT
C/O EXCELSIOR HOTEL GALLIA

Milano
tel. +39 02 67852514
www.galliadining.com

restaurant manager Giuseppe Lepore
chef Vincenzo Lebano
sommelier Paolo Porfidio
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 90,00 euro

In questo albergo di lusso costruito nel 1932 in puro stile Liberty e situato accanto alla Stazione Centrale, tanti anni fa venne inventato nientemeno che il calciomercato. Oggi gli stessi ambienti di lusso e lo stesso servizio inappuntabile sono la cornice che vi porterà su una delle terrazze più belle di Milano. E su questo balcone con vista vi approccerete alla cucina di marca mediterranea di Vincenzo Lebano: baccalà in olio cottura con spuma di patata affumicata, ragout di trippette e dragoncello, tataki di tonno con broccoli, mandorle e limoni, spaghettone "Miseria e Nobiltà" con pane "atturrato" e caviale, ravioli di ossobuco con spuma di Parmigiano Gennari, riduzione di aceto di Marsala e arancia, ricciola alla brace con pomodoro del Piennolo, taralli e scarola riccia. Chiudete col tiramisù secondo lo chef. Seicento etichette di vino riposano in cantina.

RISTORANTE IL CORTILE DEI SAPORI DA FRANCESCO

Besana in Brianza (MB)
tel. +39 320 9215813
www.ilcortiledeisapori.com

titolare Francesco Sapienza Anastasi
chef Francesco Sapienza Anastasi
sommelier Giorgia Basile
chiuso lunedì
coperti 60 interni
prezzo medio 60,00 euro

Ha mutato gestione nel 2023 questo ristorante elegante ospitato in una dimora signorile risalente al XVI secolo, a poca distanza dal parco di Villa Filippini: al timone dei fornelli ora c'è Francesco Sapienza Anastasi, che dalla natia Sicilia ha portato una cucina di mare e di terra dove a dominare sono i sentori del Mediterraneo e materie prime selezionate. Potrete quindi deliziarvi con involtini di melanzane farciti di mollica, pinoli e pomodoro rfiniti alla ricotta salata e basilico cristallizzato, gamberoni in crosta di mandorle laccate al miele di acacia su vellutata di burrata e chutney di Pachino, linguine di Gragnano al burro di alici del Cantabrico con gamberi rossi di Mazara e zeste di Limone di Siracusa Igp, busiate con pesto alla trapanese e polvere di olive nere, vitello tonnato cotto sotto vuoto con fiori di cappero e polvere di caffè, frittura di mare con julienne di verdure, delizia di mascarpone al limone in coppa da Martini. Scelta enologica adeguata, ben assortita.

IL MORO RESTAURANT

Monza
tel. +39 039 327899
www.ilmororistorante.it

titolare Love & Passion Srl
chef Vincenzo e Salvatore Butticé
sommelier Antonella Butticé
chiuso lunedì - giovedì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

Si conferma un punto di riferimento sicuro e affidabile, specie per chi apprezza la cucina di mare dagli influssi mediterranei, questo ristorante elegante, di impronta classica, situato in pieno centro storico a pochi passi dal Duomo e dall'Arengario. Dal 2007 la gestione è in mano ai fratelli Butticé – Vincenzo e Salvatore in cucina, Antonella addetta alla sala – che dalla Sicilia, loro terra d'origine, hanno portato i sapori e i profumi di una tradizione ittica tanto peculiare quanto pregevole. Abbracciati da luci soffuse ordinerete tonno mediterraneo con tuma persa e albicocca, ostrica con mandorla e caviale, paccheri Senatore Cappelli con pistacchio di Raffadali e gamberi siciliani, spaghetti ai moscardini, pescato del giorno con agrumi e finocchi, cassata rivisitata. Esiste anche una valida proposta di terra di marca brianzola. Davvero pregevole la scelta dei vini, con oltre 420 etichette da tutta Italia e dal resto d'Europae.

POMIROEU

Seregno (MB)
tel. +39 0362 237973
www.pomiroeu.com

titolare Giancarlo Morelli
chef Giancarlo Morelli
sommelier Arsenio Nemezio Martins Junior
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 80,00 euro

Mantiene la sua posizione di vertice nella ristorazione di questo scorcio di Lombardia, questo locale ospitato in un grazioso villino quasi nascosto in una corte del centro città. È qui che Giancarlo Morelli prosegue il suo percorso che anni fa lo qualificò meritatamente tra i nomi emergenti dell'alta cucina italiana e che ancora oggi lo vede impegnato in una proposta di marca internazionale, basata su precise tecniche di cottura. Qui si parte da materie prime d'eccellenza per arrivare a piatti di grande equilibrio: fiori di zucca alla mediterranea con merluzzo mantecato e capperi, aspic di pollo marinato con mais e cetriolo Carosello, riso Carnaroli con ricotta affumicata di bufala, tartare di gamberi rossi, tartufo nero e colatura di alici, eliche Gerardo di Nola tiepide con yogurt greco e menta, bavetta di manzo con fragole e pepe di Timut, pescato del giorno alla mediterranea, gelato alla crema con frutti di bosco, panna morbida e meringa.
La vecchia ghiacciaia in mattoni, trasformata in cantina, ospita una preziosa collezione di 400 vini italiani ed esteri.

RISTORANTE LA SPRELUNGA

Seveso (MB)
tel. +39 0362 503150
www.lasprelunga.it

titolari Franco e Stefano Radici
chef Stefano Radici
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

A due passi dal Parco delle Groane continua a essere una garanzia di ottima cucina ittica questo ristorante situato in una graziosa dimora appena fuori città, arredata tutta sui toni del bianco, con grandi lampadari e circondata da un verde giardino dove è bello mangiare nella stagione giusta. La proposta è basata sul migliore pescato di giornata, che Stefano Radici rielabora in piatti di impronta internazionale, con il valore aggiunto di qualche tocco fantasioso qua e là. Iniziate con la degustazione di pesce crudo, con il polpo saltato alla salsa di soia su passata di ceci, e poi spaghetti con colatura di alici, limone e pistacchi, calamarata con tonno rosso alla mediterranea, spiedo di gamberoni con salsa al brandy, bocconcini di pescatrice alla pantesca. Chiudete con l'ottima terrina di cioccolato e caffè. La carta conta circa 200 etichette italiane, austriache, tedesche e francesi.

OSTERIA IL CUUC
C/O ALBERGO BOTTALA

Mortara (PV)
tel. +39 0384 99106
www.ilcuuc.it

titolare Davide Palestro
chef Davide Palestro
sommelier domenica a cena - lunedì
prezzo medio 55,00 euro

Cucina a Mortara significa per tradizione carne di oca. Con l'oca a Mortara, complice la presenza storica di una folta comunità ebraica, si fa di tutto, a cominciare dai salumi. E proprio dai salumi inizierete in questa osteria caratteristica: marbrè, petto stagionato, salame, galantina, prosciuttino, mortadella di fegato, patè servito con pane ai fichi. Ma non fermatevi e proseguite col pastrami d'oca con maionese della casa, col torcione di foie gras ai due pepi, col risotto alla pasta di salame d'oca, fagioli dell'occhio e birra Guinness, coi tortelli di stufato d'oca con burro al timo, con la coscia d'oca in dolce cottura su bottaggio di verza e polenta. Se non tollerate l'oca (ma allora che ci fate a Mortara?) potete optare per il risotto con le rane o le lumache alla borgognona. Cantina molto ragionata, con circa 200 etichette delle varie regioni d'Italia.

DA PETTI

Pavia
tel. +39 331 4214291
www.dapetti.it

titolare Federico Petti
chef Davide Saturnino
maître Marica Sacchi
chiuso lunedì, domenica a cena - mercoledì e giovedì a pranzo
coperti 26 interni - 14 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Nel cuore del suggestivo quartiere di Borgo Ticino, proprio di fronte alla basilica romanica di Santa Maria in Betlemme, incontrerete questo locale raffinato, di classe, dai bei soffitti a cassettoni di legno che contrastano piacevolmente con l'arredo contemporaneo a creare un'atmosfera soffusa e intima. La proposta culinaria dello chef oscilla fra terra e mare, con qualche richiamo alla tradizione del territorio e sapienti rivisitazioni in chiave contemporanea: scaloppa di foie gras su crema di topinambur e scampi crudi, gambero in tempura di corn flakes, Carnaroli "Pozzi" al Parmigiano 40 mesi con faraona stufata e coulis di frutti di bosco, spaghettone "Felicetti" con branzino, colatura di alici e pane di pistacchio, tonno in crosta di senape e sesamo, filetto di cervo con patate desirée e cime di rapa, fondente di cioccolato e pera caramellata. La carta dei vini, molto misurata, ha molta attenzione per il territorio con qualche selezione anche dal resto d'Italia.

RISTORANTE LOCANDA DEL CARMINE

Pavia
tel. +39 0385 229647
www.locandadelcarmine.com

titolare Daniela Dagrada
chef Alex Agnelli
chiuso domenica - lunedì a pranzo
sabato a pranzo
coperti 50
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Può quasi essere considerato un'istituzione questo ristorante che ormai da anni occupa una posizione privilegiata su una delle piazze più suggestive del centro storico. L'ambientazione classica e il servizio premuroso vi concilieranno mentre gusterete una cucina nella quale coesistono piatti legati alla tradizione del territorio e una proposta di pesce di giornata. La scelta potrà includere una selezione di salumi locali abbinati alla classica "schita" dell'Oltrepò, cipolla di Breme al forno con brodo di pane tostato, germogli di soia e olio alla maggiorana, spaghetti di semola rimacinata con crema di pecorino di Amatrice, salsa di pomodorino giallo e rosso e tartare di tonno, zuppa alla pavese come si faceva una volta, coppa di maiale CBT per 12 ore in salsa fumé con patate crispy, trota salmonata in sfoglia con salsa al prezzemolo ed erbette al burro, semifreddo alla frutta con ciliegie caramellate e biscotto alla cannella. Quasi 300 etichette selezionate tra il meglio d'Italia e del mondo vi permetteranno di scegliere gli abbinamenti migliori.

ALBERGO RISTORANTE SELVATICO

Rivanazzano Terme (PV)
tel. +39 0383 944720
www.albergoselvatico.com

titolare Famiglia Selvatico
chef Piera Spalla Selvatico e Michela Selvatico
sommelier Francesca Selvatico
Sergio Daglia
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Profuma di famiglia e di cose buone la sala da pranzo arredata in stile classico di questo albergo che dal 1912 la Famiglia Selvatico conduce con passione e professionalità seguendo una sola legge: l'ospite viene prima di tutto. Ed è così anche a tavola, dove dalle mani di mamma Piera e di Michela arrivano piatti debitori della tradizione del territorio: tortino di baccalà con patate, erbe aromatiche e peperoni di Voghera in agrodolce, "schita" fritta con Salame di Varzi Igp, coppa e lardo della Val Staffora, agnolotti al sugo di stufato, paccheri con vertiis, formaggio Nazzano del Caseificio Cavanna e tartufo nero, merluzzo dissalato alla milanese con polenta otto file, medaglioni di faraona ripiena all'aceto balsamico. Chiudete in dolcezza col croccante di mele allo zabaione. Cucina confortevole ben corroborata da una carta dei vini – 350 etichette – che abbraccia Italia, Francia e Germania.

ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI

San Martino Siccomario, Loc. Sabbione (PV)
tel. +39 0382 556745 +39 348 7496177
www.posteriadeisabbioni.it

titolari Elena Palenzona e Mario Sacchi
chef Gabriele Ciceri
sommelier Mario Sacchi
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì - venerdì
coperti 140
prezzo medio 50,00/55,00 euro

È dal 1924 che questa antica posteria situata lungo una canaletta e datata 1880 è dedicata all'arte dell'accoglienza e della ristorazione. Oggi, a oltre un secolo di distanza, l'atmosfera calorosa e famigliare che si respira in sala da pranzo non è minimamente cambiata, né sono mutati i sapori del territorio legati a materie prime a filiera cortissima come le carni della Macelleria Oberto, i formaggi del Boscasso, la farina del Molino Vigevano che va a comporre pani e grissini fatti in casa. Ne deriva una cucina sincera, che non lascia spazio a divagazioni: salumi del territorio con gnocco fritto e verdure agrodolci, quintetto d'oca e anatra con foie gras, risotto con pesto di pomodori arrostiti, crema di caciocavallo e zeste di limone, agnolotti di brasato col suo sugo di cottura, costoletta "orecchia d'elefante" panata e fritta con patate al forno, guancia di manzo con tartufo nero, zuppa inglese caramellata. Ottima la degustazione di formaggi. La cantina conta oltre 400 etichette.

RISTORANTE VILLA NAJ

Torrazza Coste (PV)
tel. +39 0383 77365
www.villanaj.it

titolare Marco Viglini
chef Dario Fisichella
sommelier Luca Salvigni
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a giovedì
coperti 26
prezzo medio 80,00 euro

Ha traslocato in una vecchia cascina rurale di Torrazza, accanto alla sede del Consorzio Vini dell'Oltrepo, la cucina stellata di Dario Fisichella, già braccio destro di Felice Lo Basso e sapiente ricercatore che rilegge i prodotti tipici del territorio con estro e raffinata autorialità. La sala da pranzo recupera le vecchie volte in pietra a vista contaminandole con apparecchiature contemporanee. E in tavola un pensiero alle origini sicule dello chef: pomodoro con ricotta alla brace e basilico, anatra con foie gras, frutti rossi e salsa ottomana, risotto agli agrumi con seppia e mandorla, doppio raviolo alla quaglia e "vento d'estate" con erbe e pepe verde, piccione con salanova alla brace e fichi, rombo con peperoni, acciuga e caviale. Al momento del dessert scegliete la splendida "colazione siciliana". La selezione enologica spazia dal territorio al resto del mondo per un totale di oltre 600 etichette.

RISTORANTE BUSCONE

Varzi, Loc. Bosmenso Superiore (PV)
tel. +39 0383 52224 +39 338 6040562
www.ristorantebuscone.it

titolare Ornella Buscone
chef Ornella Buscone
sommelier Roberta Buscone
chiuso domenica a cena - lunedì a cena da martedì a giovedì
coperti 65
prezzo medio 35,00 euro

È una sorta di "mecca" per gli amanti degli insaccati questo locale situato nella terra d'origine di uno dei salami più noti della tradizione italiana, in parte salumificio di gran pregio e in parte ristorante dall'aspetto classico, di tono, dove poter consumare un pasto tipico del territorio. Pasto che non può non iniziare con gli splendidi salumi: Salame di Varzi (appunto), coppa, pancetta, accompagnati dall'insalata russa. Poi si va avanti col magatello di vitello in salsa tonnata con verdure all'agro, coi ravioli di carne di razza Varzese, col Carnaroli ai fiori di zucchine e tartufo nero, con le costine di maiale caramellate, col capriolo in umido ai frutti di bosco. I dolci fanno ingrassare solo a menzionarli: macedonia di pesche con amaretti e Moscato, bignè di crema con cioccolato fondente, sorbetto al bargnolino. La carta dei vini – 100 etichette – guarda molto alle eccellenze del territorio.

AGRITURISMO LE CASE DEI BAFF

Ardenno (SO)
tel. +39 0342 661045
www.lecasedeibaff.com

titolare Angelo Cerasa
chef Davide Nonini
sommelier Corrado Cerasa
chiuso lunedì - martedì
coperti 150
prezzo medio 40,00 euro

Risalendo la statale dello Stelvio incapperete in questo agriturismo dall'aspetto caratteristico, fascinoso, ricavato da un antico mulino di inizio Novecento. Qui tutto è sinonimo di genuinità e autoproduzione, dai latticini all'ortofrutta, dalle carni ai salumi al vino "Principino". E in tavola piatti del territorio, a volte dalle lunghe cotture ma per cui vale la pena attendere: tarozz (patate con taccole, soffritto di cipolla, burro e fonduta di Latteria), sciatt di formaggio semigrasso fuso con cicorino appena tagliato, pizzoccheri alla valtellinese, manfrigole con bresaola, besciamella e formaggio, ravioli di carne al burro e salvia, costine di maiale cotte tre ore nel "lavecc" (pentola di pietra ollare) con erbe e spezie, stracotto d'asino coi funghi, polenta taragna, torta Morbegno con cioccolato, amaretti e mandorle. La degustazione di formaggi (di produzione propria) è abbinata a miele e noci. In cantina un centinaio di etichette tutte lombarde, in gran parte della Valtellina.

RISTORANTE AL FILÒ

Bormio (SO)
tel. +39 0342 901732
www.ristorantealfilo.it

titolare Massimiliano Tusetti
chef Massimiliano Tusetti
sommelier Sara Demonti
chiuso lunedì - martedì
coperti 90
prezzo medio 35,00 euro

È il più classico dei classici questo ristorante storico situato in un'ex-stalla seicentesca nel centro storico di Bormio e di un'eleganza sobria che resiste all'usura del tempo. Turisti, abitanti del luogo, frequentatori delle terme, tutti almeno una volta si sono seduti ai suoi tavoli apparecchiati con raffinatezza per gustare i piatti tipici della cucina valtellinese confezionati al loro meglio. Iniziate con gli sciatt su letto di cavolo cappuccio e insalatine e poi proseguite con i pizzoccheri secondo tradizione, coi tagliolini morbidi di pasta di pane alla carbonara di Valtellina con polvere di bresaola e pesteda, con il classico zigoner – carne grigliata al bastone – o con le nocette di cervo grigliate su ananas arrostito all'infuso di miele di tarassaco e pepe di Sichuan. La crema spumosa all'Amaro Braulio con frutta candita e pralinato sarà un dessert non eccessivamente dolce. La carta dei vini, 250 etichette, è fondata sulle ottime etichette locali, con presenze importanti dal resto d'Italia.

RISTORANTE PASSERINI

Chiavenna (SO)
tel. +39 0343 36166
www.ristorantepasserini.com

titolare Flaviano Passerini
chef Sandra Passerini
sommelier Andrea Passerini
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 35
prezzo medio 60,00 euro

Mantiene inalterata negli anni la sua eleganza alpina, sobria e raffinata al tempo stesso, questo ristorante di grande tradizione ospitato nell'antico palazzo dei Conti Salis, ormai punto di riferimento intramontabile per chi a Chiavenna ama cenare fuori. La cucina non perde di vista i grandi classici della tradizione – bresaola, pizzoccheri, brasato all'Inferno Docg con polenta – ma punta soprattutto su una proposta di mare e di terra estremamente creativa: capesante gratinate all'olio Evo, tiepido di seppia di Porto Santo Spirito con finocchi, olive e quartirolo, risotto ai mirtilli con gallinacci spadellati, spaghettini Felicetti con scampi, gamberi e peperoncino, tonno rosso con cipolla di Tropea caramellata, filetto di Fassona in riduzione di Sassella. Si chiude con lo storico gelato fiordilatte all'Amaro Braulio Riserva. La selezione dei vini è di respiro nazionale, 200 etichette, con un occhio di riguardo per le grandi bottiglie valtellinesi.

RISTORANTE DA JIM
C/O HOTEL SASSELLA

Grosio (SO)
tel. +39 0342 847272
www.hotelsassella.it

titolari Marcella, Ombretta e Giacomo "Jim" Pini
chef Zeno Bernasconi
sommelier Luca Carnini
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 70
prezzo medio 40,00 euro

Non si appanna nemmeno per un secondo la stella di Jim Pini, figura leggendaria della ristorazione che nel 1969 portò da queste parti lo stile e il servizio dei grandi locali milanesi lasciando però intatta l'impronta valtellinese in cucina. E da tanto tempo Jim è ancora lì, supportato dalle figlie, nella bella sala da pranzo ricca di lucide boiserie, dove, complice la mano dello chef Zeno Bernasconi, potrete gustare un'eccellente proposta di territorio, lievemente riletta, assistiti da un servizio agile e professionale. Ecco allora sciatt su letto di cicoria con emulsione di olio Evo e aceto di Mela della Valtellina Igp, lonzino Cbt a 60 gradi con spuma al tonno e cappero disidratato, manfriguli alla grosina secondo la ricetta del 1970, tagliolini all'ortica con porcini saltati e riduzione di vitellone, tagliata di controfiletto di cervo con petali di Casera Dop stagionato, bastone di carne grigliata, gelato fiordilatte mantecato al momento, cioccolatini al fondente fatti in casa. La carta dei vini è locale, nazionale e internazionale, con circa 350 etichette.

RISTORANTE LA PIÖDA
C/O HOTEL ASTRA

Livigno (SO)
tel. +39 0342 997610
www.lapioda.com

titolare Marco Cola
chef Giorgio Martinelli
sommelier Marco Cola
chiuso mai
coperti 75
prezzo medio 40,00 euro

Resta sempre un punto di riferimento questo ristorante situato nel centro di Livigno, città di confine un po' paradiso degli sport invernali e un po' porto franco. L'esperienza più che quarantennale della Famiglia Cola e l'accurata scelta delle materie prime, soprattutto del territorio, sono la base per una cucina curata, fortemente legata ai piatti della tradizione. Nella bella sala, luminosa e arredata in stile alpino contemporaneo, gusterete piccole sfere di Taroz con fonduta di caprino e scaglie di bresaola, tagliatelle di castagne con porcini "Testa Nera" e speck croccante, sella di capriolo profumata al timo con polenta taragna. Ma il piatto forte è ovviamente la piöda, cinque tipi di carne da cuocere al tavolo sulla pietra rovente per poi intingerle in diverse salsine. Chiudete bellamente con il semifreddo ai frutti di bosco con terra di cioccolato e pepite d'oro. Cantina importante, 500 etichette valtellinesi ma anche da tutto il mondo.

RISTORANTE LA PRESEF
C/O AGRITURISMO LA FIORIDA

Mantello (SO)
tel. +39 0342 680846
www.lapresef.com

titolare Viola Vanini
chef Gianni Tarabini
sommelier Claudio Baggini
chiuso domenica - lunedì - martedì sabato a pranzo
coperti 15
prezzo medio 140,00 euro

Capita veramente di rado potersi approcciare a una cucina stellata Michelin, elegante e raffinata, in un agriturismo. Eppure è quello che troverete arrivando in questo luogo meraviglioso, immerso nella natura, dove Gianni Tarabini, che dal 2022 vanta anche la Stella Verde per la sostenibilità, valorizza i prodotti del territorio, a cominciare dalle verdure del suo orto e dai latticini del caseificio interno, in piatti che raccontano la Valtellina ma in modo totalmente diverso. Cominciate col salmerino in carpione su cialda di mais, aceto, rapa rossa, foglie di sedano e germogli di carota per poi continuare con lo gnocco di patate di montagna al cuore di Bitto Dop con burro montato, missultin del lago e scorzette di limone, col risotto di lepre ai finocchi arrosto, crudo di lepre e noci. Come secondo potreste gustare il delizioso lombo di cervo con mirtilli, spezie e verdure. Il latte fresco di Pura Bruna con le castagne bollite è un dessert antico.

RISTORANTE LANTERNA VERDE

Villa di Chiavenna, Loc. San Barnaba (SO)
tel. +39 0343 38588
www.lanternaverde.com

titolari Antonio e Roberto Tonola
chef Roberto Tonola
sommelier Antonio Tonola
chiuso martedì - mercoledì
coperti 50
prezzo medio 70,00 euro

Sono tre generazioni che la Famiglia Tonola tiene salde le redini di questo ristorante a poca distanza dal confine svizzero, ospitato in un suggestivo edificio dalla tipica architettura chiavennasca, e da due sono membri dei Jre. In cucina Roberto Tonola vanta anche una Stella Michelin e la sua proposta spazia dai classici valtellinesi riletti a piatti di mare, e la filiera, ove possibile, è cortissima. Grande protagonista della carta è la trota, declinata in diverse maniere – affumicata, a condimento dei fusilloni, al forno con salsa olandese – e allevata in proprio. Ma, dopo un gin tonic della Valchiavenna apprezzerete anche i salumi artigianali con porcini sottolio e burro di latteria, i "tajadin dulz" de Villa, la quaglia ripiena di finferli con polenta ed erbette. La degna chiusura sarà affidata agli eccellenti formaggi locali con miele e frutta. Nella cantina riposano 500 etichette italiane ed europee.

OSTERIA DEL SASS

Besozzo, Loc. Besozzo Superiore (VA)
tel. +39 0332 771005
www.osteriadelsass.it

titolare Costantino Di Claudio
chef Costantino Di Claudio
sommelier Costantino Di Claudio
chiuso lunedì a pranzo - martedì
mercoledì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

È dal 1997 che con passione Costantino Di Claudio propone nel suo ristorante, ricavato da un'antica torre di avvistamento dalle ampie vetrate che consentono un notevole colpo d'occhio sul borgo di Besozzo e sui due laghi che lo attorniano, una cucina raffinata, caratterizzata da indubbi tocchi autoriali e da tecniche di cottura ormai ben assimilate. La carta, attingendo da materie prime selezionate con cura, bascula agilmente fra terra e mare, con una certa attenzione anche all'elemento vegetale. Ecco allora seppie al cedro, rollè di porri con mela e zenzero, ravioli di lepre in salmì con riduzione di Barbera ed erbe aromatiche, risotto agli agrumi con tartare di gamberi e olio di porro, baccalà scottato con crema di arachidi e sedano rapa, pluma di maialino iberico con scarola alla brace. Interessante la degustazione dei formaggi italiani, golosi i dessert come il pan perdu al caramello salato. I vini, selezionati personalmente, contano circa 150 etichette italiane più una trentina dalla Champagne.

RISTORANTE TAVOLO UNICO

Busto Arsizio (VA)
tel. +39 331 7324894
www.tavolounico.it

titolare Massimiliano Babila Cagelli
chef Massimiliano Babila Cagelli
chiuso domenica a cena
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 40
prezzo medio 140,00 euro

Nel centro storico di Busto Arsizio, in una storica dimora, Massimiliano Babila Cagelli, già primatista italiano nei 200 rana e nella 4x100 mista e ora chef ed esperto di alimentazione, prosegue nel suo percorso di ricerca dove si mescolano sapori di mare e di terra, dove il comune denominatore è dato da una cucina autoriale, rigorosa nelle cotture e attenta ai valori nutrizionali. In un'atmosfera un po' galleria d'arte contemporanea e un po' bistrot la proposta può includere: caviale su panna cotta di cavolfiore, wafer con seppia ai frutti di bosco, scampo affumicato a freddo, pasta alla milanese (secondo una ricetta del 1955 del romanziere Carlo Emilio Gadda), fregola sarda al granchio e bottarga di muggine, gambero di Mazara marinato al Campari, lumache e porcini alla bourguignonne con assenzio. Chiudete con l'ottimo zabaione. Disponibili diverse salette private, ognuna ispirata a un tema della letteratura o dell'arte.

RISTORANTE MA.RI.NA.

Olgiate Olona (VA)
tel. +39 0331 640463
www.ristorante-marina.it

titolari Rita Possoni e Giorgio Rampinini
chef Davide Canziani e Alessandro Ganci
sommelier Marius Dumitru
chiuso mercoledì - a pranzo da lunedì a sabato
coperti 30
prezzo medio 80,00 euro

È cambiata la guida ai fornelli, ma non la qualità della proposta di questo ristorante ormai punto di riferimento per gli abitanti del varesotto e non solo, che dal 1973 continua a offrire una delle migliori cucine di mare della regione. L'accoglienza professionale e premurosa del servizio vi metterà a vostro agio, in un ambiente di raffinata eleganza, mentre gusterete piatti solo in apparenza semplici. Come il crudo di aragosta con midollo alla brace, capperi e pomodori, i nuggets di rana pescatrice con melanzane e fondo di pollo, gli spaghetti quadrati di Felicetti con crostacei, la loro bisque, vongole e capperi, il risotto con triglia e zucchine alla menta, gli scampi con patate ratte e foie gras. Se non amate il pesce provate il piccione. Dolci fatti in casa, eccellenti. Per il vino lasciatevi guidare da Marius , uno dei migliori sommelier d'Italia, che saprà orientarvi fra le 400 etichette provenienti da tutto il mondo.

RISTORANTE OLIO

Origgio (VA)
tel. +39 02 83620900
www.ristoranteolio.it

titolare Luigi Milini
chef Andrea Marinelli
sommelier Ilaria Bignotti
chiuso domenica a cena - lunedì sabato a pranzo
coperti 200
prezzo medio 100,00 euro

Sono il pesce e l'orto le cifre distintive di questo ristorante-bistrot elegante e raffinato, ospitato nello spazio polifunzionale The Box dove troverete tanto altro. Un locale di grande bellezza – d'estate si mangia in giardino all'ombra degli ulivi – che negli ultimi anni sta scalando rapidamente le vette del fine dining italiano. Merito di Andrea Marinelli, che coniuga magistralmente l'elemento ittico con quello vegetale declinandolo in piatti dalla palese natura autoriale: astice blu di Bretagna in tre servizi, moscardini affogati alla Luciana con dashi di pomodoro arrosto, riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con pesto di basilico, crudo e cotto di frutti di mare ed estratto di datterino, agnolotti del plin in verde con alici, uvetta e pinoli, pescato all'amo di giornata con ortaggi di stagione, fritto di mare e orto con salsa remoulade. Si chiude in bellezza con una bavarese al pistacchio su fragola e dragoncello o con la degustazione di cioccolato Domori. La carta enologica vanta 500 etichette.

D.O.P.
Mela Val di Non

Melinda®
MI PIACI DI PIÙ

LA MELA CHE PIACE A TUTTI, ANCHE ALL'AMBIENTE



DALLE VALLI DI MELINDA, LA MELA CHE LA PENSA COME TE.

Piace perché è prodotta in modo sostenibile, in armonia con la natura.
Piace perché utilizza solo energie rinnovabili.
Piace perché è l'unica al mondo ad essere conservata nel cuore della montagna.
Piace perché i suoi fiori sono impollinati naturalmente dalle api,
grazie alla collaborazione con gli apicoltori della valle.

SEGUICI SU MELINDA.IT



TRENTINO ALTO ADIGE

LOCANDA KÜRBISHOF

Anterivo, Località Guggal (BZ)
tel. +39 0471 882140
www.kuerbishof.it

titolari Angelica e Hartmann Varesco
chef Sara Tragni e Mathias Varesco
chiuso domenica a cena - lunedì/ martedì
coperti 23
prezzo medio 60,00 euro

Non lasciatevi scoraggiare da questa stradina isolata che porta in una minuscola frazione dalla quale potrete godere un bel colpo d'occhio della Val di Cembra, e proseguite finché non troverete questa graziosa locanda realizzata nel tipico stile fiabesco di queste zone. Nelle belle stube foderate di legno risalenti al XVI e XVII secolo godrete dell'eccellente cucina di Sara e Mathias, nella quale le materie prime del territorio – siamo nel cuore del Parco del Monte Corno – diventano piatti solo apparentemente semplici, con evidenti reminiscenze fusion. Ecco allora testina di vitello con cipolla rossa e vinaigrette, ceviche di trota con centrifuga di erbe e mela verde e polipodio, udon in fumetto di fiori di sambuco con pak choi fermentato e abete, tagliatelle di canapa con ragù di cervo, herrengröstl con cappuccio allo speck, filetto di salmerino con levistico, coste, fave, le sue uova affumicate e uva Solaris. Chiudete con l'Angelica ai lamponi. Corretta la selezione di 250 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE HASELBURG
C/O CASTEL FLAVON

Bolzano
tel. +39 0471 402130
www.haselburg.it

titolare Andreas Amort
chef Michele Iaconeta
sommelier Eva Giovanelli
chiuso domenica - lunedì
coperti 45
prezzo medio 95,00

Cambio di guida ai fornelli di questo ristorante di grande fascino, ospitato all'interno di un antico maniero posto su un'altura dalla quale si dominano Bolzano e la sua valle. Le spesse mura in pietra, le piccole finestre da cui filtra la luce, gli aviti arredi lignei, ora fanno da cornice alla cucina di Michele Iaconeta, che con grande raffinatezza e tecniche di cottura innovative coniuga le grandi materie prime del territorio con sentori più mediterranei. Qualche esempio? Tartare di Grigia Alpina con lamponi e bagnetto verde, polpo come una wienerschnitzel, bottoni d'ortica con pil pil di latte e fieno, orecchiette di grano arso con gamberi, vongole e zucchine di Albenga, risotto con 'nduja di cervo, limone candito e salvia, piccione con noci e ciliegie fermentate. Si chiude in dolcezza con il canederlo d'albicocca al timo e gelato ai biscotti Louis. Molto corposa la carta dei vini, 300 etichette locali, italiane e francesi.

WIRTSHAUS VÖGELE

Bolzano
tel. +39 0471 973938
www.voegele.it

titolari Birgitt e Willy Alber
chef Willy Alber
sommelier Markus Kerschbaumer
chiuso domenica, sabato a cena - festivi
coperti 80
prezzo medio 55,00 euro

Questa gasthaus dall'aspetto di una stube tradizionale (ma ci sono anche salette ai piani superiori), situata in un antico palazzo nel centro storico di Bolzano, è il luogo ideale per provare una cucina tipica altoatesina realizzata in maniera curata e con grande attenzione alla provenienza delle materie prime. Non perdetevi per nulla al mondo l'arrosto tirolese, disponibile solo il mercoledì come piatto del giorno. Ma lasciatevi tentare anche dalle frittelle di patate con crauti della Val Venosta e mirtilli rossi, dagli Schlutzkrapfen con finferli e rosmarino, dal gulasch con canederli e dal filetto di cervo con prugne al vino rosso. Cantina ben completa, che valorizza l'eccellente produzione enologica del territorio.

RISTORANTE LE SEGRETE
C/O HOTEL CASTEL HÖRTENBERG

Bolzano
tel. +39 0471 800355
www.castel-hortenberg.com

titolare Ph Hotel Srl
chef Armin Elezi
sommelier Samir Seferi
chiuso mai
coperti 20
prezzo medio 65,00 euro

Si trova nelle antiche segrete in pietra a vista di un fascinoso maniero del XVI secolo appena fuori Bolzano e oggi trasformato in albergo di lusso questo ristorante dall'atmosfera unica. E qui potrete assaporare la cucina di Armin Elezi, che grazie a tecniche di fermentazione vecchie come il mondo valorizza la materia prima generando piatti che sono esperienze sensoriali. Tra le intriganti proposte tuorlo d'uovo della Val Pusteria fritto con crema di pecorino della Val Senales, olio alla bieta e pepe rosa, agnolotti di vitello con spuma di caprino e crumble di patate viola, fuso di pollo della Valle Isarco con la sua emulsione e millefoglie della sua pelle e fegatini. In chiusura un bel gelato al sambuco con caramello soffiato, gel allo yuzu, cialda al miele e brodo fermentato di sambuco. Carta dei vini che conta circa 190 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE WEISSES LAMM - AGNELLO BIANCO

Brunico (BZ)
tel. +39 0474 411350
weisseslamm.it

titolare Werner Piffrader
chef Werner Piffrader
chiuso domenica - lunedì
coperti 70
prezzo medio 40,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante di grande tradizione situato in un palazzo quattrocentesco nel centro storico di Brunico, a poca distanza dalla passeggiata sulla Rienza, che da oltre tre secoli dispensa generose porzioni di piatti della cucina sudtirolese attirando anche artisti e intellettuali. Nella bellissima stube di legno o sulla terrazza i grandi classici non mancano mai, dai canederli allo stinco, dalla selvaggina ai funghi (quando è stagione). Ma la carta ruota con il procedere del calendario, e quindi in determinati periodi dell'anno troverete gli asparagi alla bolzanina, con prosciutto affumicato e la tipica salsa, o ancora le tagliatelle impastate col sangue e condite al ragù di cacciagione, la zuppa d'orzo, il gräukäse con le cipolle. Una fetta di strudel di mele con gelato sarà una degna conclusione. Scelta enologica di circa 70 etichette locali ma anche italiane, francesi, tedesche, austriache e persino libanesi.

ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

Brunico (BZ)
tel. +39 0474 646629
www.ateliernorbertniederkofler.com

titolare Norbert Niederkofler
chef Norbert Niederkofler e Mauro Siega
sommelier Lukas Gerges
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 320,00 euro

Un tempo residenza e sede di rappresentanza della Famiglia Moessmer, produttori di splendide giacche in lana cotta, ora questa palazzina in stile Art Nouveau in fondo alla passeggiata della Rienza è diventata il luogo dove l'arte di Norbert Niederkofler torna a esprimersi ai suoi più alti livelli. I piatti della tradizione, i prodotti del territorio, diventano pietanze di nuova concezione, dove i sapori restano intatti ma proposti in consistenze diverse. Tre Stelle Michelin più la Stella Verde, e si vede: tartare di coregone, gnocchi di rapa rossa, insalata estiva, tortillas di montagna, risotti con ingredienti di stagione, diaframma di manzo alla brace, maiale dei masi, albicocche e zabaione. Piatti che sembrano semplici ma non lo sono affatto. La tarte Tatin di mele è quasi un mito e si ordina per tutto il tavolo. Carta dei vini ricca, duemila etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE BISTROT KUPPELRAIN

Castelbello-Ciardes, Località Castelbello (BZ)
tel. +39 047 3624103
www.kuppelrain.com

titolare Jörg Trafoier
chef Kevin Trafoier
sommelier Sonya Egger-Trafoier
chiuso domenica e lunedì
coperti 20
prezzo medio 80,00 euro

Niente è lasciato al caso in questa graziosa villetta in stile tradizionale sudtirolese collocata nel cuore della Val Pusteria. Non gli interni dagli arredi classici, fatti di legno odoroso. Non la terrazza, da cui in stagione godrete di un bel colpo d'occhio sul castello. E ovviamente non la cucina stellata Michelin, che attinge a materie prime autoprodotte o da filiere che definire local sarebbe riduttivo. I sapori del territorio, la bontà del biologico vero: salmerino della Val Venosta marinato con cavolo rapa e latticello, tartare di manzo con radicchio, finocchio e aglio nero, tortelli di formaggio caprino fresco con crema di piselli, zuppa di castagne con canederli di grano saraceno, cervo con pastinaca e pera, pancia di maiale con scampi, cipollotti e piselli. Dolci strepitosi, opera della figlia Natalie: canederli di albicocca con salsa alla vaniglia, strudel di mele. A Natale c'è anche lo Zelten. La meravigliosa cantina a volta accoglie 700 etichette perlopiù del territorio.

LA STÜA DE MICHIL
C/O HOTEL LA PERLA

Corvara in Badia (BZ)
tel. +39 0471 831000
www.lastuademichil.it

titolare Michil Costa
chef Simone Cantafio
sommelier Erika Vivace
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 190,00 euro

Racconta tanto dello scorcio di Val Badia dove si trova questo splendido ristorante alpino, con la sua stube di legno risalente al XVII secolo, la sua atmosfera calda e accogliente, i suoi arredi antichi che profumano ancora di pino. E qui continua imperterrita a brillare la Stella Michelin di Simone Cantafio, attento contaminatore delle tradizioni con reminiscenze orientali. Nella carta troverete cappuccino di porcini e formaggio di malga con croissant al tartufo nero farcito di battuta di cervo, cajinci di segale farciti di agone con patate pusteresi e cetrioli all'agro, risotto mantecato ai porri con tartufo nero, bottarga di gallina e jus di coniglio al rafano, coda di astice blu alla brace con finferli e favette croccanti su emulsione di limone e zenzero, fondo al vino giallo e cioccolato 70%. Si chiude col twist croccante di meliloto e camomilla su composta di amarene selvatiche. La cantina è di marca internazionale.

RISTORANTE SCHONECK

Falzes, Loc. Issengo (BZ)
tel. +39 0474 565550
www.schoeneck.it

titolari Karl e Siegfried Baumgartner
chef Karl Baumgartner
sommelier Siegfried Baumgartner
chiuso lunedì - martedì
coperti 50
prezzo medio 79,00 euro

Resta sempre uno dei punti di riferimento dell'haute cuisine questo ristorante stellato Michelin dall'aspetto tradizionale, situato appena fuori Issengo e circondato da odorose piante. La passione e l'esperienza della Famiglia Baumgartner si vede tutta nella meticolosità impiegata per il reperimento della materia prima, ingredienti a filiera corta destinati a diventare piatti che non dimenticherete. Nella bella sala di legno riscaldata dalla classica stufa in ceramica gusterete mousse al fegato di vitello con mostarda di cipolla e zafferano e pan brioche, galantina di pollo ruspante con carciofi di montagna marinati all'olio e basilico, ravioli ripieni di stinco brasato al sauté di finferli, pappardelle verdi di sedano con ragù di cervo, lombo di cervo al rosa con pepi vari in salsa di vino rosso e more, coscio d'oca glassata al miele di pino mugo. Non mancano belle proposte di mare. Si finisce con la meringa su mousse al cioccolato bianco, mascarpone e lamponi. La passione per l'enologia dei fratelli Baumgartner si esprime in una cantina molto ricca, 500 etichette locali, nazionali ed europee.

THE TASTING ROOM
C/O HOTEL VILLA EDEN

Merano (BZ)
tel. +39 0473 236583
www.tasting-room.it

titolare Angelika Schmid
chef Marcello Corrado
sommelier Andrea Ragusa
chiuso domenica - sabato
coperti 12
prezzo medio 150,00 euro

Rimanda ai tempi in cui Merano era meta dell'aristocrazia asburgica questo lussuoso, intimo albergo ricavato da un'antica villa con vista sulle Alpi. E nella stupenda sala da pranzo vi approccerete alla cucina bistellata di Marcello Corrado, capace di creare piatti buoni per il palato e anche per la salute senza rinunciare a nulla. Frutta e verdura arrivano dall'orto biologico dello chef, carne e latticini da filiere cortissime, le cotture sono essenziali: barbabietola nelle sue diverse declinazioni con sorbetto cipolla e radicchio e zafferano, pomodoro cuore di bue confit con cuore di manzo marinato al pepe affumicato e maionese alle erbe, salmerino della Val Passiria cotto in foglie di banano con salsa al limone, gelato all'avocado con babà alla tequila e cremoso allo yogurt. In linea la proposta dei vini, 385 etichette fra territorio e Italia.

RISTORANTE SISSI

Merano (BZ)
tel. +39 0473 231062
www.sissi.andreafenoglio.com

titolare Andrea Fenoglio
chef Andrea Fenoglio e Jona Pattaro
sommelier Ariana Salazar
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 86,00 euro

Elegante e raffinato, arredato in stile Art Nouveau e dalle ampie vetrine con vista sul castello dei Conti di Tirolo, in pieno centro storico a Merano, il ristorante di Andrea Fenoglio, accoglie i propri ospiti con una cucina d'autore che rappresenta uno stacco dalla routine. Veri must sono la pizza liquida e gli gnocchetti con baccalà e cioccolato. Tra i dessert risulta ancora molto richiesto lo zabaione servito caldo direttamente dal recipiente in rame. Due menù degustazione a mano libera dello chef, possibilità di richiedere piatti vegetariani e opzione à la carte. La carta vini vanta oltre 500 etichette provenienti da tutto il mondo e ampio spazio ai vini della regione. Il servizio è professionale e non ingessato. Come sostiene lo chef, non vendono piatti né bicchieri di vino, ma due o tre ore di pura vacanza.

RISTORANTE TUBLADEL

Ortisei (BZ)
tel. +39 0471 796879
www.ristorantetubladel.com

titolare Gerardo Spinelli
chef Gerardo Spinelli
sommelier Ivan Ferrari
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 65,00 euro

Resta uno dei punti di forza della ristorazione di Ortisei questo locale che si divide in una stube tradizionale di legno dall'atmosfera d'altri tempi e una più luminosa veranda in stile contemporaneo. La proposta di cucina rilegge con misura le ricette tipiche del territorio in alcuni casi alleggerendole in altri contaminandole sapientemente con altri influssi. Ecco allora salmone marinato con latticello, fagiolini ed erba cipollina, consommé di manzo con ravioli di verdure e funghi, tortelli di grano arso ripieni di carbonara con funghi pioppini, gnocchi di patate al tartufo nero, filetto di cervo in crema di mele con scalogno ai frutti rossi, indivia e mandorle tostate, carni – filetto, costine, stinco – cotte nel Josper. Pregevole a fine pasto la mousse di gianduia con brownie, caramello e gelato alla panna acida. Ampia la selezione di vini, 500 etichette in prevalenza italiane.

RISTORANTE TERRA
C/O THE MAGIC PLACE RELAIS & CHATEAU

Sarentino, Loc. Prati (BZ)
tel. +39 0471 623055
www.terra.place

titolare Famiglia Schneider
chef Heinrich Schneider
sommelier Gisela Schneider
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 25
prezzo medio 149,00 euro

Avrete veramente l'impressione di sognare entrando in questo lussuoso relais realizzato nelle forme dello stile alpino e abbarbicato su un verde poggio attorniato dagli abeti. Un luogo davvero magico, da cui godere la cucina a due Stelle (più la verde) di Heinrich Schneider, savio interprete delle materie prime del territorio in chiave contemporanea. Il menu include brioche al luccio affumicato con garofani, mini-sandwich con erba fungo, trota iridea marinata con mousse alla panna agra e cipolla rossa, mezzelune alle erbe e funghi con criniera di leone e sfere di formaggio d'alpeggio, short ribs di manzo cotto 26 ore con glassa di spezie e asperula, salmerino in infusione bianca alla melissa con olio all'erba di grano e tartelletta gelificata con 5 erbe spontanee, gelato alle erbe selvatiche con wafer ai fiori, edera terrestre, salsa ai frutti di bosco e olio alla vaniglia. Il pane è rigorosamente fatto in casa. Cantina che ospita 1000 etichette italiane e internazionali.

ALPENROYAL GOURMET RESTAURANT
C/O GRAND HOTEL ALPENROYAL

Selva di Alta Val Gardena (BZ)
tel. +39 0471 795555
www.alpenroyal.com

titolare Famiglia Prinoth
chef Mario Porcelli
sommelier Dmitry Salikhov
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 33
prezzo medio 140,00 euro

D'inverno le vette innevate delle Alpi che circondano la Val Gardena, nelle altre stagioni i boschi di abeti e i larici che cambiano colore a seconda delle stagioni: questo lussuoso albergo in stile alpino saprà incantarvi come pochi. E altrettanto farà la cucina stellata Michelin di Mario Porcelli, che affianca ai sapori del territorio suggestioni di marca più nazionale. Cotture essenziali e materie prime d'eccellenza fanno il resto: garretto di maialino iberico con pesca al pepe Malagueta e Jamòn Serrano, pappardelle al metro di grano arso con tartufo nero e burro del Maso Valin, riso del Maso Römerhof con camomilla, romice alpino e Trentingrana, cervo con cassis e radici, carbonaro d'Alaska con caviale Calvisius e aneto Dakota, cioccolato Callebaut con amaretto e albicocca. L'enoteca dell'albergo accoglie 500 etichette da tutto il mondo.

HOTEL RISTORANTE CHALET GERARD THE MOUNTAIN LODGE

Selva di Val Gardena (BZ)
tel. +39 0471 795274
www.chalet-gerard.com

titolare Nives e Alexa Mussner
chef Helga Mussner e Dario Miccoli
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 58,00 euro

Starete benissimo nel ristorante di questo grazioso e suggestivo lodge in stile alpino situato in posizione strategica, a cavallo del Passo Gardena. Un luogo incantato, rivestito di legni profumati, dove in inverno la fiamma del caminetto brucia incessantemente e nella bella stagione lo sguardo spazia attraverso le ampie vetrate. E in tavola la cucina strepitosa di mamma Helga, grandi classici del ricettario sudtirolese lievemente riletti alla luce di tecniche contemporanee: trota salmonata marinata agli agrumi ed erbe con panna acida e nuvola di riso, zuppa di cipolle gratinata al formaggio, riso, farro e orzo con erbette aromatiche e speck croccante, tagliolini di Schüttelbrot con ragù di cervo, lamponi secchi e formaggio di malga, gulasch di manzo con porcini e polenta, suprema di faraona in doppia cottura con maggiorana alla salsa demiglace, cipolla caramellata e scarola stufata. Si chiude in meraviglia con lo strudel di mele su salsa calda alla vaniglia. La selezione dei vini conta 140 etichette locali, nazionali e francesi.

PRETZHOF GASTRO

Val di Vizze, Loc. Prati (BZ)
tel. +39 0472 764455
www.pretzhof.com

titolare Famiglia Mair
chef Ulli Sorarui Mair
sommelier Karl Mair
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a cena mercoledì - giovedì
coperti 40 interni - 10 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Forse farete un po' di strada per raggiungere questo maso caratteristico in cima alla Val di Vizze, ma ne varrà assolutamente la pena. Dal 1695 la Famiglia Mair, con Karl e Ulli a rappresentare la nona generazione, conducono la struttura con mano ferma e solida aderenza alla tradizione. La proposta di cucina fa aggio su materie prime in larga parte autoprodotte, come verdura e frutta, provenienti dall'orto di casa, carni e insaccati lavorati nel macello aziendale, latticini che escono dal caseificio di famiglia. Ovviamente si mangia ciò che la stagione suggerisce: potreste trovare formaggi locali rari e preziosi, canederli, minestra d'orzo, schlutzkrapfen, salumi di selvaggina, gulasch con polenta, dolci fatti in casa. Oggetto della passione di Karl, la cantina dei vini è un piccolo scrigno di delizie.

LOCANDA ALPINA
SALUMOTECA E DEGUSTERIA

Ala, Loc. Sega (TN)
tel. +39 0464 670143 +39 351 1686944
www.locandaalpina.it

titolare Marco Lavarini
chef Lisa Erbattisti
sommelier Ginette Franchini
chiuso domenica a cena - lunedì a cena da martedì a venerdì
coperti 70
prezzo medio 30,00 euro

Non vi farà rimpiangere il tempo impegnato a raggiungerla questa locanda che il claim della proprietà definisce "il luogo dove prendersi una pausa dalla vita". Tra i monti della Lessinia, in questo antico posto di ristoro che ancora conserva la sua atmosfera, potrete consumare un aperitivo, mangiare un boccone al volo abbinando un ottimo calice di vino ai salumi e formaggi del territorio ma anche approcciarvi a una cucina di impronta local. Iniziate con il prosciutto crudo di Parma "Riserva Filiera Lavarini", la giardiniera di zia Rita, la tartare e le bruschette, per poi proseguire con i bigoli alla salsiccia, radicchio e Monte Veronese, con gli gnocchi di malga al burro e grana. Come secondo prediligete il guanciale di vitello brasato o il filetto di maiale al rum. Si chiude con la panna cotta ai frutti di bosco. Per innaffiare il tutto potete scegliere tra una delle ottime etichette della Valpolicella.

RISTORANTE PB GOURMET

Arco, Località Linfano (TN)
tel. +39 0464 076705
www.peterbrunel.com

titolari Peter Brunel e Lorenzo Risatti
chef Peter Brunel
sommelier Andrea Gardini e Francesco
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo
coperti 12
prezzo medio 140,00 euro

Sta rapidamente scalando le vette del fine dining italiano (e non solo) Peter Brunel, stella (Michelin) emergente del firmamento mangereccio, che in questo locale di grande eleganza, in posizione strategica per ammirare l'angolo trentino del Garda, propone una cucina di chiara impronta cosmopolita, fatta di contaminazioni asian-fusion e provocazioni vagamente pop. Dopo il Negroni in chiave trentina con chips al Campari ordinerete il baccalà delle Lofoten edizione 2025, il ceviche di mare secondo lo stile Nikkei, il riso con limone, lumache e Vin Santo, l'uovo a 56° con tartufo, il merluzzo con porro e cacao, il piccione alla Rossini. Il tiramisù alla toscana che incontra Massimo Bottura sarà un dessert dalle mille e una notte. La cantina, 800 etichette, è più un momento esperienziale, ricca di annate storiche.

ASTRO

Stelle d'acqua dolce.











QUALITÀ TRENTINO

TROTE E SALMERINI ALPINI
BUONI, SANI E TRENTINI.
WWW.TROTEASTRO.IT

Trote del Trentino I.G.P. TRENTINO

RISTORANTE CA' DEI BOCI
C/O AL POSTA HOTEL 1899

Baselga di Piné, Loc. Montagnaga (TN)
tel. +39 0461 558322
www.postahotel1899.it

titolare Achille Leonardelli
chef Achille Leonardelli
sommelier Achille Leonardelli
chiuso mai
coperti 80/160
prezzo medio 50,00 euro

In un accogliente e informale albergo con piscina e spa nella rilassante frazione di Montagnaga, in cima all'altopiano del Piné, si trova questo ristorante dall'aspetto caratteristico, arredato con le tipiche boiserie in legno dello stile mitteleuropeo. Ai fornelli Achille e Mattia Leonardelli sfruttano materie prime a chilometro zero per realizzare ricette di antica sapienza, tramandate di generazione in generazione, a volte con qualche reinterpretazione. Non mancherete di assaporare i salumi e i formaggi del territorio, lo strudel salato di formaggio ed erbette spontanee, i canederli preparati in varie maniere, il risotto o le tagliatelle ai finferli, la polenta con fonduta e cestino di funghi in grana, la trota di fiume alla piastra, il gulasch di cervo con polenta, il gelato di crema ai frutti di bosco caldi. Accanto c'è la Caneva dei Boci, enoteca ricavata da un'antica cantina traboccante del meglio dell'enologia regionale.

RISTORANTE GRUAL
C/O LEFAY RESORT & SPA DOLOMITI

Pinzolo (TN)
tel. +39 0465 768802
www.dolomiti.lefayresorts.com/it

titolare Famiglia Leali
chef Matteo Maenza e Alessio Buccella
sommelier Giulia Capolicchio
chiuso martedì - mercoledì - a pranzo sempre
coperti 36
prezzo medio 130,00 euro

Nella cornice sognante di un meraviglioso resort di lusso circondato dalle cime del Gual, luogo ideale per staccare dalla routine e riposare le stanche membra, non potete fare a meno di lasciarvi incantare dalla cucina stellata di Matteo Maenza, superbo interprete dei prodotti del territorio, dall'alpeggio al fondovalle. Una cucina che combina abilmente le esigenze di un'alimentazione bilanciata e salutare a quelle sacrosante del gusto. Ecco allora patata di montagna con pesto della regina e ketchup di rosa canina, uovo di montagna con vignarola di verdure e Prà fiorito, gnocchi di rapa rossa con ricotta affumicata e tè nero, ravioli di coniglio con sedano, noci del Bleggio e formaggella della Val Rendena, Wagyu di allevamento locale in salsa di gin trentino e tarassaco, sella di capriolo alla diavola con susine di Drò. Cantina dove riposano 600 referenze italiane e non.

RISTORANTE DOLOMIEU
C/O DV CHALET HOTEL

Pinzolo e Tre Ville,
Loc. Madonna di Campiglio (TN)
tel. +39 0465 443191
www.dvchalet.it

titolare Tiziano Zambotti
chef Fiorenzo Perremuto
chiuso martedì - mercoledì - a pranzo sempre
coperti 14
prezzo medio 120,00 euro

Nella parte alta di Madonna di Campiglio, non lontano dal laghetto, continua a essere uno dei capisaldi del fine dining territoriale questo ristorante inserito all'interno di un elegante albergo ospitato in uno stabile settecentesco dalle forme stilistiche tipicamente alpine. Anche la stube che ospita un ristretto numero di coperti, elegante e raffinata, è arredata nel medesimo stile, con abbondanza di legni odorosi e trofei di caccia alle pareti, ed è il palcoscenico su cui si spiega la cucina stellata Michelin di Fiorenzo Perremuto, chef dall'anima rock che valorizza i prodotti del territorio in chiave estremamente personale. Provate la tartare di pesce lacustre con granita al gin e cetriolo, piatto altamente spettacolare denominato "infondo al lago", ma in generale tutta la proposta, che varia spesso in base all'offerta di mercato, è una callida rilettura in chiave contemporanea della cucina trentina basata su materie prime altamente selezionate. Cantina che accoglie circa 450 etichette, regionali, nazionali ed estere, con bella presenza di Champagne.

RISTORANTE IL GALLO CEDRONE
LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

Pinzolo e Tre Ville,
Loc. Madonna di Campiglio (TN)
tel. +39 0465 441013
www.ilgallocedrone.it

titolare Marco Masè
chef Sabino Fortunato
sommelier Giuseppe Greco
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 35
prezzo medio 115,00 euro

Sulla strada che porta alla Cima Tosa non potrete esimervi dal fare una sosta in questo ristorante dall'ambientazione tipicamente alpina, che la Famiglia Masè conduce sin dal lontano 1979. Nella bella sala arredata riscaldata dalla stufa godrete di una cucina stellata che esalta le materie prime attingendo da piccoli produttori della zona. Sorseggiate un gin tonic realizzato con l'autoctono Gintosa mentre gustate l'antipasto della casa, poi ordinate tagliatelle di grano antico all'uva, vino e scalogno con jus di verdure e speck di trota marmorata, gli gnocchi di patate di montagna con quaglia, spugnole, conifere e radici, il millefoglie di guancia di vitello caramellata con levistico e pera, il cremoso al lampone con sorbetto artico e cialda al miele. Cantina di 800 etichette internazionali.

RISTORANTE DUE PINI
C/O HOTEL CHALET DEL SOGNO

Pinzolo e Tre Ville,
Loc. Madonna di Campiglio (TN)
tel. +39 0465 441033 +39 348 4680924
www.ristoranteduepini.com

titolare Alberto Schiavon - Due Pini srl
chef Flavio Faedi
sommelier Alberto Schiavon
chiuso mai
coperti 34
prezzo medio 55,00 euro

Ispira veramente sogni piacevoli questo intimo albergo di lusso dall'aspetto di un romantico chalet in stile alpino, da oltre 50 anni gestito con passione dalla Famiglia Schiavon, e anche il ristorante che troverete al suo interno ricalca la medesima estetica. Recatevi pertanto nella suggestiva taverna foderata di legno e pietra a vista o nella bella terrazza riscaldata per gustare una cucina di forte stampo autoriale nella quale i prodotti del territorio si esaltano in chiave contemporanea. Ecco allora cervo con grappa di larice e cicerchia, gnocchi di ricotta di capra con tartufo nero, tortelli di erbe spontanee con fiori di zucca e mandorle, guancia di maialino alla birra di montagna con aghi di abete, pesce di lago con fior di finocchietto e mela. Chiudete dolcemente con una cheesecake caramellata ai fiori di sambuco. La carta dei vini include 300 etichette, provenienti dalle zone più vocate d'Italia.

STUBE HERMITAGE
C/O BIOHOTEL HERMITAGE

Pinzolo e Tre Ville,
Loc. Madonna di Campiglio (TN)
tel. +39 0465 441558
www.stubehermitage.it

titolare Edda Angeli
chef Gennaro Balice
sommelier Marco Pozzi
chiuso lunedì
coperti 14
prezzo medio 150,00 euro

C'è un nuovo sceriffo in cucina, e come tutti gli sceriffi ha la stella (Michelin) appuntata sul petto. Si chiama Gennaro Balice e dalla natia Puglia ha portato la sua idea di ristorazione in questo piccolo gioiello. Sedetevi quindi nella meravigliosa stube in stile alpino, e gustate con gioia pietanze nelle quali materie prime a filiera corta si ammantano di sentori mediterranei e contaminazioni. Non perdete il salmerino marinato ai frutti di bosco con patata di Zaclo montata, lo gnocco ripieno di formaggella di Tremosine, limone Madernina in conserva e taccole, la pappardella farcita di capriolo con la sua salsa, foglie di maggiorana e Montasio, l'agnello dell'Alpago con aglio orsino, cavolo di montagna e funghi. Si conclude con una millefoglie al mascarpone su pesche marinate, sorbetto al basilico e riduzione al balsamico.

ZEFIRO TASTE, POETRY & PANORAMA
C/O LIDO PALACE HOTEL

Riva del Garda (TN)
tel. +39 0464 021899
www.lido-palace.it/ristorante

titolare Lido Palace Hotel
chef Stefano Rossi
sommelier Giuseppe Bovino
chiuso martedì - mercoledì - a pranzo sempre
coperti 18

Il gusto, la poesia, il panorama. Sono questi gli ingredienti base che fanno di Zefiro una delle perle della ristorazione a Riva. Il panorama è quello impareggiabile sul Lago di Garda. La poesia è nel decor Liberty di questo elegantissimo albergo risalente al 1899, che nella sala da pranzo mescola piacevolmente elementi classici e contemporanei. Il gusto è ovviamente quello d'avanguardia di Stefano Rossi, capace di dare una dimensione innovativa a ricette storiche del Benaco. Ecco allora trota salmonata ghiacciata con mela verde, pesche rosa e rafano, carne salada di cervo con mirtilli, yogurt e rucola, spaghetto freddo in estrazione con limone e sarde di lago, merluzzo marinato e varie consistenze di polenta viola, filetto di vitello alla brace con gulasch e finferli, cioccolato Valrhona con salsa allo zafferano, caramello alla vaniglia e fave di Tonka. Carta dei vini che spazia dalle migliori bottiglie del territorio e d'Italia a grandi etichette internazionali.

RISTORANTE AL VOLT

Riva del Garda (TN)
tel. +39 0464 552570
www.ristorantealvolt.com

titolari Miriam e Maurizio Poli
chef Maurizio Poli
sommelier Roberto Cioffi
chiuso lunedì
coperti 50 interni - 20 esterni
prezzo medio 60,00 euro

È dal 1965 che la Famiglia Poli, nota anche per la sua celebre distilleria di grappe, accoglie una clientela affezionata ed esigente, che apprezza tanto l'ambientazione tipicamente vintage, sui toni del rosso e del bianco, quanto la proposta di cucina, che unisce classici della tradizione di lago a pietanze di terra leggermente rivisitate. Non mancherete di assaggiare carpaccio di lingua di vitello brasata con maionese alla salsa verde, spiedino di lavarello panato al mais con salsa al Nosiola, tagliolini al ragù di tinca, ravioli di ossobuco in fonduta di Trentingrana con zafferano e ristretto di vitello, coscia d'anatra all'arancia al Grand Marnier con crema di patate e cavolo rosso, filetto di salmerino con spaghetti di verdura e salsa alla crudaiola, crema gelato alla nocciola con marroni alla grappa. Ben completa la cantina, 200 etichette locali e nazionali ma anche una presenza importante dalla Francia.

ALBERGO RISTORANTE NERINA

Romeno, Loc. Malgolo (TN)
tel. +39 0463 510111
www.albergonerina.it

titolare Famiglia Di Nuzzo
chef Mario Di Nuzzo
sommelier Sandro Di Nuzzo
chiuso martedì
coperti 35
prezzo medio 38,00 euro

Vi sentirete come ospiti a casa di amici in questo albergo a gestione famigliare – da oltre mezzo secolo provvede con grande mestiere la Famiglia Di Nuzzo – che nell'arredo e nell'architettura ricalca le forme dei tipici edifici di montagna. La proposta di cucina, che potrete gustare nella bella sala da pranzo dal decor sobrio e caloroso, ricalca con passione il ricettario tradizionale del territorio con grande impiego di Presidi Slow Food: schiacciatina calda con mortandela della Val di Non, coppa, speck e lardo, bocconcini di salmerino marinato con insalata di cappuccio e ravanelli, tagliolini alle sarde del Garda, gnocchi di mais spin della Valsugana con mortandela e fonduta di Casolet, petto di vitello pancettato ai finferli, filetto di trota all'aglio e prezzemolo. Dolci di casalinga fattura e selezione enologica di 250 etichette prevalentemente del Nord-Est.

OSTERIA CORTE DEI TOLDI

Terzolas (TN)
tel. +39 338 8930089
www.cortedeitoldi.it

titolare Andrea Daprà
chef Alessandro Daprà
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 55,00 euro

Ha rapidamente scalato la classifica delle preferenze questa osteria ricavata da un vecchio edificio in pietra e legno situato nel centro di un piccolissimo borgo della Val di Sole. Merito dei fratelli Daprà – Alessandro ai fornelli e Andrea in sala – che perseguono un'armonia creativa scaturente dal lusso dei cibi semplici e da materie prime a filiera sottozero, Presidi Slow Food, prodotti bio e fairtrade, da cui originano piatti fuori dal tempo e dallo spazio. Cominciate con la pepa chjauda (focaccia tipica a lunga lievitazione) abbinata a salumi e formaggi d'alpeggio e poi proseguite col porcino grigliato su funghi spadellati, con tartufo e fonduta di Casolet, i canederli al buonenrico con burro di malga, gli gnocchi di mais e grano saraceno con formaggio, burro e ricotta della Malga Mondent, la tagliata di cervo al ginepro con polenta e confettura di rabarbaro e salvia, la panna cotta cremosa Cbt in forno con sciroppo di pigne di pino mugo e noci. L'antica cantina ospita una selezione di 500 etichette dall'area storica del Tirolo.

SCRIGNO DEL DUOMO

Trento
tel. +39 0461 220030
www.scrignodelduomo.com

titolare Alessandro Bettucchi
chef Mattia Piffer
sommelier Mihail Rozian
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 50,00 euro

Rimane sempre un grande classico questo ristorante storico nel centro di Trento, a poca distanza dal Duomo e affacciato sulla fontana del Nettuno, visibile mentre mangiate nel dehors in piazzetta. Il locale come sempre si divide in due ambienti: di sotto un fornito wine bar dove fare l'aperitivo, degustando un calice di TrentoDoc metodo classico o un cocktail abbinati a salumi e formaggi locali serviti con mostarde. Al piano superiore, di ambientazione più sobria, si può pranzare o cenare, attingendo a una carta basculante fra terra e mare: tartare di manzo con pesca tabacchiera, crema di mandorla e grissini al mais, carpaccio di pesce spada con mousse di carota, pistacchi e zenzero, risotto "Riserva San Massimo" con mirtilli rossi e funghi, paccheri mantecati alla salsa di pomodori datterini gialli, capperi, olive e basilico, polpo arrosto con crema di piselli, pomodori infornati e anacardi, polpette di vitello con porcini e purea di patate Km 0, cremoso al cioccolato Guanaja con gelèe al lampone e crumble di cacao. Lista dei vini che conta 300 etichette da tutta Italia.

LOCANDA MARGON

Trento, Loc. Ravina (TN)
tel. +39 0461 349401
www.locandamargon.it

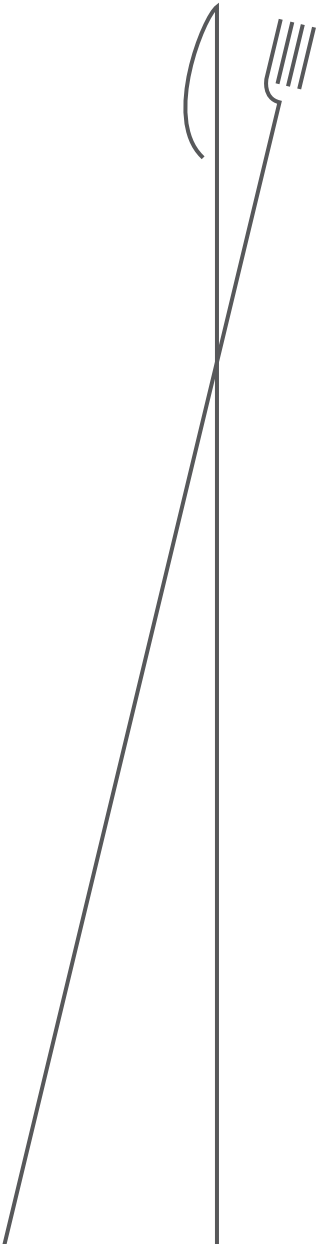
titolare Famiglia Lunelli
chef Edoardo Fumagalli
chiuso martedì - mercoledì
coperti 50
prezzo medio 120,00 euro

È la scommessa vinta della Famiglia Lunelli, quella del celebre spumante Ferrari, questo ristorante elegante, raffinato, sito in una vecchia dimora di campagna contemporanea, raffinata negli ambienti e nella proposta. Lo chef stellato Edoardo Fumagalli nel suo salotto gourmet presenta una cucina fondamentalmente italiana di ricerca, dai sapori leggeri ed equilibrati: rombo chiodato viennese al finocchietto con battuto da salicornia e salsa "ricca", uovo di montagna "Arlecchino" con crema di Trentingrana al cren, petto di piccione arrosto con salsa ai suoi fegatini, spaghettoni di grani antichi cotti in estrazione di alloro e lampascioni selvatici. La proprietà indirizza ovviamente la scelta enologica, ma non nel senso che potreste credere: in cantina si trovano bottiglie di spumante trentino altrimenti irreperibili.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.

PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



VENETO

ALBERGO RISTORANTE DOLADA

Alpago,
Loc. Plois di Pieve d'Alpago (BL)
tel. +39 0437 479141
www.dolada.it

titolare Famiglia De Prà
chef Riccardo De Prà
sommelier Rossana Roma
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì mercoledì a pranzo
coperti 50 interni - 20 esterni
prezzo medio 84,00 euro

Ispira memorie di sapori e piaceri perduti questo confortevole albergo dall'aspetto caratteristico a poca distanza da Pieve d'Alpago e dalle cui vetrate si gode un bellissimo panorama sulle valli circostanti. A non essere ferma nel tempo è invece la cucina, che coniuga proposte di terra, di mare e d'acqua dolce che, senza rinunciare ad ancoraggi alla tradizione, si fanno apprezzare per lo spunto innovativo, anche nelle presentazioni. Nella bella sala classica potrete gustare il tuorlo d'uovo sbattuto con caviale di trota, il plateau di molluschi e crostacei crudi, lo spaghettone alla carbonara con tartufo, il risotto alle ortiche con il capriolo, l'agnello in due cotture, le lumache alla borgognona, il filetto di manzo ai finferli, il gelato in coppa Martini. Carta dei vini nazionale, con un occhio di riguardo per le buone bottiglie di territorio.

LOCANDA SAN LORENZO

Alpago, Loc. Puos di San Lorenzo d'Alpago (BL)
tel. +39 0437 454048
www.locandasanlorenzo.it

titolare Famiglia Dal Farra
chef Damiano Dal Farra
sommelier Angela Saviane
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 45
prezzo medio 120,00 euro

Sono quattro generazioni che la Famiglia Dal Farra gestisce con passione e competenza questa locanda storica ospitata in un edificio di inizio XX secolo a poca distanza dal ponte sul Tresa. Un aspetto esteriore antico e tradizionale dietro al quale troverete una cucina stellata d'avanguardia, quella di Damiano Dal Farra, capace di combinare piatti nuovi e dal cuore antico. Presidi Slow Food, prodotti di nicchia del territorio, complice un mix di tecnica e istinto, diventano pietanze memorabili: trota dell'Alpago marinata e affumicata con gel di pompelmo e fiori di sambuco, bigoli al ragù di capriolo in saor di cipolla rossa e lamponi e panure ai frutti di bosco, spaghetti freddi con crudo di pesce dell'Adriatico e caviale, degustazione di agnello dell'Alpago, cervo alla royale con melanzane e ciliegie all'aceto balsamico. Fine pasto con il sorbetto di mela verde su meringa al rosmarino ed estratto di piselli. Carta dei vini di circa 800 etichette.

SANBRITE AGRICUCINA

Cortina d'Ampezzo, Loc. Alverà (BL)
tel. +39 0436 863882
www.sanbrite.it

titolare Riccardo Gaspari
chef Riccardo Gaspari
sommelier Vincenzo Saladino
chiuso mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 35
prezzo medio 170,00 euro

È ormai una vera e propria istituzione a Cortina questo ristorante dall'aspetto caratteristico appena fuori città: merito della sua filosofia di cucina rigenerativa, che nasce da un profondo legame col territorio e che ha fruttato al locale la Stella Michelin e la Stella Verde. I prodotti della terra secondo stagione, quello che si raccoglie nel bosco, eccellenze di nicchia: tutto concorre alla realizzazione di piatti di grande equilibrio. Cominciate con le lumache alle erbe, con il salmerino, per poi proseguire con gli spaghetti Monograno Felicetti all'olio di pino mugo, burro e pane croccante, i ravioli ripieni di anatra con crema di pan brioche, l'agnello, la selvaggina. Gran finale sulla sinfonia dei formaggi del Caseificio Piccolo Brite o di un gelato al mais su brodo di liquirizia.

RISTORANTE AL CAMIN

Cortina d'Ampezzo, Loc. Alverà (BL)
tel. +39 0436 862010
www.ristorantealcamin.it

titolare Fabio Pompanin
chef Fabio Pompanin
sommelier Fabio Pompanin
chiuso mercoledì
coperti 45 interni - 30 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Rimane uno degli indirizzi più gettonati a Cortina e dintorni questo ristorante di grande tradizione, caratterizzato da uno stile eclettico nel quale si mescolano piacevolmente i legni dell'architettura tipica ampezzana e tocchi pop. Attento alla qualità delle materie prime, che provengono spesso da produttori della zona, e alle tecniche di cottura, Fabio Pompanin propone una cucina che spazia tra le diverse tradizioni regionali italiane con un occhio ai piatti tipici del territorio. Timballo di riso selvaggio con gamberi al vapore e salsa al curry, nervetti di vitello con fagioli di Lamon e cipolla rossa, pappardellle al ragù di cervo e porcini, casoncelli ampezzani di rapa rossa, tagliata con finferli, lamponi e cipolla rossa caramellata, delizia di amaretti al rum con crema di mascarpone. Bella scelta dei vini, che può contare su oltre 200 etichette.

BAITA FRAINA

Cortina d'Ampezzo, Loc. Fraina (BL)
tel. +39 0436 3634
www.baitafraina.it

titolari Adolfo e Alessandro Menardi
chef Luca Menardi
sommelier Sara, Simone e Lorenzo Menardi
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 65,00 euro

Rimane una delle destinazioni più popolari della zona, tanto fra i turisti quanto fra la gente del posto, questa baita con camere e ristorante da cui si ammira uno splendido panorama su Cortina e la sua vallata. L'accoglienza calorosa della Famiglia Menardi, che gestisce la struttura dal lontano 1956, gli arredi in legno che recuperano lo stile delle vecchie dimore alpine, vi concilieranno mentre gusterete una cucina che coniuga sapori del territorio e proposte di marca più eclettica. Ecco allora porcino scottato con la sua spuma e cialda croccante, trota affumicata in casa con gazpacho di pomodori e pesche, cappellacci di Piave Oro e pepe con zabaione salato e polvere di speck, spaghetti alla cipolla stufata con porro croccante, polenta con finferli, crema di Asiago stravecchio, uovo morbido e tartufo nero. Il gelato allo strudel panato con croccante al caramello e composta di uva passa di Pantelleria sarà un goloso dessert. Cantina straripante di 1200 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE TIVOLI CORTINA

Cortina d'Ampezzo, Loc. Lacedel (BL)
tel. +39 0436 866400
www.ristorantetivolicortina.it

titolare Graziano Prest
chef Graziano Prest
sommelier Fabio De Faveri
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 50 interni - 40 esterni
prezzo medio 155,00 euro

Rappresenta ormai un'istituzione a Cortina e dintorni questo ristorante dall'incantevole aspetto di un tradizionale chalet alpino dagli arredi lignei che profumano di storia e di alta montagna. E sicuramente non piccola parte, oltre alla vista spettacolare sulla Tofana e sui boschi che digradano verso la valle, la gioca la cucina a una Stella Michelin di Graziano Prest, capace di distillare le ricette della tradizione locale e pietanze di mare dettate dall'offerta di mercato in piatti altamente meditati, consistenti, ricchi di gusto. Imperdibili i grandi classici come l'uovo bio fritto in farina di mais con finferli al balsamico e spuma di salsa olandese, il tataki di cervo con spugna di porcini, puccia croccante e maionese allo yogurt, gli spaghetti freddi con tartare di pesce e caviale, il riso alle erbe spontanee con spugnole e salsa di foie gras, l'agnello dell'Alpago in due portate. Chiudete con lo strudel cotto sotto vetro. Ben fornita la cantina, di impronta internazionale.

RISTORANTE VISTA
C/O ROSAPETRA SPA RESORT

Cortina d'Ampezzo,
Loc. Zuel di Sopra (BL)
tel. +39 0436 861927
www.rosapetracortina.it

titolare Antonio Onorato
chef Fabio Manni
sommelier Gaetano Filice
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 80,00 euro

Cambio della guardia nella cucina di questo meraviglioso resort con spa e vista spettacolare sul massiccio delle Tofane: il timone passa nelle mani di Fabio Manni, che fonda le sue basi sull'impiego di materie prime eccellenti, capaci di raccontare il territorio da cui provengono e lavorate con estrema semplicità. Nella bella sala adornata di legni lucidi e tappezzerie gusterete pertanto verticale di prosciutti italiani e spagnoli con giardiniera, carpaccio di Sorana con chips di ortaggi e salsa al Parmigiano, tagliolini all'aragosta, gnocchetti di patate ed erbette al ragù di faraona su fonduta di Morlacco. Ma il vero punto forte sono le carni, fornite da una celebre macelleria veneta e sapientemente cotte sulla brace: pollo ruspante, costine di agnello, costata di manzo o tomahawk, quale che sia la scelta sarete estasiati. Ottimo dessert la millefoglie caramellata con crema Chantilly e fragole. Bella selezione di vini, con etichette da tutta Italia, Francia e dal resto del mondo.

RISTORANTE LA MONTANELLA

Arquà Petrarca (PD)
tel. +39 0429 718200
www.montanella.it

titolare Giorgio Borin
chef Mauro Mozzato
sommelier Francesca, Giorgio e Giuseppe Borin
chiuso lunedì, martedì - mercoledì
coperti 120
prezzo medio 50,00 euro

A poca distanza dalla casa di Francesco Petrarca, in collocazione pregevolmente elevata da cui godere una bella veduta, rimane un indirizzo sicuro questo ristorante circondato dal verde, realizzato nello stile degli chalet di montagna. Qui la Famiglia Borin da oltre mezzo secolo con passione e competenza propone ai propri clienti una cucina che spazia dai grandi classici del territorio a piatti più innovativi, opera di Mauro Mozzato. Cucina per la mente, come recita il claim del locale: gallina padovana allo spritz con maionese all'arancia, calamari scottati su crema di carote e zenzero, risotto alla quaglia secondo una ricetta del 1960, tagliatelle con piselli di Baone e ragù d'oca, prosciutto cotto nel vino con patate stracciate e mele caramellate, papero alla frutta (ricetta ricavata da un libro del Seicento). Concludete con le crêpes al Grand Marnier preparate al tavolo. Carta dei vini da 600 etichette, nazionali e non.

RISTORANTE STORIE D'AMORE

Borgoricco (PD)
tel. +39 347 6719870
www.storiedamorerestaurant.it

titolare Massimo Foffani
chef Davide Filipetto
sommelier Massimo Foffani
chiuso domenica a cena - giovedì
coperti 20
prezzo medio 100,00 euro

Bello, di una bellezza che a tratti rasenta il lezioso, questo ristorante ospitato in una vecchia cascina agricola a poca distanza dalla frazione di San Michele si conferma come uno degli indirizzi sicuri dell'alta cucina nel padovano. I mobili vintage, le suppellettili, l'ambiente sobrio e raffinato, saranno la cornice ideale della cucina stellata di Davide Filipetto. Una proposta culinaria che mescola tradizione, tecnica e innovazione, dando vita a piatti che sono esperienze emozionali: catalana cruda di crostacei con sorbetto di Cipolla di Tropea, Ceasar salad di faraona al tartufo nero, falso riso di asparagi bianchi di Badoere con scampi di Chioggia al naturale, bottoni ripieni di pollo con friggitelli, senape e rosmarino, animella di vitello cotta al burro e glassata al fondo di pollo e pepe di Timut con albicocche, finferli e rucola, anguilla arrosto con mango fermentato e piccole rape in agrodolce. Si chiude con la crostatina di cioccolato Madagascar, mango e gelato alla birra. La cantina conta oltre 700 referenze da tutto il mondo.

RISTORANTE LOCANDA ALLA TORRE

Campodoro (PD)
tel. +39 049 9065621
www.allatorredazemin.it

titolare Gianfranco Zemin
chef Roberto Donà
sommelier Gianfranco Zemin
chiuso domenica a cena - lunedì
sabato a pranzo
coperti 50
prezzo medio 70,00 euro

Continua a godere di meritata fama questo ristorante di tono, elegante, situato in un'antica torre del XIII secolo che si dice costruita da Ezzelino da Romano per segnare il confine dei suoi possessi. La proposta di cucina continua a essere prevalentemente di mare, declinata secondo la tradizione veneta e basata sull'offerta di mercato e sui prodotti di stagione. La bella sala di epoca medievale sarà il luogo ideale per assaggiare gamberi e capesante al burro salato e dragoncello, risotto con seppia alla veneziana, piselli e quenelle di baccalà mantecato al limone, paccheri allo scoglio in fumetto di mare con pomodorini datterini, gamberoni con verdure alla catalana e maionese al wasabi, salmone scozzese in crosta di papavero con asparagi grigliati e salsa di agrumi. Non mancano validissime proposte di carne e di funghi. Carta dei vini con etichette di alto livello, italiane e di Champagne.

RISTORANTE ROSSO DI SERA

Camposampiero (PD)
tel. +39 049 5794468

titolare Ernesto Benetti
chef Ernesto Benetti
sommelier Gabriella Minto
chiuso domenica - lunedì
coperti 30
prezzo medio 60,00/70,00 euro

Raffinato, elegante, dall'atmosfera soffusa e dal servizio professionale e discreto, il Rosso di Sera rimane uno degli indirizzi prediletti per coloro che nel padovano cercano una cucina di mare: ogni giorno il pescato migliore che si può trovare sul mercato passa per le mani di Ernesto Benetti, chef-patron con il pallino del rispetto della materia prima, che va cucinata in maniera essenziale, senza l'ausilio di intingoli e salse. Ordinerete crudi di altissimo profilo – ostriche Gillardeau e se disponibili percebes – bollito di mare della tradizione veneta, paccheri alla mediterranea, catalana con crostacei, frittura mista. Davvero squisiti i dessert. Cantina ben calibrata, una quarantina di etichette provenienti dalle regioni più vocate dell'Italia e della Francia.

RISTORANTE BELLE PARTI

Padova
tel. +39 049 8751822
www.ristorantebelleparti.it

titolare Stefania Martinato
chef Daniele Doria
sommelier Moira Rostellato
chiuso domenica
coperti 60
prezzo medio 60,00 euro

A poca distanza da piazza dei Signori, pieno centro storico di Padova, al piano terra dell'antico Palazzo Prosdocimi, non perde un colpo questo ristorante che resta sinonimo di eleganza e di accoglienza impeccabili. Sotto un soffitto decorato da vetuste travi in legno vi sarà elargita una cucina soprattutto marinara, dove la freschezza della materia prima si tempera da sé con gli ortaggi di stagione, le cotture brevi ed essenziali. Apprezzerete granseola in cestino croccante con semi di canapa, capesante scottate con melone e croccante di prosciutto, spaghetti alla chitarra cacio e pepe con scampi "Belle Parti", paccheri con tonno, olive, pomodori secchi e mandorle, milanese di storione con insalata estiva e panna acida, pagro scottato con caponata "Doria". Ottimo dessert la zuppa inglese secondo la ricetta classica. In cantina etichette nazionali e internazionali, prevalentemente di bianco e di bolle.

RISTORANTE ANTICO BROLO

Padova
tel. +39 049 664555
www.anticobrolo.it

titolare Barbara Di Natale
chef Massimo Taglioli
chiuso giovedì a pranzo
coperti 150
prezzo medio 45,00 euro

Ormai più che un semplice locale rappresenta un'istituzione questo ristorante, membro dell'Unione del Buon Ricordo, aperto oltre mezzo secolo fa nel centro storico di Padova. Elegante di quell'eleganza sobria che solo i posti di grande tradizione possono avere. Dal servizio inappuntabile. E dalla proposta di cucina che rilegge con savia moderazione i prodotti e i piatti del territorio in chiave contemporanea, con vasto ricorso all'autoproduzione nella pasta fresca, nei panificati e nei dolci. Provate tartare di gamberi rossi con frutto della passione e sedano croccante, millefoglie di verdure con petali di formaggio Dobbiaco, bigoli tirati a mano con ragù di cortile, cavatelli cacio e pepe con mazzancolle e profumo di limone, zuppa di cipolle in crosta, mattonella di baccalà con panzanella croccante, cestino di pollo fritto con fiori di zucchina, salvia e salsa tartara. Carta dei vini di marca regionale con tutto il meglio dell'enologia veneta e grandi formati.

LA POSA DEGLI AGRI

Polverara,
Loc. Ponte San Nicolò (PD)
tel. +39 049 9772532
www.laposadegliagri.com

titolari Andrea Valentinetti - Service Key Spa
chef Massimo Ferrarese
sommelier Giorgia Marchioni
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Non perde un'oncia del proprio fascino questo relais con parco e piscina ospitato in un'antica tenuta di campagna risalente al XIX secolo. Nella stagione fredda si mangia sotto vetuste travi di legno mentre il grande camino in pietra riscalda la sala. E ovviamente la cucina attinge a piene mani dai prodotti del territorio e dal ricettario della tradizione: non perdete la gallina, che da queste parti è un must e a cui è dedicato un intero menu che la prevede alla capricciosa, sfilacciata con cacao, mais e caviale, come farcitura di un tortello alla carbonara o in rollè alla diavola. Ma lasciatevi tentare anche dal sandwich di cavallo con salsa bernese, dalle pappardelle con finferli, burro salato alla salvia e formaggio stravecchio di malga, dalla bavetta di manzo alla brace con salsa al pepe verde, fungo cardoncello e foie gras. Si chiude con l'eccellente crostata alla vaniglia con albicocche, rosmarino e gelato di mandorle. Si beve bene: 250 etichette, da tutta Italia.

OrtoRomi®
soci della natura

INTELLIGENZA NATURALE



**SIAMO SOCI...
DELL'INTELLIGENZA
NATURALE.**

Noi di OrtoRomi abbiamo imparato a conoscerla, a studiarne i tempi, a rispettarne le esigenze. Ed è grazie a questo sapere, affinato in quasi 30 anni sul campo, che riusciamo a portare sulle tavole il sapore autentico della terra. Scopri insieme a noi il fascino della natura e tutti i suoi segreti.

www.ortoromi.it

Scopri di più!

LE CALANDRE

Rubano, Loc. Sarmeola (PD)
tel. +39 049 630303
www.alajmo.it/pages/homepage-le-calandre

titolare Gruppo Alajmo
chef Massimiliano Alajmo
e Michele Cremasco
sommelier Matteo Bernardi
chiuso domenica - lunedì - martedì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 180,00 euro

È qui, in questo ristorante dall'aspetto di una propaggine futuristica in un edificio residenziale quasi nascosto nel centro di Sarmeola, che Massimiliano Alajmo, uno dei grandi nomi del fine dining made in Italy di questo scorcio di secolo, ha il suo quartier generale storico. Un ristorante dall'ambientazione di elevata raffinatezza, con luci soffuse, arredi essenziali e boiseries lucide sistemate nelle giuste posizioni. E ovviamente la cucina a tre Stelle Michelin del maestro, piatti che sembrano opere d'arte (e a volte anche vi si ispirano) che faticherete a dimenticare. Ecco allora il cappuccino Murrina, un callido e colorato omaggio agli artistici vetri di Murano, il cotechino con caviale Amur Dauricus e sedano rapa, il risotto "Passi d'Oro" con zafferano e liquirizia, ispirato all'opera di Roberto Barni esposta agli Uffizi, la battuta di manzo sulla corteccia con tartufo bianco, il cervo in crosta di cereali con funghi scottati e porro alla griglia. Chiudete con l'immaginifica mozzarella di mandorle. Cantina che ospita 2000 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA ANTICA QUERCIA

Solesino (PD)
tel. +39 0429 771966

titolare Filippo Zorzato
chef Erica Scodeggio
sommelier Sandro Zorzato
chiuso domenica - lunedì
coperti 50
prezzo medio 65,00 euro

Si conferma un eccellente indirizzo per chi cerca una cucina di mare classica ma ben confezionata, questo ristorante quasi nascosto nelle campagne fra il Polesine e i Colli Euganei, caratterizzato da un'architettura rustico-chic fatta di muri in pietra a vista e soffitti con travi lignee. Una fama consolidata, che attira anche da lontano frotte di clienti desiderosi di farsi coccolare da un servizio amichevole e professionale al tempo stesso. E ovviamente anche di gustare le specialità di Erica Scodeggio, basate ogni giorno sul pescato migliore: crudità assortite, bollito di pesce secondo la tradizione lagunare, tagliolini all'astice, gnocchetti alla granseola con crema di scampi, crostacei in tecia, catalana di crostacei. In stagione non mancano schie e moleche, specialità lagunari da mangiare fritte con la polenta. Interessante carta dei vini con 100 etichette nazionali ed estere.

ANTICA TRATTORIA BALLOTTA 1605

Torreglia (PD)
tel. +39 049 5212970
www.ballotta.it

titolari Cristina e Fabio Legnaro e Alessia Cucco
direttore di sala Alessia Legnaro
chef Cristina Legnaro
sommelier Andrea Legnaro
chiuso martedì
coperti 130
prezzo medio 45,00 euro

Nella quiete dei Colli Euganei continua a essere un punto di riferimento sicuro questa trattoria di gran tono che all'anagrafe conta più di 400 anni di vita. Prediletta nel corso dei secoli da intellettuali e artisti (si dice che anche Casanova sia passato di qui) oggi, complice la mano felice di Stefano Cardin, propone una cucina fortemente tradizionale, realizzata con materie prime a filiera cortissima e confezionata con grande attenzione all'estetica. Dopo i salumi locali con la giardiniera fatta in casa o il baccalà mantecato con cialda di polenta e olio al basilico lasciatevi tentare dal risotto al tartufo scorzone nero e Serprino dei Colli, dai bigoli maison al ragù d'anatra, dal baccalà alla vicentina con polenta grigliata e verdure al vapore ma soprattutto dal torresano (colombo) al forno con polenta morbida e salvia fritta. C'è anche una bella proposta di pesce di giornata. Si chiude col tiramisù alla crema zabaione. Carta dei vini che ospita 250 etichette locali, nazionali e internazionali.

RISTORANTE DORIO 1865

Vigodarzere (PD)
tel. +39 049 700854
www.dorioristorante.it

titolare Davide Benetton
chef Elena Santinello
sommelier Matteo Zuin
chiuso domenica e lunedì
coperti 50
prezzo medio 80,00 euro

Solo pesce dell'Adriatico e qualità senza compromessi: sono le due cifre stilistiche di questo ristorante di grande tradizione, arredato nelle forme del design contemporaneo. La materia prima arriva ogni giorno freschissima dalla vicina laguna veneta e dai mercati limitrofi, e viene impreziosita dalla mano di Elena Santinello, capace, attraverso cotture rapide ed essenziali, di preservare il sapore originario. Qualche esempio? Tavolozza di 10 assaggi di giornata dei crudi, insalata di granseola con latte di cocco, croccante al curry e brio di verdure, capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto con tartara di branzino all'olio Evo, risotto di scampi mantecato allo Champagne, gran tecia in "cassopipa" di molluschi e crostacei leggermente piccante, tonno rosso in crema di garusoli con spuma di cipollotto, radicchio e salsa Teriyaki. Chiudete con l'inusuale millefoglie alla crema salata. La carta dei vini spazia tra 300 etichette italiane e internazionali.

TRATTORIA AL PONTE

Lusia, Loc. Bornio (RO)
tel. +39 0425 669890
www.trattorialponte.it

titolare Luciano Rizzato
chef Giuliana Franco e Enrico Rizzato
sommelier Silvia e Luciano Rizzato
chiuso lunedì
coperti 200
prezzo medio 40,00 euro

Ha il fascino inimitabile delle trattorie storiche a gestione strettamente famigliare questo locale situato nella patria dell'unica insalata certificata d'Europa, dove da tanti anni la Famiglia Rizzato seleziona materie prime a filiera cortissima per proporre una cucina che sembra essere uscita direttamente dal ricettario della nonna. Sedetevi pertanto fiduciosi ai tavoli apparecchiati con elegante semplicità e gustate i piatti tipici dell'area polesana: bigoli con le sarde, pasta e fagioli, carne al sale, anguilla fritta, lombata di vitellone, coscio d'oca in onto. Quando è stagione non mancano i funghi. In chiusura potete scegliere tra l'interessante degustazione di formaggi locali o uno degli ottimi dolci fatti giornalmente in casa. A disposizione per grandi eventi c'è anche un bel giardino di gelsomini con piscina a basso impatto ambientale. La scelta enologica conta un centinaio di etichette italiane ed estere.

VILLA PEPOLI
RISTORANTE & COUNTRY HOUSE

Occhiobello, Loc. Santa Maria Maddalena (RO)
tel. +39 0425 508669

titolare Micaela Bozzo
chef Luca Micheletti
sommelier Giovanni Trivelli
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Che siate lì per una cena intima o per un ricevimento legato a qualche importante ricorrenza, questa splendida villa padronale risalente al Settecento e ora country house di charme rappresenterà sempre una sicurezza di ottimo servizio e cucina sfiziosa. Si pasteggia nelle belle sale affrescate al piano terreno e, quando il meteo lo consente, anche nel rigoglioso parco che circonda la residenza. Proposta di cucina che rimane saldamente sul pesce declinato nella tradizione veneta, valorizzato da una notevole presenza scenica: tris di carpacci di mare affumicati, tartare di gambero rosso con burratina e fragole all'aceto balsamico, lasagnette con capesante e porcini, risotto alla pescatora, linguine alle vongole, catalana di crostacei, polipo con pancetta croccante, gran grigliata reale. Concludete con l'ottimo tiramisù alla Nutella. La cantina fa aggio su una decina di etichette venete e friulane.

OSTERIA ARCADIA

Porto Tolle, Loc. Santa Giulia (RO)
tel. +39 0426 388334 +39 347 7476359
www.osteria-arcadia.com

titolari Delta Alimentari Sas
di Veronese Mauro & Co.
chef Adele "Arcadia" Bertaggia
chiuso domenica a cena - mercoledì (inverno)
coperti 25
prezzo medio 45,00 euro

Nel cuore del Delta del Po, in una zona verde caratterizzata da canali e valli dove la fauna marina e lagunare prospera liberamente, mantiene la sua impostazione di cucina territoriale questa osteria a gestione familiare, dall'aspetto classico e dall'atmosfera accogliente. La materia prima, quando non arriva dagli allevamenti ittici di proprietà (è il caso di cozze e ostriche), fa ricorso a presidi Slow Food come il riso di Grumolo delle Abbadesse, il sale dolce di Cervia e il mais bianco perla. Ovviamente la carta la decide giorno per giorno la natura: mazzancolle marinate e poi cotte alla brace, bigoli fatti in casa con ragù bianco di peverazze, maccheroni al torchio al nero di seppia alla busara, anguilla preparata in diverse maniere, gran fritto misto della valle, croccante e asciutto. Le mitiche frittelle della nonna Velia saranno un'eccellente conclusione. Carta enologica di una quarantina di etichette, italiane ma anche francesi e slovene.

ZAFFERANO RISTORANTE

Porto Viro (RO)
tel. +39 0426 633075
www.ristorante-zafferano.it

titolare Adriano e Michele Bersani
chef Alessandro Roncon
sommelier Michele Bersani
chiuso martedì
coperti 50/60
prezzo medio 65,00 euro

Ha il fascino dei grandi memoriali invecchiati bene questo ristorante classico, arredato in stile minimale e vagamente vintage, situato nel bel mezzo del Parco del Delta del Po. Qui i fratelli Adriano e Michele Bersani, supportati ai fornelli dallo chef Alessandro Roncon, vi daranno un saggio da manuale su come si diventa punto di riferimento per la cucina veneta anche rimanendo lontani dalle grandi mete turistiche e dalle maggiori città: crudi di pesce, tonno o piovra alla brace, parmigiana di mare, risotto con asparagi, scampi e limone, spaghetti con olive, scampi e bottarga, schie fritte con polenta, rombo al forno, ma anche tagliata di manzo che si scioglie sul coltello. Per il vino non c'è che l'imbarazzo della scelta, con etichette che arrivano da tutta Italia, più una selezione spettacolare di distillati pregiati.

BISTROT LA 18ª BUCA C/O GOLF HOTEL

Rosolina Località Albarella (RO)
tel. +39 0426 367811
www.albarella.it

titolare Albarella Srl
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 40,00 euro

Nel cuore dell'isola di Albarella, località esclusiva dove eleganti villette nascoste nel verde e bianche spiagge garantiscono relax e quiete ma anche meta prediletta per gli appassionati di golf, a due passi dal green e dalle sue 18 buche – uno dei migliori d'Italia – troverete questo bistrot raffinato, luminoso, inserito nell'elegante contesto di un bell'albergo a quattro stelle. La proposta di cucina bascula agilmente fra terra e mare con piatti realizzati espressamente e una buona scelta di pizze gourmet. Ecco allora tartare di tonno fresco con fiore di cappero e pepe al limone, plateau di crudità, battuta di manzo con olio Evo, sale rosa dell'Himalaya e pepe nero, gnocchi di patate con salsa agli scampi, gamberi rossi e crostacei, pappardelle alla crema di curcuma e dadolata di melanzane, fiorentina di Scottona alla brace, tranci di salmone Cbt al profumo di timo e maggiorana. Per dessert scegliete la sfera di semifreddo alla nocciola. Scelta dei vini calibrata su un numero di etichette non sterminato ma tutte eccellenti.

IN MARINETTA ITTITURISMO

Rosolina, Loc. Porto Levante (RO)
tel. +39 345 0318387
www.inmarinetta.it

titolare Isi Coppola
chef Simone Lucini
sommelier Isi Coppola
chiuso domenica a cena e lunedì (in estate solo il lunedì)
coperti 55
prezzo medio 70,00 euro

Percorrendo un'angusta stradina tra le valli del delta padano raggiungerete questo singolare locale posto sull'estremo lembo di terra disponibile prima di accedere al mare aperto. L'aspetto da palafitta per vecchi pescatori nasconde un ambiente curato e raffinato, nel quale sarà un piacere assaporare le specialità di pesce dello chef, realizzate sfruttando quotidianamente il meglio della pesca e degli allevamenti locali, delle lagune, degli orti nell'entroterra. Ordinerete ostriche rosa della Sacca di Scardovari, terrina di anguilla con carciofi, salsa verde e bernese al carciofino, spaghetti Benedetto Cavalieri alle vongole veraci, pil-pil di baccalà in vasocottura, rocher alla mousse di pistacchio. Scelta dei vini prevalentemente sul bianco e sulle bollicine, di impronta nazionale con belle sorprese.







Solo il meglio del mare

Pesce fresco dalla provenienza sempre garantita

Prodotti da pesca sostenibile e da allevamenti, di altissima qualità, selezionati e sicuri

Freschezza assicurata dai processi di conservazione garantiti e dalla totale tracciabilità

Porto Viro (RO) | Telefono: (+39) 0426.321840/41/42 | info@venetapesca.it

www.venetapesca.com

RISTORANTE AL MONTE

Rosolina (RO)
tel. +39 346 5790430
www.ristorantealmonte.it

titolare Stefano Grossato
chef Enrico Grossato
sommelier Stefano Grossato
chiuso lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 55,00 euro

Sono anni che la Famiglia Grossato gestisce con passione e competenza questo ristorante dall'aspetto classico, dalle decorazioni in stile marinaro, situato in una posizione strategica che consente di ammirare il panorama sulla laguna di Rosolina. E da tanto tempo Al Monte è uno degli indirizzi sicuri per chi cerca una cucina di mare confezionata con tutti i crismi, dove la materia prima migliore viene declinata nelle forme della tradizione veneta. Ecco allora polenta morbida con fritturina, ostriche rosa "Perla del Delta", spaghetti alla chitarra con scampi alla busara, tagliolini all'astice, gnocchetti alla granseola, rombo al forno con patate, pomodorini, olive e capperi, grosse pezzature da cucinare a piacere. Nota di colore: imperdibili le patate fritte tagliate a mano. Chiusura golosa con la sfogliatina calda alla crema pasticcera e fragole. Carta dei vini che enumera sulle 200 etichette da Italia, Francia, Germania e Slovenia.

ALBERGO RISTORANTE VILLA CIPRIANI

Asolo (TV)
tel. +39 0423 523411
www.villacipriani.it

titolare Sigrid Guillon Mangilli
chef Marco Pinelli
sommelier Cristiano Desogus
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 80,00 euro

Il poeta inglese Robert Brownig ha vissuto qui nel 1889. E anche lord Rupert Guinness, rampollo della nota famiglia di produttori di birra: fu lui a incaricare il leggendario Giuseppe Cipriani di trasformare questa splendida villa palladiana assisa sulle colline del Prosecco in un albergo di charme. E ancora oggi gli eleganti ambienti affrescati continuano a ospitare una clientela raffinata e amante del bello, attratta dal servizio inappuntabile. E ovviamente anche dalla cucina, che potrete assaggiare nella luminosa sala da pranzo o, in stagione, nella terrazza con vista sul massiccio del Grappa. Piatti che rimandano all'immortale tradizione dell'universo-mondo Cipriani, strettamente basati sull'offerta di mercato: carpaccio di manzo, risotto all'asolana, tagliolini gratinati, fegato alla veneziana. Dessert, realizzati ogni giorno dal pastry chef, davvero squisiti. Cantina da 183 referenze italiane e dalla Francia.

RISTORANTE CASA BRUSADA

Crocetta del Montello (TV)
tel. +39 0423 86614
www.casabrusada.it

titolare Francisca Da Silva
sommelier Nicola Colbertaldo
chiuso lunedì
coperti 70 interni - 80 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Caratterizzato da un'atmosfera rustica e calda, con alti soffitti in legno, in questo ristorante molto frequentato sull'altopiano del Montello, propone una sapiente combinazione di piatti di terra, molto legati alla tradizione veneta, e di mare. Nella bella sala rischiarata al lume della candela potrete gustare a vostro piacimento terrina d'anatra con scaloppa di foie gras e pere al Porto, crema di riso wasabi con capesante arrosto, burrata, pomodoro confit e salsa royale di crostacei, gnocchi cacio e pepe con gamberi alla busera, caviale di salmone e radicchio, tortelli di patate con taleggio e tartufo nero, controfiletto di capriolo in civet con confettura di mirtilli, tiramisù della casa. Non perdetevi le pregiate carni cotte alla brace e, quando disponibili, le pietanze a base di funghi e tartufi della zona. Carta dei vini sterminata, di marca nazionale, con tutte le grandi etichette del panorama enologico italiano.

RISTORANTE LA PATERNA

Giavera del Montello (TV)
tel. +39 347 7118124
www.ristorantelapaterna.com

titolare Giovanni Merlo
chef Giovanni Merlo
sommelier Giovanni Merlo
chiuso lunedì - martedì
a pranzo mercoledì - giovedì
coperti 35
prezzo medio 70,00 euro

Ristorante dall'aspetto rustico, ricavato da una cascina agricola alle pendici del Montello e da anni gestito dalla Famiglia Merlo. Ai fornelli Giovanni, che ha appreso i segreti del mestiere dalle nonne Pierina ed Elvira, propone una cucina identitaria, casalinga ma contemporanea, piatti semplici, realizzati con ingredienti selezionati e aggiornati nelle cotture, negli abbinamenti, negli impiattamenti. Ecco allora l'ovetto goloso, l'insalata di gallinella in saor con verdure dell'orto, lo spaghetto freddo con tonno dell'Adriatico e salsa magia, il risotto ai porcini del Cadore e capesante di Chioggia, le seppie di nassa alla brace con crema di piselli e zenzero. Imperdibile però rimane il pollo Rustichello della Pedemontana cotto sulla cucina economica coi cicchetti dei suoi tagli nobili. Ottimo in chiusura il biancomangiare alle mandorle amare su coulis di lamponi. Carta dei vini sterminata, di marca internazionale.

RISTORANTE DA GIGETTO

Miane (TV)
tel. +39 0438 960020
www.ristorantedagigetto.it

titolare Luigi "Gigetto" Bortolini
chef Marco Bortolini
sommelier Monica Bortolini
chiuso lunedì a cena - martedì
coperti 75 interni - 45 esterni
prezzo medio 65,00 euro

Ormai un grande classico della zona, questo ristorante dall'atmosfera calda e accogliente, caratterizzato da un soffitto in travi a vista da cui pendono centinaia di paioli e pentole di ogni genere. Qui Luigi Bortolini, per tutti "Gigetto", appagherà la vostra brama di tipicità culinarie venete, sapientemente rivisitate dallo chef, servendovi in un ambiente elegante e curato: piovra con hummus di ceci e foglia di cappero, cervo marinato e affumicato con marmellata di prugne e yogurt greco, terrina di foie gras agli agrumi, bigoli di carruba con spinacina, mandorle e gamberi, gnocchi di zucca con amaretti e mostarda, tortelli d'anatra alle erbe fini, filetto di Sorana con salsa al vino rosso e amarene, faraona in salsa peverada con polenta Biancoperla, zuppa di pere cotte nel vino, tiramisù al mascarpone. Nell'antica cantina di pietra riposano circa 1.600 eccellenti etichette di vino, nazionali ed estere.

RISTORANTE MENEGALDO

Monastier di Treviso (TV)
tel. +39 0422 898802
www.ristorantemenegaldo.it

titolari Patrizia, Rosanna e Stefania Menegaldo
chef Stefania Menegaldo
sommelier Patrizia Menegaldo
chiuso domenica a cena - martedì a cena mercoledì
coperti 100
prezzo medio 70,00 euro

Si conferma uno dei migliori ristoranti di pesce della provincia di Treviso e del Veneto, questa trattoria di gran tono dove da oltre un secolo la Famiglia Menegaldo, con passione e competenza, propone a un'affezionata clientela ciò che ogni giorno il mare ha di meglio da offrire. In un ambiente piacevolmente vintage vi attenderanno pietanze di mare declinate secondo i solidi canoni della tradizione veneta: ostriche, crudi eccezionali, granseola alla veneziana, saòr, bollito misto di pesce, spaghetti con le "bibarasse" (piccole vongole), risotto con scampi e primizie stagionali, gran fritto dell'Adriatico, code di scampi alla busara con riso, pezzature di giornata fatte al forno o alla griglia. Cantina pregevole, che ospita circa 100 etichette da tutta Italia.

ANTICA OSTERIA POLONI 1907

Montebelluna (TV)
tel. +39 0423 301681
www.anticaosteriapoloni1907.it

titolare Luca Michielin
chef Luca Michielin
sommelier Sebastian Nowak
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 45
prezzo medio 60,00/70,00 euro

Caldo e accogliente, dall'atmosfera country che ben si sposa alla vecchia casa di campagna con soffitto a travi che lo accoglie, questo ristorante di antica tradizione è specializzato in una cucina di mare altamente curata, realizzata col pescato migliore e con materie prime a filiera cortissima, privilegiando le eccellenze del territorio e senza dimenticare richiami alla tradizione. Gusterete allora polpo alla galiziana, baccalà mantecato con polenta di mais Marano abbrustolita, crudità miste, sarde in saòr, tagliolini rustici con pomodoro concassè, pesto di basilico e canocchie, paccheri alla busara di gamberi, fish & chips in salsa Remoulade, seppie al nero con polenta alla griglia, misto alla brace, tiramisù con savoiardi sardi, biscotti fatti in casa da intingere nella crema Chantilly. La scelta enologica, in prevalenza di bolle, bianchi e rosati, è di impronta nazionale, con qualche bella sorpresa anche dall'estero.

RISTORANTE CANTINA MEDITERRANEO

Morgano, Località Badoere (TV)
tel. +39 0422 837276
www.cantinamediterraneo.com

titolare Paola Targhetta
chef Matteo Aiazzone
sommelier Paola Targhetta
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 55,00/80,00 euro

Starete benissimo in questo ristorante di un certo tono, collocato esattamente di fronte alla barchessa "rotonda" di Villa Badoer, un complesso settecentesco meraviglioso nel centro di Badoere. L'atmosfera calorosa, i muri in pietra a vista, il caminetto che nella stagione fredda brucia incessantemente, saranno la cornice che vi introdurrà a una cucina fortemente ancorata alla tradizione del territorio ma in chiave contemporanea grazie a tecniche di cottura innovative. La carta bascula agilmente fra terra e mare: ostriche, crudo di canocchie e gamberi rossi di Mazara, lingua salmistrata con insalata russa, bigoli di farro con ragù d'anatra battuto al coltello, risotto con mazzancolle, calamari e ombrina, tartare di manzo al Marsala con insalata di porcini del Cadore, moeche e carciofi fritti su polenta. In stagione non mancano i famosi asparagi di Badoere. Carta dei vini che conta un migliaio di etichette.

ANTICA OSTERIA DI VIA BRANDOLINI

Pieve di Soligo,
Loc. Solighetto (TV)
tel. +39 0438 82590
www.anticaosteriabrandolini.it

titolari Carla e Giovanni Perenzin
chef Giovanni e Umberto Perenzin
chiuso domenica a cena – lunedì - mercoledì giovedì
coperti 60 interni - 20 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Sprizza tradizione e calore da tutti i pori questo locale dall'ambientazione rustica e dal bel cortiletto alberato dove si può mangiare nella bella stagione. In cucina lo chef Giovanni Perenzin esalta le ricette tipiche della cucina veneta e del territorio, seguendo il ritmo delle stagioni e impreziosendole con un tocco personale. Non perdete le succulente carni, cotte magistralmente al girarrosto sopra al focolare che arde nel centro della sala principale, ma lasciatevi ispirare anche dalla batteria degli antipasti, dal buon prosciutto dei Colli Berici, dal risotto ai funghi porcini, dalle paste fresche fatte in casa, dalle cervella fritte e dal fegato al Marsala. Dolci dal sapore tipicamente casalingo e cantina essenzialmente regionale, con tante buone bottiglie.

LE CEMENTINE

Roncade (TV)
tel. +39 0422 1581918
www.alajmo.it/pages/homepage-le-cementine

titolare Gruppo Alajmo
chef Roberto Ienna
sommelier Ilaria Ravanelli
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 80,00 euro

Nel pieno delle sponde del Sile troverete questa vecchia tenuta agricola che il grande Massimiliano Alajmo ha recuperato e ristrutturato in stile quasi futuristico. Il timone dei fornelli è in mano a Roberto Ienna, che traduce in realtà l'Alajmo-filosofia riguardo a una cucina naturale che attinge a piene mani dall'orto di casa senza dimenticare la cacciagione o il pescato della vicina laguna veneta. Nella bella sala illuminata da ampie vetrate o, quando fa bello, sotto il grazioso pergolato, gusterete sopressa di produzione propria con cipolline borettane in agrodolce, lumache alle erbe aromatiche, minestrone di verdura in sfoglia, spaghettoni Aop con erbe spontanee, gran fritto dell'orto, pollastra in concia piccante con patatine e salsa d'ostriche, lepre alla reale con radicchi in tecia. Chiudete con la pinza "putana" di mais cinquantino da intingere nello zabaione caldo e sorbetto di vin brulé, un dessert antico. La cantina conta 500 etichette dall'Italia e dal mondo.

RISTORANTE MARCANDOLE

Salgareda,
Loc. Passo Vecchio Correr (TV)
tel. +39 0422 807881
www.marcandole.it

titolare Roberta Rorato
chef Waldemaro Leonetti
sommelier Massimiliano Mannozzi
chiuso mercoledì - giovedì
coperti 80
prezzo medio 70,00/75,00 euro

Rimane un indirizzo sicuro e affidabile questo ristorante di grande e raffinata eleganza, situato in una minuscola frazione, dove il design essenziale degli arredi fa da contrappunto a una cucina di mare che parte da materie prime d'eccellenza per arrivare a piatti estremamente puliti, senza eccessi di condimento in modo da preservare gli aromi ittici. Iniziate con la grande batteria dei crudi, dodici assaggi da perdere la testa come il gambero rosso di Sicilia con pesto di lattuga e salsa cocktail, e poi proseguite col caviale di Giaveri, la piovra alla brace con mostarda di pere, peperone bruciato e indivia, la carbonara di scampi con schiuma di pancetta e tuorlo marinato, il risotto con astice alla brace e tartufo estivo, il caciucco di scorfano, il rombo alla brace con patata al limone e salsa all'arrabbiata. Chiudete con l'ottimo gianduiotto al cioccolato bianco su gelato alla vaniglia. La scelta enologica può contare su 1200 etichette dall'Italia e dal mondo.

RISTORANTE ANTICA TORRE

Treviso
tel. +39 0422 583694
www.anticatorretreviso.it

titolare Tommaso Pardo
chef Tommaso Pardo
sommelier Cesare Raguso
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 24
prezzo medio 75,00 euro

In un'antica torre del XIII secolo nel centro storico trevigiano troverete una delle cucine di mare più creative e fantasiose del territorio, punto di riferimento tanto per la gente del posto quanto per i forestieri in visita. Tommaso Pardo rielabora il pescato di giornata partendo da ricette mediterranee per toccare vette autoriali affatto banali, mentre in sala Cesare vi coccolerà tra un calice di vino e un servizio sempre attento. Gusterete lastra di scampi crudi con albicocca, verbena, mandorle e crumble di mare, capasanta scaloppata con variazione di zucchine e nocciole, cavatelli con bisque di crostacei, pomodoro e gamberi reali, spaghettoni "shakerati" con sarde salate, burro di malga, limone candito e mollica, anguilla alla piastra con variazione di prugne, pane tostato e rucola, baccalà in dolce cottura con zucchine, garum di pomodoro e tapioca. Si chiude in bellezza la pavlova di meringa, fragole, cake al basilico e mousse al limone. In cantina riposano 700 etichette italiane, francesi e internazionali.

MED VINO E CUCINA

Treviso
tel. +39 0422 419787
www.ristorantemed.it

titolare Andrea Finato
chef Benedetta Bertolin
sommelier Andrea Finato
chiuso domenica
coperti 40 interni - 30 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Intriga parecchio questo locale dall'impronta giovane e dinamica nel quartiere del vecchio ospedale ora teatro della movida cittadina. Piatti ispirati alla tradizione di territorio e italiana vanno a comporre un menù in continuo divenire. Letteralmente sospesi sull'acqua del canale dei Buranelli, visibile attraverso il pavimento trasparente, non mancherete di gustare piovra arrosto su crema di peperoni con topinambur e chips di cavolo nero, gnocchetti di rapa rossa con aglio nero, pecorino di Pienza e germogli croccanti, hamburger di parmigiana, cremoso al Marsala con pere cotte alla cannella e sbrisolona. La proposta enologica è davvero interessante, con tante eccellenti bottiglie da tutta Italia e dall'estero, anche poco conosciute e dal valido rapporto qualità-prezzo.

TRATTORIA ALL'OCA BIANCA

Treviso
tel. +39 0422 541850
www.ocabianca.blogspot.com

titolari Federica Mattiazzo e Luigi Chiarelli
chiuso martedì e mercoledì
coperti 38
prezzo medio 40,00 euro

Meta prediletta dei trevigiani sin dalla sua fondazione nel 1921, questa trattoria dall'aspetto tradizionale e dall'atmosfera calda vicino alle rive del Sile propone una cucina di territorio leggermente rivisitata, con piatti di carne ma anche di pesce ben confezionati. Tra le voci del menu bruschetta di pane alle noci con scaloppa di foie gras scottata al brandy e saor di mele renette, uova di quaglia al burro con tartufo nero e radicchio trevigiano marinato, bigoli in salsa d'acciughe o al ragù d'oca, gnocchetti con fonduta di trevigiano, rucola e Asiago stagionato, anatra arrosto con patate al timo, seppie in nero alla veneziana con polenta, frolla alle pere e cioccolato. Selezione enologica molto concentrata sulle eccellenti produzioni regionali.

OSTERIA DOLCEVISTA

Valdobbiadene,
Loc. Santo Stefano (TV)
tel. +39 0423 900408
www.colomberotto.it/wordpress/index.php/home/terra/territorio/relais-dolcevista/

titolare Loris Colomberotto
chef Lorenzo Mazzone
sommelier Manuel Selvestrel
chiuso lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

È indubbiamente una mecca per gli estimatori della carne di qualità, questo agriturismo-osteria collocato in posizione strategica dalla quale godere di una spettacolare vista sulla valle e sui vigneti di Prosecco Docg. Alle spalle del locale c'è infatti uno dei nomi di vertice nella filiera delle carni d'eccellenza, una garanzia assoluta. Direttamente dal bancone potrete scegliere i vostri tagli preferiti per cuocerli sulla brace che crepita incessantemente, per esempio una costata di Scottona dry aged. Ma non potete non cominciare con il classico carpaccio di filetto, con le battute di carne cruda, e perché no aggiungere una generosa porzione di tagliatelle con salsiccia e porcini, o un saporito roast-beef all'inglese con primizie di verdura. Per il vino fatevi accompagnare da Manuel nella graziosa cantinetta dove potrete scegliere una delle 60 etichette nazionali presenti.

OSTERIA DELLA VITTORIA

Volpago del Montello (TV)
tel. +39 0423 621968
www.osteriadellavittoria.it

titolare Marco Scantamburlo
chef Jasmine Sfoggia
sommelier Marco Scantamburlo
chiuso lunedì - martedì
coperti 35
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Vi piacerà un sacco questa osteria caratteristica situata in un vecchio casolare, in cima a una stradina di collina circondata dai vigneti. Merito sicuramente di Marco Scantamburlo, patron-sommelier col piglio degli osti di una volta, e di Jasmine Sfoggia, che ai fornelli fornisce un'interpretazione curata e non priva di personalità dei piatti tradizionali del territorio. Nella bella sala dal soffitto a travi e con un grande camino che d'inverno ravviva l'ambiente potrete gustare pane fritto con porchetta fatta in casa, foie gras in terrina con amarene e pan brioche al cacao, battuta di manzo con maionese alla senape, risotto con rigaglie di pollo e limone in conserva, tagliatelle al ragù di cortile con piselli freschi, coniglio con capperi, olive taggiasche e pinoli su friggitello arrosto. C'è anche una bella proposta di pesce basata sull'offerta di mercato. Dolci ottimi, tutti fatti in casa e che ruotano con una certa frequenza. Cantina mirata, bottiglie locali, nazionali e di Champagne.

IL CREDENZIERE

Annone Veneto (VE)
tel. +39 0422 769922
www.ilcredenziere.it

titolare Mario Dalena
chef Mario Dalena
sommelier Manuela Gava
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì mercoledì - a pranzo da giovedì a sabato
coperti 35
prezzo medio 80,00 euro

Alle porte di una piccola cittadina della provincia veneziana troverete questa villetta ristrutturata con cura, con gli esterni in pietra a vista e gli interni di design più sfaccettato, contemporaneo, eclettico. Ed è qui che Mario Dalena coniuga sapientemente i sapori della tradizione veneta con quelli della sua natia Puglia, proponendo pietanze di terra e di mare sempre di grande equilibrio. Cominciate con la grande degustazione degli antipasti – cappuccino di lenticchie al curry con brioche salata, crostacei crudi, code di gambero con radicchio trevigiano e funghi cardoncelli – per poi proseguire col riso Acquerello con zucca, baccalà alla vicentina, burrata liquida e semi di zucca in polvere, le orecchiette con cime di rapa e panure di frisella all'acciuga, il filetto di manzo con capocollo di Martina Franca, porcini e riduzione d'arrosto, l'aragosta gratinata ai taralli con profumo di zenzero. Chiudete con l'ananas Cbt rosolato all'olio di cocco e gelato alla grappa su crumble di polenta taragna. La cantina accoglie circa 120 etichette soprattutto italiane.

ANTICA OSTERIA CERA

Campagna Lupia, Loc. Lughetto (VE)
tel. +39 041 5185009
www.osteriacera.it

titolare Famiglia Cera
chef Lionello Cera
sommelier Niccolò Bau
chiuso domenica - lunedì
coperti 40
prezzo medio 150,00/200,00 euro

Nella piccolissima frazione di Lughetto a Campagna Lupia, non molto distante da Venezia, Lionello Cera, due Stelle Michelin, ha fondato una vera e propria cattedrale del gusto partendo da quella che era l'osteria di famiglia. Punto di riferimento per ogni gourmet, la cucina propone piatti di mare che affondano le radici nelle più profonde tradizioni della gastronomia veneta e lagunare. Ambiente raffinato ed elegante con luci soffuse la sera, servizio impeccabile e professionale. Tra i piatti consigliamo il crudo di mare. Non certo il solito crudo ma una serie di assaggi abbinati a condimenti studiati ad hoc per ogni boccone che vi sbalordirà per bellezza e sapore. Tra i primi consigliamo lo spaghettone alla carbonara con gli scampi e per quanto riguarda i secondi i semplicissimi scampi al sale. Una vera esplosione di gusto. La carta vini è profonda, ben strutturata e vanta la presenza di blasonate etichette italiane ed estere con un ampio respiro per gli Champagne.

RISTORANTE DA BUSO

Caorle (VE)
tel. +39 0421 210757
www.ristorantedabuso.it

titolare Alessandra Elisabeth Vio
chef Andrea Manzato
sommelier Alessandra Elisabeth Vio
chiuso mercoledì
coperti 5 interni - 20 esterni
prezzo medio 55,00 euro

A due passi dal cuore pulsante di Caorle, vicino alle vie dei negozi, troviamo il ristorante Da Buso. Ambiente elegante e raffinato e una cucina che profuma della più schietta tradizione culinaria caorlotta rivista in chiave contemporanea. Cucina prettamente di mare quindi, laddove è impossibile non trovare i cicchetti veneziani presentati come antipasti cotti e crudi di pesce. Tra gli antipasti segnaliamo i tacos con piovra, salsa teriyaki e concassé di verdure. Tra i primi non perdetevi gli spaghetti cacio e pepe con la tartare di gambero rosso, per i più audaci l'anguilla in tripla cottura servita con l'immancabile polenta bianca. Il servizio è professionale e attento, la carta dei vini corta ma interessante con la presenza di bollicine italiane e francesi.

RISTORANTE EL GATO

Chioggia (VE)
tel. +39 041 400265
www.elgato.it

titolare Tiziano Bissacco
chef Daniele Bissacco
sommelier Camilla Bissacco
chiuso lunedì - martedì (da ottobre ad aprile) - lunedì (da maggio a settembre)
coperti 70 interni - 40 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Ristorante storico in pieno centro a Chioggia, denominata da molti "la piccola Venezia". In un ambiente elegantemente moderno la cucina lagunare e di mare la fa da padrone. Il pescato del giorno freschissimo detta i piatti del menù che spesso possono cambiare. I contorni e le erbe aromatiche provengono prettamente dall'orto di proprietà. Una cucina apparentemente semplice, di tradizione, ma ogni piatto è rivisto in chiave contemporanea. Troviamo quasi sempre il crudo di mare, il misto mare gratinato, così come i tagliolini ai cinque sensi, ovvero con un misto di capesante, granseola, vongole, scampetti e calamaretti. Per non parlare della vellutata di patate viola con calamaretti spillo e tartufo nero pregiato. Tutti i dessert sono fatti in casa e sono una coccola alla quale, a fine pasto, è difficile rinunciare. La carta vini è ben strutturata, grande spazio alle bollicine. Il servizio empatico, attento e professionale senza essere impettito.

TRATTORIA AI DOGI

Chioggia (VE)
tel. +39 041 6394026 +39 347 3697168
www.ristoranteaidogi.it

titolare Raffaele Poletto
chef Raffaele Poletto
chiuso lunedì a pranzo
coperti 70/90
prezzo medio 45,00 euro

Rimane sempre un grande classico questo ristorante di grande tono, dagli arredi chiaramente ispirati allo stile veneziano, dall'atmosfera famigliare e calorosa, situato in una delle tantissime calli che intersecano il centro storico di Chioggia, una sorta di piccola Venezia a poca distanza da quella autentica. Merito della proposta di Raffaele Poletto, chef-patron di lungo corso che da sempre porta in tavola grandi piatti di mare declinati secondo la tradizione chioggiotta: gran crudo reale dove troverete il migliore pescato di giornata, bollito misto di pesce, tagliolini della casa con calamaretti, capesante, granseola e pomodorini, risotto Carnaroli con pesce e verdure di stagione, seppie "in tecia" con polenta, grigliata di crostacei e molluschi. In stagione non perdete le moleche, granchi nel periodo della muta da mangiare fritti con la polenta. Si finisce con l'ottima millefoglie della casa. La carta dei vini, internazionale, impressiona per completezza e assortimento.

RISTORANTE GARIBALDI

Chioggia, Loc. Sottomarina (VE)
tel. +39 041 5540042

titolare Famiglia Meneghello
chef Bruna, Lorenza e Nelson Meneghello
chiuso lunedì - martedì
(in inverno anche domenica a cena)
coperti 30
prezzo medio 70,00 euro

Nei vicoletti della penisola di Sottomarina, a poca distanza dalla torre dell'acqua, sono ormai 90 anni che la Famiglia Meneghello conduce con passione e competenza questo ristorante di gradevole sobrietà che affonda le proprie radici nella seconda metà del XIX secolo. La sala luminosa e accogliente, l'apparecchiatura altamente decorativa, vi concilieranno mentre assaporerete una cucina fortemente impregnata dei sentori di laguna, dove il pescato del giorno segue le ricette della tradizione veneta e chioggiotta. Non perdete il misto al vapore con cappelunghe, canestrelli, scampi, granseola e mazzancolle, il plateau di crudità ittiche, il risotto alla chioggiotta, le linguine all'astice, il fritto asciutto e croccante, le seppioline "de burselo" con il loro nero, le grosse pezzature da fare al forno. In stagione non mancano mai le "schie" e le "moleche". Scelta dei vini praticamente sterminata, da fare perdere la testa anche ai più esigenti.

RISTORANTE MARGHERITA
C/O RELAIS VILLA FRANCESCHI

Mira (VE)
tel. +39 041 4266531
www.ristorantemargheritavenice.it

titolare Famiglia Dal Corso
chef Remigio Dal Corso
sommelier Dario Dal Corso
chiuso mai
coperti 60 interni - 120 esterni
prezzo medio 75,00 euro

Sembra davvero una bomboniera questo ristorante dalle atmosfere ovattate situato all'interno di un'antica villa signorile ora trasformata in albergo cinque stelle. Il raffinato decor fin de siècle, il servizio premuroso e discreto non riusciranno però a distogliervi dalla cucina curata ed elegante, prevalentemente di pesce, che vi verrà proposta: insalata di mare profumata agli agrumi, scampi crudi, ostriche, tagliatelle con capesante e basilico, riso Gallo maturato un anno con scampi e asparagi, aragosta con burro al timo e salsa di bergamotto, ombrina al forno con patate e verdure, semifreddo ai tre cioccolati. Non mancano, per chi preferisce, stuzzicanti proposte di terra, specie fra i secondi. In cantina riposa una collezione di etichette nazionali ed estere, con bella presenza di Champagne.

RISTORANTE SAN MARTINO

Scorzé, Loc. Rio San Martino (VE)
tel. +39 041 5840648 +39 320 1609940
www.ristorantesanmartino.info

titolare Michela Berto
chef Raffaele Ros
sommelier Michela Berto
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo martedì - mercoledì
coperti 25
prezzo medio 75,00 euro

Pare incredibile trovare un ristorante stellato Michelin in questa minuscola frazione dell'entroterra veneziano, eppure sono anni che in questo locale dalla storia ultracentenaria Raffaele Ros brilla di luce propria valorizzando le materie prime del territorio e trasformandole in piatti altamente meditati, di grande stampo autoriale. Viaggiando agilmente fra terra e mare gusterete sella di coniglio in terrina con peperone, calamaretti con avocado, estratto di fagiolini e limone affumicato, risotto con latte di cipolla e ricci di mare, gnocchi veneziani con faraona, lavanda e olive, piccione in quattro servizi, trancio di pesce del giorno con emulsione di vongole e zucchine trombetta, croissant di sedano rapa in crema di nocciola, semifreddo all'anice. Degustazione di formaggi da primo premio. La piccola pasticceria finale è una coccola di rara goduria. Michela cura personalmente una carta internazionale di 1200 etichette dall'inusitata completezza.

TRATTORIA AL GATTO NERO

Venezia, Loc. Burano
tel. +39 041 730120
www.gattonero.com

titolari Ruggero e Massimiliano Bovo
chef Ruggero Bovo
sommelier Massimiliano Bovo
chiuso domenica a cena - lunedì a cena martedì - mercoledì
coperti 50 interni e 30 esterni
prezzo medio 60,00 euro

È ormai un'istituzione a Burano questa trattoria dall'aspetto classico e tranquillizzante dove dal 1965 la Famiglia Bovo – papà Ruggero ai fornelli con mamma Lucia, il figlio Massimiliano in sala – dispensa generose porzioni di una cucina di mare, declinata secondo la tradizione veneziana, che faticherete a dimenticare. La materia prima arriva ogni giorno dalle migliori aste della zona, arricchita quel tanto che basta dalle erbe e dalle verdure che crescono negli orti di Torcello. Tra le proposte, gli antipasti misti della casa, il tris di crostacei alla griglia, i tagliolini alla grancevola, il risotto alla buranella con brodo di gò – l'umile e al tempo stesso lussurioso pesce ghiozzo – i bigoli in salsa, la frittura di mazzancolle e scampi, le seppie alla veneziana, i pesci della laguna e dell'Adriatico da fare alla griglia o al forno. Chiudete con i classici "buranelli", biscottini tipici da accompagnare a un calice di passito. Carta dei vini che annovera circa 80 etichette da tutta Italia.

RISTORANTE VECIA CAVANA

Venezia, sestiere Cannaregio
tel. +39 041 5287106
www.veciacavana.marsillifamiglia.it

titolare Famiglia Marsilli
chef Ivano Borghese
sommelier Alessandro Marsilli
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 60,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante situato in uno dei rii che attraversano il sestiere di Cannaregio, dove un tempo c'era un vecchio ricovero per barche – in dialetto appunto cavàna – che la Famiglia Marsilli ha ristrutturato con passione e dedizione. L'atmosfera calda e confortevole, l'ambiente classico, vi concilieranno mentre assaporerete le specialità tipiche della cucina veneziana, confezionate come se uscissero dai fornelli di casa: sarde e scampi in saòr, baccalà mantecato con cuore di carciofo, crudità del giorno, granseola "in scorso suo", spaghetti alla "busara" di mazzancolle, risotto con le seppie e il loro nero, fegato alla veneziana con polenta, branzino al forno alla torcellana, frittura di pesce e verdurine, rombo al forno alla veneta. Chiudete con l'eccellente tiramisù della casa. Scelta enologica composta da 500 etichette italiane, francesi e persino croate.

CORTE SCONTA

Venezia, sestiere Castello
tel. +39 041 5227024
www.cortescontave.com

titolare Marco Proietto
chiuso domenica e lunedì
coperti 70
prezzo medio 85,00 euro

"Corte sconta" in dialetto veneziano significa "cortile nascosto". Ce n'è un'infinità dietro alle mura dei palazzi antichi che si affacciano sulle calli di Castello e in una delle più affascinanti, dominata da un pergolato di vite che risale al 1883, trova posto questo ristorante elegante e dal servizio inappuntabile che gode di grande fama tanto fra i turisti quanto fra i locali. Col bel tempo si mangia nel cortile sotto il pergolato, in inverno invece nella bella sala moderna e luminosa. La proposta ricalca gli stilemi della tradizione veneziana, reinterpretata con gusto contemporaneo: sarde in saòr e baccalà mantecato, granseola bollita, moscardini in umido, cicale di mare bollite, spaghetti alla seppia col suo nero, tagliolini con capesante e fiori di zucchina, frittura mista di pesce, anatra scottata con demi-glace, crema di pastinaca, carotine e granella di ciccioli. Chiudete in golosità con la spuma di zabaione dove intingere i tipici biscotti veneziani. Solo l'imbarazzo della scelta nel consultare una lista enologica di 300 etichette da tutta Europa.

CHICERIA
C/O PALAZZO SAN LORENZO BY PRIULI COLLECTION

Venezia, sestiere Castello
tel. +39 041 4767853
www.chiceria.it

general manager Roberto Pepe
chef Antonio Scognamiglio e Alessandro Marangoni
sommelier Roberto Pepe
chiuso martedì - mercoledì
coperti 26 interni - 20 esterni
prezzo medio 70,00 euro

C'è Roberto Pepe, uomo di sala e sommelier come pochi se ne trovano, alle spalle di questo progetto legato a una dimora di charme ricavata da un antico palazzo. In questo contesto la CHICeria rappresenta la dimensione fine dining, nella quale la tradizione veneta del cicchetto diventa lussuosa, alta. Un locale bello in maniera assurda, dove potrete gustare: toast d'astice con maionese di crostacei, focaccia con storione e caviale, ceviche di branzino con leche de tigre, linguine alla busara di crostacei, pasta "ammiscata" con rombo, cozze, vongole, patate e zafferano, triglia fritta alla mediterranea con mizuna al limone e Bloody Mary, filetto di manzo con salsa chimichurri e composta d'uva, millefoglie con crema pasticcera e frutti rossi. In cantina riposano 250 etichette italiane e di Champagne.

RISTORANTE LOCAL

Venezia, sestiere Castello
tel. +39 041 2411128
www.ristorantelocal.com

titolare Benedetta Fullin
chef Salvatore Sodano
sommelier Manuel Trevisan - Matteo Canu
chiuso domenica a pranzo - martedì - mercoledì
coperti 36
prezzo medio 160,0/190,000 euro

Si trova in una salizada quasi nascosta nel sestiere di Castello, nella zona della movida alla moda di Venezia, questo ristorante dall'atmosfera rustico-chic, dove l'esterno di un antico palazzo e le travi lignee che reggono il soffitto contrastano piacevolmente con gli arredi e la cantina firmati da Remo Pasquini e il bancone di rame riprende idealmente le 4mila murrine incastonate nel terrazzo estivo. Ai fornelli troviamo Salvatore Sodano, una Stella Michelin, cuore campano innamorato dei prodotti tradizionali della laguna veneta, che rilegge callidamente con un tocco di ispirazione mediterranea. Si mangia a menu degustazione e potreste trovare asparagi con mandorla e ortica, lingua di vitello con ricci di mare e cavolo rapa, eliche (la pasta!) con carciofi di Sant'Erasmo, rognoni ed erbe amare, risone e bisi, animella di vitello con spinaci e cape longhe, mela con gelsomino e polline. Vale la pena farsi aggiungere la selezione di formaggi. Si beve al calice, scegliendo ogni giorno fra una cinquantina di etichette più una grande scelta di distillati.

RISTORANTE AROMI
C/O HILTON MOLINO STUCKY VENICE HOTEL

Venezia, sestiere Giudecca
tel. +39 041 2723316
www.aromirestaurantvenice.com

titolare Massimiliano Perversi
chef Ivan Fargnoli
sommelier Giovanni Burrafato
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 40 interni - 40 esterni
prezzo medio 140,00 euro

Ammirate lo splendido panorama su Venezia che si gode dalla terrazza di questo ristorante inserito in uno degli alberghi più eleganti della città, ricavato da un vecchio opificio in mattoni rossi. Poi lanciatevi con fiducia sulla cucina ricercata di Ivan Fargnoli, che rilegge le ricette classiche della tradizione italiana in chiave contemporanea e autoriale. Qualche esempio? Battuta di astice e scampo con sorbetto al cetriolo e tabasco e latte di cocco, consommé d'anatra ai sapori orientali, tortelli di fegatini alla veneziana con zafferano, riso al curry con capesante e bottarga di muggine, moro oceanico australiano Glacier 51 (pescato a temperature sottozero) con polvere di chorizo, zucchine, spinaci e salsa di mare, controfiletto d'agnello con umeboshi, crema inglese ai popcorn con panna cotta al latte bruciato, caramello al mais e gelato di popcorn. Cantina solida, oltre 140 etichette.

RISTORANTE ORO
C/O BELMOND CIPRIANI HOTEL

Venezia, sestiere Giudecca
tel. +39 041 240801
www.belmond.com/it/hotels/europe/italy/venice/belmond-hotel-cipriani/dining#oro

titolare Belmond Cipriani Hotel
chef Vania Ghedini (head chef)
e Massimo Bottura (direttore artistico)
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 24
prezzo medio 200,00 euro

La leggenda. Il lusso e la raffinatezza concretizzati. Il decor del brand Cipriani rimasto immutato nel tempo e oggi valorizzato ulteriormente da una catena alberghiera che è sinonimo di bellezza. Nulla è lasciato al caso in questo storico albergo cinque stelle che dalla Giudecca domina una spettacolare veduta su Venezia e sulla laguna. E in questo contesto da favola c'è Oro. Oro in cucina e anche per il palato, grazie alla direzione artistica del grande Massimo Bottura, che si ispira ai classici della tradizione veneta rileggendoli con estro e ironia. Ecco allora "omaggio al Carpaccio", granceola con curcuma, agrumi e oro, tortelli ai frutti di mare, tagliolini all'ortica con limone candito e formaggio Morlacco, petto di anatra arrosto con salsa di albicocche e foglie di senape, astice "Parigi-Venezia", raviolone fritto "della nonna Valeria" con crema al limone e mostarda bolognese. Stella Michelin, ça va sans dire. In cantina 1000 etichette italiane e francesi aspettano solo di venire scelte.

RISTORANTE VENISSA
C/O VENISSA WINE RESORT

Venezia, Loc. Mazzorbo
tel. +39 041 5272281
www.venissa.it

titolare Gianluca Bisol
chef Chiara Pavan e Francesco Brutto
sommelier Francesco Brutto
chiuso martedì - mercoledì (a settembre solo mercoledì)
coperti 16 interni - 24 esterni
prezzo medio 150,00 euro

È un piccolo gioiello situato in un'isoletta un po' fuori mano questo ristorante raffinato e intrigante, che occupa la suggestiva sala del Cantinone di uno splendido wine resort circondato da vigneti, orti e giardini quasi a perdita d'occhio. Gli chef Chiara e Francesco propongono un'esperienza di cucina ambientale, che prende le mosse dai prodotti del territorio descrivendo appunto l'ambiente circostante. Potrete mangiare tartelletta di boccalone con kefir e acetosella, granchio blu con zafferano e aglio di vigna, gnocco con mela cotogna e taggete, lasagna con rinfresco di lievito madre e maggiorana, foglie d'insalata con garum di pesce, uvetta fermentata ed erbe alofite, pesce serra con portulaca e melone fermentato, affogato al meliloto. In cantina i vini autoprodotti nel resort con uve coltivate sul posto, chicche da intenditori.

VETRI RESTAURANT
C/O PUNTA CONTERIE

Venezia, Località Murano
tel. +39 041 5275174
www.puntaconterie.com

titolare Antonio Onorato
chef Fabio Manni
sommelier Riccardo Levorato
chiuso martedì - a cena sempre
coperti 70
prezzo medio 60,00 euro

Starete magnificamente in questo ristorante situato all'interno di un hub polivalente ricavato da un vecchio stabilimento a due passi dal Museo del Vetro di Murano, un luogo delizioso dalla cui terrazza godrete della veduta spettacolare sui canali e su Venezia. La cucina ricalca piacevolmente gli stilemi della tradizione veneziana reinterpretati con grazia e metodo in chiave contemporanea. Assaggerete polentina fritta con baccalà mantecato, carpaccio di manzo selezione Damini con verdurine e salsa leggera al Parmigiano, mezzi paccheri con scampi alla busera, spaghetti freschi con vongole veraci, gnocchetti di patate alle erbette con ragù di verdurine e ricotta affumicata, frittura di pesce con verdure di Sant'Erasmo, filetto di branzino al forno con patate e asparagi. Chiudete in bellezza con l'ottima meringata alle fragole o con un goloso brownie al cioccolato su gelato al pistacchio. Carta dei vini decisamente in linea.

TRATTORIA DO FORNI

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 5232148
www.doforni.it

titolare Eligio Paties
chef Enzo Bellagamba
sommelier Diego Paties
chiuso mai
coperti 180
prezzo medio 80,00 euro

Non lasciatevi ingannare dal termine trattoria. L'ambiente, con le sue boiserie di legno lucido, richiama infatti più un club esclusivo, un ristorante di tradizione. E quella non manca perché a questo indirizzo da oltre 50 anni la Famiglia Paties continua con passione e competenza a proporre una summa esauriente della Venezia a tavola. Reduci da una passeggiata in piazza San Marco vi accomoderete nelle belle sedie di velluto rosso e ordinerete crudi di mare, ostriche, granseola "in scorso suo", sarde in saòr, risotto "Tiziano" con scampi e Champagne, linguine "Tintoretto" in salsa di astice, minestra di pasta e fagioli, gran fritto di mare dei Do Forni, fegato alla veneziana, filetti di sogliola "Ca' d'Oro". Ambiente e servizio d'altri tempi. Concludete con il mitico soufflé al Grand Marnier con vaniglia e cioccolato o con una delle torte prodotte in proprio servite al carrello. La cantina è un autentico caveau, nel quale sono custodite oltre 2500 etichette provenienti da tutto il mondo.

ANTICO PIGNOLO

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 5228123
www.anticopignolo.it

titolare Eligio Paties
chef Sergio Trevisan
sommelier Diego Paties
chiuso lunedì
coperti 150 interni - 70 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Si respira ancora l'aria dei tempi passati in questo ristorante aperto nel 1930 dove una volta sorgevano, nell'ordine, una fornace da maniscalco del 1200, un panificio per le suore del vicino convento tra il XVII e il XVIII secolo e infine una drogheria. Ma voi accomodatevi senza timore nelle medesime eleganti sale dove venne girato "Summertime" con Katharine Hepburn per godere di una cucina espressione delle eccellenze venete: soppressa delle Dolomiti con polenta, insalata di mare alla chioggiotta, tagliolini con granseola e asparagi, tagliatelle con l'anatra, fegato alla veneziana con polenta, frittura reale del pescato di giornata, fragole flambate all'Armagnac con crema alla vaniglia. Occhio a non perdervi tra le 1.200 bottiglie ospitate nella cantina, visitabile e ricca di chicche altrove irreperibili.

GRAN CAFFÈ E RISTORANTE QUADRI

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 5222105
www.alajmo.it/pages/homepage-ristorante-quadri

titolare Gruppo Alajmo
chef Silvio Giavedoni e Sergio Preziosa
sommelier Rebecca Irolsini
chiuso lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 180,00 euro

Una delle cornici più belle del mondo, quella di piazza San Marco. Uno dei grandi locali storici della Serenissima, inserito in un palazzo settecentesco tutto specchi, cristallerie, boiserie e velluti, restaurato da Philippe Starck. È questo il tributo che il grande Massimiliano Alajmo rende alla meraviglia di Venezia. Recatevi nello splendido salone al primo piano, e approcciatevi a una cucina che definire d'autore sarebbe riduttivo: cappuccino Murrina (il colorato omaggio del maestro alle vetrerie di Murano), wafer di tartare di tonno, tortelli di burrata con guazzetto di laguna, risotto di seppie al nero con cocco, curry e pesca, soaso al limone in salsa di cipollotti con garusoli e tartufi di mare, animelle di agnello al mais con intingolo agrodolce piccante. Chiudete col famoso gran gelato alla nocciola. In carta ci sono 1200 etichette di marca internazionale.

TAVERNA LA FENICE

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 5223856
www.ristorantelafenice.it

direttore Antonio Engle
chef Jorge Felix Duenas Sierra
sommelier Roberto Tonasso
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 70,00 euro

A poca distanza dal Teatro La Fenice troverete questo ristorante la cui eleganza raffinata è stata uno dei motivi che lo hanno reso meta prediletta di artisti e attori, che spesso si servono di una porta segreta per accedere direttamente alle splendide sale in stile Belle Epoque. Solo uno dei motivi perché qui, dove si fa ristorazione dal 1860, la cucina ricalca stilemi di gusto e di ricerca che partono da un'accurata selezione delle materie prime. Piatti che seguono la tradizione veneta e più ampiamente italiana, abilmente rilette dallo chef: tartare di Bianca Piemontese "alla Figaro", spuma di patate con i "botoi" (carciofi novelli di Sant'Erasmo, successivi alle castrature), risotto con le "secole" (ritagli di carne vicini all'osso del manzo), piatto di grande tradizione, linguine "Carmiano" all'astice con pomodorini di Cavallino-Treporti, filetto di vitello alla Rossini con foie gras e tartufo nero, seppie in umido con polenta. Si chiude con l'affogato al caffè su gelato alla vaniglia e croccante al cioccolato. Carta dei vini importante con etichette italiane e francesi.

RISTORANTE CHAT QUI RIT

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 5229086
www.chatquirit.it

titolare Giovanni Mozzato
chef Leonardo Bozzato
sommelier Giovanni Mozzato
chiuso domenica e lunedì
coperti 35 interni - 15 esterni
prezzo medio 100,00 euro

Lo stile sobrio ed essenziale degli anni Quaranta e le vetrate ampie e luminose che danno sulla calle, sono il biglietto da visita di questo ristorante sofisticato ed elegante, situato a poca distanza da piazza San Marco. E siccome storicamente Venezia ha rappresentato un ponte fra Oriente e Occidente, qui la cucina si contamina piacevolmente fra rispetto della tradizione veneto-italiana e reminiscenze asiatiche. Ecco allora animella croccante con salsa al pepe verde, gremolada e salsa Tara, caviale Calvisius con pan brioche caldo e burro di Normandia, spaghetto quadrato "cacio-garbo" con gamberi rossi di Mazara del Vallo, cappelletti ripieni di pomodoro umami con salsa al Parmigiano e pesto genovese, filetto di rombo yakitori con pak choi, salsa Tom Yam e paprika affumicata. Bella degustazione di formaggi e dolci golosi come la verticale di cioccolato con caramello, passion fruit e spezie orientali. Carta dei vini che enumera 500 referenze fra Italia e Francia.

Filiera Certificata e Verificabile
la Pila
dal Seme alla Confezione

Una qualità che non conosce confini

Il primo Riso I.G.P. riconosciuto in Europa.



L'Eccellenza del Riso nei nostri marchi

La Pila.
Acqua, terra e riso.

Riso del Vo'.
Un borgo antico e le sue tradizioni.

I colorati.
I colori del benessere.

Le Risorgive.
Pasta di riso 100% senza glutine.

Agenzia Perdona - Brands Speak Human

Riseria La Pila Soc. Agr. a r.l. V. Crosoncino, 4/A - 37063 Isola della Scala (VR) , ITALIA
Tel. 045 6630879 - info@lapila.it - www.lapila.it

CLUB DEL DOGE RESTAURANT
C/O THE GRITTI PALACE VENICE MARRIOTT HOTEL

Venezia, sestiere San Marco
tel. +39 041 794611
www.clubdeldoge.com

titolare Gritti Capital Srl
chef Alberto Fol
sommelier Marianna Cappotto e Sandro Chinellato
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 140,00 euro

Ammirate uno dei panorami sulla laguna più spettacolari che possiate immaginare. E poi rientrate in questo ristorante dall'eleganza opulenta, all'interno di uno degli alberghi più lussuosi del mondo che occupa un palazzo patrizio. Le tavole apparecchiate in maniera raffinata, il servizio professionale e premuroso, tutto qui è studiato. E poi la cucina di Alberto Fol, che rilegge abilmente i grandi classici della cucina veneziana e italiana: castrature di Mazzorbetto fritte con formaggio caprino alla menta, granseola con piselli, intingolo alla mela e basilico, chips di granchio e caviale "Osietra Classic Giaveri", risotto "alla Hemingway" con crudo e cotto di scampi, gel di limone e olio al prezzemolo, pasta con fagioli di Lamon, pastin e salsa chimichurri, costoletta d'agnello con gambero rosso, pak choi e guacamole, rombo al forno con patate, cipolline, cime di rapa e zabaione alle erbe. Si chiude col leggendario tiramisù "Gritti". Ben calibrata la cantina, con circa 280 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE WISTÉRIA

Venezia, sestiere San Polo
tel. +39 041 5243373
www.wisteria-restaurant.com

titolari Massimiliano Rossetti e Andrea Martin
chef Marco Gregori e Nicolò Pometti
sommelier Tommaso Martin
chiuso mercoledì - giovedì a pranzo lunedì - martedì
coperti 36
prezzo medio 160,00/195,00 euro

Piacevolmente spiazzante. È la prima definizione che viene in mente approcciandosi a questo ristorante stellato Michelin ospitato in una vecchia corte ombreggiata. Un locale che è una ventata di freschezza, condotto da un team avido di nuove scoperte, entusiasta, nel quale la cucina – fusion di impronta veneta – è esperienza sensoriale e ricerca. Si mangia solo a menu degustazione e la sorte potrebbe riservarvi crudo di scampo con zucchine e sambuco, colombaccio alle susine gialle e crescione, spaghetti con peperone, fico e olive, risotto con ginepro verde, funghi e mirtilli, fusilli freddi con aringa, pinoli e ruchetta, seppia con aglio orsino e fragole, cervo con fagiolini e vongole veraci. I dessert sono inusuali, come pepe verde, alghe e caviale o melone e prosciutto. La carta dei vini – 500 etichette – è parte integrante del percorso degustativo, complice una sapiente politica di abbinamento.

ZANZE XVI

Venezia, sestiere Santa Croce
tel. +39 041 715394
www.zanze.it

titolare Nicola Dinato
chef Nicola Dinato
sommelier Elodie Dubuisson
chiuso lunedì - martedì
coperti 30
prezzo medio 100,00 euro

Un tempo conosciuto come Trattoria dalla Zanze, questo locale chic e dall'aura giovane e dinamica situato sulla sponda opposta della stazione di Santa Lucia conquista sempre più consensi nella Venezia che conta, che viene qui anche solo per prendere un aperitivo "grosso". La meticolosa ricerca delle materie prime – verdure dagli orti di proprietà, carni e formaggi da fornitori di nicchia, pesce dalle aste migliori – si traduce in piatti che rileggono la tradizione veneziana alla luce di tecniche di cottura innovative. Gusterete tramezzino croccante di baccalà mantecato, ostriche rosa del delta, cassopipa di molluschi e legumi cotta nella latta, crudi del giorno, canocchie e saòr, risotto al Prosecco con timo e ostrica alla plancia, spaghettino tiepido alle vongole con limone e zafaràna, bosega con gazpacho, costine di maiale al Bbq con ketchup di anguria e fagiolini. Si chiude con dessert dai nomi ironici come "tiramivia" o "melacolada". Cantina di 300 etichette, con la possibilità di percorsi guidati di degustazione.

BOTTEGA PROSECCO BAR & CAFFÈ C/O AEROPORTO INTERNAZIONALE "MARCO POLO"

Venezia, Loc. Tessera
tel. +39 041 4561111
www.bottegaspa.com/prosecco-bar

titolare Bottega Spa
chef Corporate Chef Bottega
sommelier Corporate Sommelier Bottega
chiuso mai
coperti 15
prezzo medio 15,00 euro

Rappresenta la pietra fondatrice di un format lanciato da una casa vinicola veneta e finalizzato a valorizzare le eccellenze italiane nei principali scali internazionali, questo locale all'interno dell'aeroporto di Venezia. La formula ricalca, in versione contemporanea, quella del classico bacaro veneziano. Si comincia coi classici cicchetti con soppressa, prosciutto San Daniele, polpettine e baccalà mantecato. Ma subito dopo si passa ai grandi taglieri ricchi di grandi salumi e formaggi del territorio come l'Asiago fiordimaso, lo speck e molto altro. Per chi non ha molto tempo ovviamente consigliamo gli altrettanto classici tramezzini veneziani. Naturalmente si beve benissimo, soprattutto etichette aziendali che includono ovviamente Prosecco – classico e rosé – ma anche Valpolicella ripasso e Amarone.

VËRT OSTERIA CONTEMPORANEA BY LA RAMA
C/O LA RAMA RELAIS

Caprino Veronese, Loc. Bogonza (VR)
tel. +39 327 7709794
www.vertosteria.it

titolari Greta Ragno e Corinne Luppi
chef Corinne Luppi
sommelier Greta Ragno
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40 interni - 70 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Greta Ragno e Corinne Luppi appartengono alla nuova generazione di ristoratori, attenti (per davvero) alla sostenibilità, che seguono il ritmo delle stagioni e cercano la riuscita di un piatto nel lusso della semplicità. E palcoscenico di questa filosofia è un relais immerso nel verde delle campagne, dove questa osteria contemporanea, dalle ampie vetrate luminose, propone pietanze legate alla tradizione veneta, rassicuranti come se fossero usciti dalla cucina di casa. Qualche esempio? Crema di piselli con gamberi scottati e bacon, insalata di gallina con cavolo cappuccio e cipolla caramellata, gnocchi di patate con ragù alle tre carni, tagliatelle ai funghi di stagione, stinchetto di maiale cotto come un prosciutto con salsa Bbq fatta in casa, tagliata di Garronese Veneta con il suo fondo bruno. Le verdure, ça va sans dire, arrivano dall'orto del ristorante, i dolci, come in famiglia, variano giorno per giorno. Scelta enologica mirata su 90 etichette italiane, francesi e spagnole.

RISTORANTE OSELETA
C/O HOTEL VILLA CORDEVIGO WINE RELAIS

Cavaion Veronese, Loc. Cordevigo (VR)
tel. +39 045 7235287
www.ristoranteoseleta.it

titolari Famiglie Cristoforetti & Delibori
chef Marco Marras
sommelier Giuseppe Crescenzo
chiuso lunedì a pranzo - martedì mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 90,00 euro

I toni del bianco, resi ancora più abbacinanti dalla luce, vi introdurranno a un clima rilassato, complice. In questo resort circondato dai vigneti del Valpolicella la qualità è cosa da prendersi sul serio e ben lo sa Marco Marras, una Stella Michelin. Gusterete piatti che sanno veramente di cibo: scampo marinato al miele con mango, maionese ai crostacei e sambuco, battuto di Frisona veronese con pan brioche tostato, tartufo del Monte Baldo e caviale Oscietra Giaveri, tortelli con foie gras, Parmigiano, aceto balsamico e timo limoncino, Carnaroli "Riserva Corte Schioppo" con seppia al nero e limone, rombo chiodato con croccante di Pata Negra, Chateaubriand con sfumatura al whisky torbato. Chiudete con semifreddo di nocciola, caffè e caramello. Fornitissima la cantina, 800 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE REGIO PATIO
C/O HOTEL REGINA ADELAIDE

Garda (VR)
tel. +39 045 7255977
www.regiopatio.it

titolari Famiglia Tedeschi
chef Andrea Costantini
sommelier Stefano Barbieri
chiuso mercoledì - a pranzo sempre
coperti 35 interni - 20 esterni
prezzo medio 100,00 euro

Mantiene intatto negli anni il suo fascino e il decor d'antan, tra boiserie di legno lucido e ampie vetrate che affacciano sul giardino, questo ristorante elegante, all'interno di un lussuoso albergo le cui terrazze digradano mollemente verso le rive del Garda. Merito anche della proposta consolidata dello chef Andrea Costantini, capace di valorizzare le eccellenze stagionali del Benaco e l'elemento vegetale delle campagne retrostanti in piatti dalla forte impronta contemporanea. Mentre in sala suona un pianoforte avrete la ventura di assaggiare la tartare di Garronese veneta al caviale, l'ostrica di lago, gli gnocchi ripieni di brodetto di pesce, riso Carnaroli "Gran Riserva" al Parmigiano stravecchio, tartufo e fondo d'arrosto, agnoli di caprino della Lessinia in sorbir alla ciliegia, pecora brogna con frutto della passione à la coque, rombo alla diavola, 'nduja di carpa lacustre. Il babà al limone gardesano è un'eccellente conclusione. La carta enologica, uno dei tanti fiori all'occhiello, enumera etichette italiane e internazionali.

LOCANDA PERBELLINI AI BEATI LAGO DI GARDA

Garda (VR)
tel. +39 045 6573114
www.locandaperbelliniallago.it

titolare Giancarlo Perbellini
chef Michele Bosco
sommelier Filippo Cancogni
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 75,00 euro

Sulle colline che dominano Garda in quello che è un belvedere naturale, Giancarlo Perbellini conferma di essere uno dei numi dell'alta cucina in questo scorcio di XXI secolo. L'architettura essenziale vi concilierà l'anima prima ancora che vi approcciate a una cucina che non ha più bisogno di presentazioni, messa eccelsamente a terra da Michele Bosco. Piatti radicati nella tradizione ma che evolvono verso frontiere di ricerca in costante evoluzione: luccio mantecato su focaccina di grano arso e gazpacho di verdure, sandwich di Fassona con maionese di lattuga e senape dolce, plin ripieni di coniglio e il suo fondo su spuma di patate, rigatoni al cacio e pepe con astice e lime, passatelli in brodo di funghi e olio alle nocciole, coregone con pomodoro e spugnole, insalata di faraona in panzanella. Imperdibile in chiusura la millefoglie. Carta enologica che annovera 300 etichette italiane e francesi.

CA' DEL MORO WINE RETREAT

Grezzana (VR)
tel. +39 045 9814900
www.cadelmoro.wine

titolare La Collina dei Ciliegi Srl
chef Giuseppe Antonio Lamanna
sommelier Ilaria Schiavi
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 35
prezzo medio 70,00 euro

Circondato dai vigneti del Valpolicella che si estendono fino dove l'occhio può allungare lo sguardo, nel cuore della Valpantena, è sempre una gioia per gli occhi questo resort alle cui spalle c'è una rinomata azienda vinicola del territorio. L'aspetto richiama quello delle tradizionali tenute di campagna, dove a prevalere sono legno, pietra naturale, ferro battuto, e tutto intorno uno splendido giardino con alberi di ciliegio sotto ai quali sarà bello riposare. E la gioia sarà anche per il palato grazie a una cucina che valorizza le eccellenze locali seguendo il ritmo delle stagioni e con un pizzico di sentori mediterranei in ossequio alle origini calabre dello chef: Garronese Veneta battuta al coltello con stracciatella e olio affumicato, crudi e marinati di mare, pasta mista cotta in zuppa di pesce con crema di fagioli di Lamon, gambero viola, arancia e caviale di aringa affumicata, Carnaroli "Riserva San Massimo" all'Amarone, agnello di pecora Brogna con porcini in osmosi e crema di capperi, ricciola marinata e cotta al vapore con salsa allo yuzukosho e olio al limone. Vini aziendali ma anche 300 etichette tra Italia e Francia.

RISTORANTE PILA DELL'ABATE

Isola della Scala (VR)
tel. +39 045 7301006
www.piladellabate.it

titolare Leopoldo Leoni
chef Elisabetta Campagnola e Renato Leoni
chiusoa a cena lunedì - martedì e mercoledì a pranzo venerdì
coperti 120
prezzo medio 35,00 euro

Siamo a Isola della Scala, patria di uno dei risi certificati ossia il Vialone Nano Veronese Igp. È quindi ineluttabile che la specialità di questo ristorante, situato in un antico mulino del XVII secolo, siano specialità a base del nobile chicco. A cominciare dal più classico dei classici, il riso all'isolana con carne di maiale e di vitello tagliata al coltello. Ma anche in versioni più creative come il risotto "Mozzafiato" con Mozzarella di Bufala Campana Igp e basilico, quello con Monte Veronese Igp e Radicchio rosso di Verona Igp, con zucca mantovana e rosmarino, e tanti altri ancora. Ma prima iniziate con una polentina (di riso ovviamente) guarnita con soppressa, funghi trifolati e formaggio fuso e come secondo puntate decisi sullo stinco di maiale al forno con patate. Se non amate il riso (ma allora che ci fate qui?) vi segnaliamo anche gli spaghetti alla "renga" (aringa) di Parona, un piatto povero di antica ascendenza. In cantina 25 etichette del territorio, emiliane e trentine, che ben si abbinano.

RISTORANTE VECCHIA MALCESINE

Malcesine (VR)
tel. +39 335 6377699
www.vecchiamalcesine.com

titolare Elle Srl
chef Leandro Luppi
sommelier Laura Imola
chiuso lunedì a pranzo - mercoledì giovedì - venerdì a pranzo
coperti 35
prezzo degustazione 120,00 euro

Ci sono locali che sono come i grandi monumenti dell'antichità: non c'è tempo che passi né flagello naturale che ne possano scalfire l'essenza profonda. In questo novero rientrano le piramidi di Giza, il Partenone e la Vecchia Malcesine. Sì perché questo ristorante di eleganza sobria e classica ormai indossa la Stella Michelin, conquistata in anni immemori, come se fosse un fatto di ordinaria normalità. Merito di una cucina, quella di Leandro Luppi, che esalta i prodotti del Garda in piatti che definire geniali sarebbe riduttivo: Tarte Tatin di cipolla con trota e melassa d'abete, tonno d'acqua dolce, carbonara di lago, spaghetti con gin tonic e gambero rosso, risotto con seppia e tastasal, pesce gatto con kiwi, lavarello con mela e paté di fegatini, agnello cacio e pepe. Dolci squisiti. La scelta dei vini è di marca europea, con 300 etichette a disposizione.

LA LOCANDA DI NONNA IDA

Marano di Valpolicella, Località San Rocco (VR)
tel. +39 346 5929244
www.lalocandadinonnaida.it

titolare Mauro Caldaroni
chef Mauro Caldaroni
chiuso martedì - mercoledì
coperti 45
prezzo medio 40,00 euro

Vi sentirete quasi come a casa in questa locanda caratteristica dall'atmosfera calorosa e dall'accoglienza famigliare situata sui colli della Valpolicella. E di tradizione parla anche la proposta di cucina, con piatti che paiono presi dal ricettario di una vecchia zia veronese: lumache brasate su crema di patate della Lessinia con olio al prezzemolo, culatello "Terre di Nebbia" con giardiniera fatta in casa, tartare di manzo con maionese alle erbe, cipolla rossa marinata e capperi fritti, risotto all'Amarone con fonduta di Monte Veronese, tagliatelle con ragù di coniglio, fave, pecorino e pepe nero di Sarawak, guancia di manzo brasata con purea di patate, petto d'anatra arrostito al rosa con spinacino selvatico e cipolline glassate, maialino da latte croccante laccato alla liquirizia e miele con terrina di patate e agretti. Chiudete con la mitica torta delle rose servita tiepida con zabaione. In cantina 150 etichette della Valpolicella ma anche dal resto d'Italia e dalla Francia.

LOCANDA '800

Negrar di Valpolicella (VR)
tel. +39 045 6000133
www.locanda800.it

titolare Diego Donatelli
chef Diego Donatelli
sommelier Gianfranco Elampini
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 70 in barricaia - 20 in sala veranda
prezzo medio 70,00 euro

Caratterizzato da un'atmosfera calda e accogliente questo ristorante di tono situato sulle colline dove nascono il Valpolicella e l'Amarone dove dal 2007 la cucina propone sapienti rivisitazioni dei piatti tradizionali di territorio e una carta a base di pesce freschissimo. Dai fornelli dello chef Diego escono pietanze sempre calibrate tra gusto e leggerezza, dalle tecniche di realizzazione impeccabili: polpo alla griglia con patate schiacciate e mais croccante, carpaccio di manzo con agrumi, finferli e lamponi, prosciutto di Sauris con giardiniera di frutta e verdura, tagliolini con bottarga, pistacchio e lime, bigoli al ragù di cortile, risotti secondo stagione, padellata di crostacei della Locanda, guanciale di vitello con funghi e tartufo. La cantina è prevalentemente locale, con i grandi classici del territorio – e scusate se è poco – affiancati a piccole chicche semisconosciute.

LOCANDA LE 4 CIACOLE

Roverchiara (VR)
tel. +39 0442 685115
www.le4ciacole.it

titolare Marco Scandogliero
chef Bruno Vignolle
sommelier Marco Scandogliero
chiuso lunedì
coperti 50 interni - 15 esterni
prezzo medio 65,00 euro

Sobrio ed elegante, questo ristorante albergo dagli alti soffitti a volta in pietra a vista affaccia esattamente sulla piazza principale del paese. Il palcoscenico ideale per gustare una cucina ricercata, dove tradizione e sperimentazione si intrecciano in un delicato equilibrio. Calamaro speziato allo spiedo con scalogno, yogurt, cetriolo e acetosella, risotto mantecato al basilico con gamberi, limone fermentato e tagete, pecora allo spiedo con melanzane, pomodoro e zenzero, tiramisù della Locanda. La degustazione dei formaggi curata da papà Tiziano nell'attigua bottega di famiglia è un'esperienza che vale la vita. La carta dei vini, curata dal sommelier Marco Scandogliero, è di respiro internazionale, con presenza importante di grandi annate, formati speciali e Champagne.

TAVERNA KUS

San Zeno di Montagna (VR)
tel. +39 045 7285667
www.tavernakus.it

titolare Giancarlo Zanolli
chef Stefano Lorenzi
sommelier Andrea Fardin
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 70,00 euro

Sulle colline di San Zeno, dalle quale si domina lo specchio d'acqua del Garda, troverete questa vecchia casa in pietra a vista risalente al XVIII secolo, dall'atmosfera calda e accogliente, ora trattoria di tono. La proposta di cucina, che gusterete in una bella sala o nella luminosa veranda, ricalca gli stilemi della tradizione del territorio, riletti in chiave contemporanea. Tra le proposte la "colazione" di zabaione salato al tartufo del Monte Baldo con spuma di Parmigiano e brioche ripiena di prosciutto crudo, la battuta di Garronese Veneta con salsa allo yogurt, burro al foie gras, cialde di mandorla e gel alla pesca, i tagliolini al caviale di aringa, salsa al crescione d'acqua, terra di acciughe e agrumi, i ravioli di grano arso ripieni di faraona con erbette, pinoli e maionese alle nocciole, la sella di coniglio in crosta ripiena di fichi marinati al Marsala e fave di Tonka. Chiudete con l'ottimo panettone fatto in casa al marron glacé, cioccolato Guanaja 70% e albicocca candita su gelato artigianale. La carta dei vini non è da trattoria: oltre 1000 etichette da tutto il mondo.

LOCANDA DEL BORGO

Soave (VR)
tel. +39 045 7680092
www.locandadelborgosoave.com

titolare Famiglia Marcazzan
chef Maria Zandonà
sommelier Cantina Rocca Sveva
chiuso mai
coperti 250
prezzo medio 75,00 euro

Ai piedi del castello di Soave, nel borgo medievale di Corvegnino, troverete questa graziosa locanda nata dall'iniziativa dei titolari dell'azienda vinicola Rocca Sveva, collegata alla struttura da un'incredibile galleria sotterranea. Nella bella sala da pranzo o, quando fa caldo, nella gradevole corte, potrete assaggiare una cucina strettamente di territorio, realizzata perlopiù con i prodotti dell'azienda agricola di famiglia: soufflè di verdure con prosciutto crudo di Soave, tortino di polenta con erborinato, spinaci e colata di porcini, pasticcio di carne, crespelle al tartufo, arrotolato di cappone farcito, brasato al Ripasso di Valpolicella, bollito con salsa pearà. I vini sono quelli aziendali, ottime interpretazioni dell'enologia veronese.

CASA PERBELLINI AI 12 APOSTOLI

Verona
tel. +39 045 8780860
www.casaperbellini.com

titolare Giancarlo Perbellini
chef Giancarlo Perbellini
sommelier Mirta Margaglio
chiuso domenica - lunedì - sabato a cena
coperti 38
prezzo medio 250,00/300,00 euro

Quando due miti si incontrano e si abbracciano il risultato è sempre strabiliante. Due miti. Il primo è quello dei 12 Apostoli, che da oltre 300 anni è il ristorante storico di Verona per antonomasia. Il secondo è quello di Giancarlo Perbellini, tra le menti più feconde dell'haute cuisine contemporanea, che qui ha mosso i primi passi e che qui è tornato per ottenere la terza Stella Michelin. Anche la location riunisce passato e presente: agli affreschi che Pino Casarini nel 1947 volle dedicare a Romeo e Giulietta si sposano piacevolmente con gli interni rinnovati da Patricia Urquiola. Inevitabile che pasteggiare qui si traduca in un'esperienza mistica, extrasensoriale: dopo l'immancabile wafer con tartare di branzino, caprino e liquirizia assaggerete insalata di bosco, scampo con carota, mela, pistacchio, aria di piccione e zenzero, penne mantecate al pepe nero con mandorla, ricci e nero di seppia, pluma di maialino iberico al Bbq con caramello di nespole mizuna. Imperdibile a fine pasto la leggendaria millefoglie secondo la ricetta di famiglia. Oltre 1200 di vini internazionali.

RISTORANTE IL DESCO

Verona
tel. +39 045 595358
www.ristoranteildesco.it

titolare Matteo Rizzo
chef Matteo Rizzo e Tommaso Iacuzzi
sommelier Nicholas Buratto
chiuso domenica - lunedì
coperti 38
prezzo medio 160,00 euro

Più che un ristorante un'istituzione, che però nonostante gli anni non smette mai di stupire. In un palazzo rinascimentale nel centro storico di Verona un ristorante di grande raffinatezza, che illo tempore per primo portò la Stella Michelin nella città di Romeo e Giulietta. Oggi Matteo Rizzo, figlio e successore del fondatore Elia, propone una cucina che affonda le radici nel classico italiano ma profondamente rinnovata nei modi, nelle tecniche, nelle presentazioni. Ecco allora salmone fondente con crema di capperi e polvere di caffè, ovetto "in cocotte", risotto al profumo di rafano e super salsa alla cacciatora, ravioli di sgombro e cipolla in salsa di pomodori gialli, sogliola in salsa mugnaia al limone e finocchietto con insalatina di crescioni aromatici, manzo servito rosa con salsa foie gras e composta di peperoni. La variante del tiramisù alle spezie orientali sarà un goloso fine pasto. La scelta enologica supererà ogni più vostra velleitaria ambizione, con etichette da tutto il mondo.

Salumificio Valpolicella. Oggi, come una volta.



Salumificio Valpolicella

Via Casa Rossa, 5 - San Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 045 7702522 - info@salumificiovalpolicella.it

www.salumificiovalpolicella.it

LOCANDA 4 CUOCHI

Verona
tel. +39 045 8030311
www.locanda4cuochi.it

titolari Giancarlo Perbellini, Moreno Pellegrini, Dario Fracasso e Andrea Manzoli
chef Dario Fracasso
chiuso lunedì - martedì a cena
coperti 65 interni - 20 esterni
prezzo medio 45,00 euro

A poca distanza dall'Arena di Verona rimane uno degli indirizzi must da non perdere, questo ristorante dall'aura dinamica e giovane, nato su iniziativa di due allievi del grande Perbellini che qui figura come socio e ispiratore, una sorta di Yoda gourmet. La proposta di cucina segue una linea in equilibrio fra esperienza, creatività e conoscenza dei fondamenti del fine dining, dove ogni piatto ha un risvolto emozionale. Assaggiate la misticanza con gamberi scottati, mela, mandorle, tartufo nero e salsa al Parmigiano, la "Mozzarella & Carrozza", gli gnocchi di grano arso con spuma di peperoni dolci, ragù di cortile, salsa al Monte Veronese ed erba cipollina, il risotto mantecato allo zafferano con crumble salato ai pistacchi e salsa all'aceto di lamponi, lo stinco di maialino Cbt e arrostito croccante al forno laccato con miele, limone e liquirizia, il tiepido di manzo al sangue con salsa alle ciliegie e vino rosso. In chiusura perché farsi mancare la famosa millefoglie di Casa Perbellini? Scelta enologica che fa aggio su 300 etichette italiane ed estere, con la possibilità di abbinamenti piatto per piatto.

TRATTORIA AL POMPIERE

Verona
tel. +39 045 8030537
www.alpompiere.com

titolare Marco Dandrea
chef Marco Dandrea
chiuso domenica
coperti 55
prezzo medio 55,00 euro

Rappresenta uno degli ultimi baluardi della tradizione scaligera a tavola questa trattoria dall'aspetto classico, dagli arredi sobri, dalle pareti tappezzate di vecchie foto in bianco e nero, aperta sin dalla prima metà del XIX secolo e dal 2011 nelle capaci mani di Marco Dandrea. A poca distanza dalla famosa Casa di Giulietta appagherete la vostra brama di specialità tipiche del territorio, servite in generose porzioni e confezionate con maestria e rispetto del canone. Iniziate con il ricco assortimento di salumi italiani accuratamente selezionati, con i formaggi locali in degustazione, per poi proseguire con la famosa pasta e fagioli tiepida come la faceva Giovanni Gabrielli, con il risotto mantecato ai peperoni di Cavallino-Treporti, con la guancia di manzo brasata all'Amarone e stracotto della coda del bue, con il fegato di vitella alla veneziana su polenta abbrustolita. Chiudete a meraviglia col gelato alla crema "Pompiere" con fragole, amarene e scaglie di cioccolato fondente. La cantina è forte di ben 700 etichette italiane, francesi e tedesche.

RISTORANTE VESCOVO MORO

Verona
tel. +39 045 8035084
www.vescovomoro.it

titolare Terre Veronesi Srl
chef Michele Motta
sommelier Stefano Valetti
chiuso domenica a cena
prezzo medio 60,00 euro

Vicino alla basilica di San Zeno Maggiore, in quella che ai principi del XX secolo era una vecchia officina, continua a essere garanzia di ottima cucina e servizio curato questo ristorante dagli ambienti eleganti, illuminati da ampie vetrate e caratterizzati da un design che mescola piacevolmente rustico e moderno in una sorta di fusion steampunk. La cucina scommette fortemente sulle materie prime di stagione, preferibilmente del territorio, che vengono rielaborate in piatti di grandissima piacevolezza: ostriche, caviale Calvisius, lumache alla bourguignonne, luccio con verdure in agrodolce su foglie di polenta, spaghetti alla carbonara di storione bianco fumé, fritto di mare con maionese al rafano, classicissima "pastissada" di cavallo con polenta. Notevole la degustazione di formaggi della Lessinia. Come dessert prediligete le sfogliatine di Villafranca con zabaione freddo. Carta dei vini da 250 etichette locali, italiane e francesi.

BISTROT AL 2
C/O DUE TORRI HOTEL VERONA

Verona
tel. +39 045 595044
www.hotelduetorri.duetorrihotels.com/it/hotel-5-stelle-lusso-verona/bistrot-al-2

titolare DueTorrihotels Spa
chef Salvatore Garofalo
sommelier Ali Zaza
chiuso mai
coperti 45
prezzo medio 70,00 euro

Ha le sembianze vintage di un tradizionale bistrot parigino, il luogo deputato alla ristorazione del più lussuoso albergo di Verona, situato in un palazzo medievale. Nella leggendaria Sala dell'Aquila, disegnata personalmente da Gualtiero Marchesi, troverete una cucina che sembra uscita dal ricettario classico del Pellaprat. Ecco allora scampi con salsa allo Champagne, caviale, aneto e mandorle, filetto di vitello col suo fondo, salsa tonnata, rafano e cipolla rossa in agro, ostriche Gillardeau, tortellini di Valeggio in crema di Parmigiano e tartufo nero estivo, tagliolini con crema di peperoni, polvere di culatello e gamberi rossi, filetto alla Rossini con foie gras, salsa al Porto e tartufo nero. Alla fine, l'ottima mousse di caramello con cuore croccante di cioccolato e biscotto alla nocciola. Cantina europea, con 260 etichette italiane, francesi e slovene.

ANTICA BOTTEGA DEL VINO

Verona
tel. +39 045 8004535
www.bottegavini.it

titolare e direttore Luca Nicolis
per Associazione Le Famiglie Storiche
chef Luca Dalla Via
sommelier Simone Isoli
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 40,00 euro

Difficile trovare a Verona o in qualsiasi altra città italiana un luogo che assomigli a questa osteria-enoteca la cui attività risale al XVI secolo e che, dopo inenarrabili vicissitudini, è stata salvata da Le Famiglie Storiche, associazione che riunisce 13 grandi aziende vinicole della Valpolicella. Gli ambienti di eleganza mitteleuropea, con i loro legni traslucidi, i mobili vissuti dal tempo e le grandi bottiglie che campeggiano alle pareti come se fossero opere d'arte (a volte lo sono) vi introdurranno a una cucina veronese leggermente rivisitata, con piacevoli divagazioni. Gusterete insalata tiepida di gallina in agrodolce con capperi e pinoli, lumache alla bourguignonne, pasta e fagioli alla veneta, tortelli di zucca con ragù di salama da sugo, guancia brasata all'Amarone, pastissada di cavallo con polenta, focaccia all'uva fragola con gelato all'uva. Ma la vera sfida sarà trovare la "vostra" bottiglia tra le 18mila – 4700 etichette – che popolano la cantina. Una sfida ma anche un piacere.

L'ACCHIAPPAGUSTO EMOZIONI DEI SAPORI

Arcugnano, Località Arcugnano (VI)
tel. +39 0444 323713
www.ristoranteacchiappagusto.it

titolare Famiglia Andriolo
chef Eleonora e Flavio Andriolo
sommelier Sofia Andriolo
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo
coperti 35
prezzo medio 50,00 euro

Ambiente elegante e raccolto e cucina altrettanto raffinata e attenta al dettaglio. Queste sono le cifre distintive di un ristorante che non ti aspetti tra le colline sovrastanti Vicenza. Cucina prettamente di mare rivisitata in chiave moderna con dei twist esotici non per stupire ma per esaltare materie prime e piatti. Il classico spaghettone di Gragnano con scampi e agrumi o il risotto "la mia Marrakesh" ne sono un esempio. Ovviamente possiamo annoverare la presenza anche di piatti tradizionali vicentini come ad esempio il celeberrimo baccalà mantecato. Il servizio al tavolo, guidato dalla direttrice di sala Sofia, è premuroso, attento e professionale nonché empatico e pronto a soddisfare le esigenze di ogni cliente. Carta vini ben strutturata con una bella varietà di etichette, nazionali e non, dai ricarichi più che onesti.

ANTICA TRATTORIA MOREIETA 1890

Arcugnano, Località Villabalzana (VI)
tel. +39 0444 273311 +39 0444 273082
www.moreieta.com

titolare Stefano Costa
chef Mattia, Edoardo e Roberto Costa
sommelier Dritan Tufa e Giorgio Costa
chiuso lunedì - martedì
coperti 130
prezzo medio 55,00/60,00 euro

Profuma di tradizione e di cucina di casa questa trattoria di antico lignaggio situata in un casolare del XVIII secolo quasi sperduto nelle campagne vicentine e trasformato ora in grazioso B&B. Qui da tempo immemore la Famiglia Costa propone a una clientela affezionata e consolidata le migliori specialità della cucina di territorio, a volte leggermente rivedute ma tendenzialmente fedeli al canone classico. Iniziate con l'ottima soppressa e polenta abbrustolita, con la cipolla caramellata su crema di Asiago, cialda di sfoglia e ricotta affumicata, per poi continuare col risotto mantecato al tartufo nero dei Colli Berici, coi bigoli al ragù di anatra muta, col baccalà alla vicentina, con la pernice rossa selvatica indorata al cartoccio. Molto buone anche le carni alla brace, accuratamente selezionate da fornitori di primo livello. In stagione funghi, cacciagione e tartufo non mancano mai. Chiudete col gelato fiordilatte fatto in casa su mirtilli caldi. La carta dei vini vanta 700 etichette da tutto il mondo.

DAMINI
MACELLERIA & AFFINI

Arzignano (VI)
tel. +39 0444 452914
www.daminieaffini.com

titolari Gian Pietro e Giorgio Damini
chef Giorgio Damini
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30
prezzo medio 90,00 euro

Potrà sembrare bizzarro che una macelleria, pur d'eccellenza, ottenga la Stella Michelin. Ma Damini & Affini è più che una semplice macelleria. È il sogno segreto di tutti gli appassionati della carne di qualità, che dal minuscolo centro di Arzignano ha rapidamente assunto il ruolo di fornitore di grandi nomi della ristorazione grazie all'assoluta qualità delle sue materie prime. Una qualità che ovviamente è possibile anche assaggiare sul posto grazie alla mano felice di Giorgio Damini. Ovviamente la carne, anche di razze particolari, scelta da piccoli allevatori e con grande attenzione alla sostenibilità, la fa da padrone: salumi con focaccia e giardiniera, battuta di carne cruda, maccheroni al ragù scomposto, gnocchi alla romana ripieni di stracotto, manzo mai-dhai con insalata fresca, Damburger con purea di patate. Eccelsi i tagli – di Wagyu, di Rubia Gallega, di Garronese – da scegliere al banco per farli alla brace. Chiudete con l'ottimo tiramisù. Carta dei vini che ospita circa 1000 referenze italiane e francesi.

ALBERGO RISTORANTE CAMPOMEZZAVIA

Asiago (VI)
tel. +39 0424 700189
www.campomezzavia.it

titolare Famiglia Rigoni
chef Marilena e Moreno Baù
chiuso martedì
coperti 80/90
prezzo medio 45,00 euro

Vi sentirete come a casa vostra in questo confortevole albergo ristorante di impronta assolutamente classica situato in una solitaria frazione sull'altopiano di Asiago. La gestione della Famiglia Rigoni, una costante dal 1903, è garanzia di familiarità anche una volta seduti a tavola: vi saranno pertanto servite abbondanti porzioni di canederli alle erbe spontanee, cappelletti ai bruscandoli, pasticcio con speck e Asiago, bigoli con l'anatra, crespelle ai funghi, baccalà alla vicentina, spezzatino in umido, funghi e formaggio fuso, tutti accompagnati dall'immancabile, calda polenta. Ottima la tagliata, di stampo casalingo i dolci, tutti di produzione propria. La selezione dei vini è prevalentemente regionale, non sterminata ma con tante ottime bottiglie. Impossibile non chiudere in bellezza con una grappa scelta dal folto assortimento.

RISTORANTE BIRRARIA OTTONE

Bassano del Grappa (VI)
tel. +39 0424 522206

titolare Famiglia Bellotti-Wipflinger
chef Giorgia e Roberto Bellotti
chiuso lunedì - martedì
coperti 100
prezzo medio 45,00 euro

Quando nel 1882 il mastro birraio austriaco Otto Wipflinger aprì questa birreria nel quattrocentesco Palazzo Navarrini, Bassano aveva smesso di fare parte dell'Impero Asburgico da meno di 20 anni e la tradizione della birra era ancora particolarmente forte. Anche gli interni, realizzati in una rilettura dello stile Liberty, con soffitti affrescati, boiserie alle pareti, marmi, specchiere e sedie Thonet, richiamano alla mente le storiche birrerie d'Oltralpe. La cucina invece coniuga i robusti sapori della Mitteleuropa con quelli più tradizionali del territorio: fonduta di Morlacco con polentina e porcini spadellati, risotto con la trota del Brenta e pesto di sedano di Rubbio, gnocchi di mais con formaggio e pere, ma soprattutto il leggendario goulasch all'ungherese con patate, imperdibile ricetta del quadrisavolo Ottone. Chiudete in golosità col semifreddo all'uva fragola e il suo mosto. Bella scelta dei vini, soprattutto regionali, ma per chi la desidera, la birra c'è ancora.

LA CIACOLA OMBREBONE

Breganze (VI)
tel. +39 0445 300001
www.laciacola.com

titolare Matteo Dal Maso
chef Romina Cortese
sommelier Stefania Cogo
chiuso mercoledì
coperti 55
prezzo medio 40,00 euro

Sono ben 25 anni che questa trattoria d'impianto classico e tradizionale, affacciata sulla piazza principale di Breganze, rappresenta uno dei capisaldi della buona cucina nel vicentino. In un ambiente caldo e accogliente, che vogliate prendere un aperitivo accompagnato ai classici "cicchetti" o consumare un pasto completo, la proposta sarà sempre legata alla disponibilità delle materie prime migliori. Attingete dal banco di salumi e formaggi, da gustare con la giardiniera croccante fatta in casa. Poi passate ai mitici gargati al consiero, piatto in menu sin dalla fondazione, alle chiocciole di Kamut con pesto di pomodoro soleggiato, basilico, arachidi e ricotta affumicata, alla coscia di coniglio cotta lentamente al forno con verdure di stagione arrostite, alla tartare di manzo Decumana con crumble di olive e maionese al pistacchio. Degna chiusura saranno i biscottini alle mandorle prodotti in proprio da intingere nel Torcolato, eccelso vino passito locale. Da bere ci sono circa 350 etichette, in gran parte esposte, dall'Italia e dal resto d'Europa .

MALTRAVERSI BISTROT

Creazzo (VI)
tel. +39 0444 453904
www.maltraversi.com

titolari Daniel Lazzaro e Andrea Lavezzi
chef Daniel Lazzaro
sommelier Valentina Pretto
chiuso domenica - lunedì
coperti 60 interni - 20 esterni
prezzo medio 70,00 euro

Ha traslocato nel centro storico di Creazzo, patria del broccolo fiolaro, questo ristorante dall'atmosfera dinamica, aperto solo per pranzo e all'ora dell'apericena (chiude alle 21) che nella terra di polenta e baccalà ha raccolto il guanto della sfida di proporre una cucina "dei pescatori", intesa come selezione del pescato a 360 gradi. Per questo Daniel Lazzaro, chef-pescatore, ogni giorno si reca al mercato col proprio staff per scegliere solo ciò che lo ispira maggiormente. Ineluttabile che la carta sia fortemente condizionata dall'offerta di giornata, tuttavia non mancherete di gustare scampi crudi, ostriche, carpaccio di pescato con guacamole, Feta, pomodoro e origano, granceola alla veneziana, tagliolini con gamberi, calamari e finferli, busiate alla trapanese con tonno rosso, cotoletta di tonno con chips e maionese alle olive taggiasche. Bella la proposta di cicchetti per l'apericena. Carta dei vini seria, tra le migliori d'Italia.

AL CASTELLO ANTICA OSTERIA

Gambellara, Località Sorio (VI)
tel. +39 371 4115707
www.alcastelloanticaosteria.com

titolare Walter Smittarello
chef Walter Smittarello
sommelier Anna Smittarello
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 30 interni - 22 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Non perde mai il proprio appeal questa osteria contemporanea, situata in una piccola frazione appena fuori Gambellara, il cui arredo mescola elementi classici – il bancone vintage del bar, le sedie in paglia di Vienna – con altri decisamente più contemporanei, come i dipinti appesi alle pareti e le imbiancature della sala da pranzo. Qui Walter e Anna Smittarello da anni ricevono i loro ospiti con competenza e passione proponendo una cucina legata ai grandi classici italiani, con puntate commendevoli nella tradizione del territorio. Gusterete il "black airbag" di baccalà mantecato con piselli e mentuccia, le ostriche bretoni con gel al limone, i mezzi paccheri Mancini all'amatriciana con guanciale di Cinta Senese Dop, il Carnaroli "Riserva San Massimo" con borragine, caprino e aceto. Ma la vera estasi sarà al momento del maialino Cbt sapientemente rosolato e accompagnato da polenta e patate arrosto. In alternativa l'eccellente zuppetta di pesce con zafferano "La Valletta" di Colfiorito. La carta dei vini include circa 230 etichette.

RISTORANTE MILLELUCI

Lusiana Conco, Loc. Rubbio (VI)
tel. +39 333 2621925
www.elvispilati.it

titolare Elvis Pilati
chef Elvis e Giacomo Pilati
sommelier Elvis Pilati
chiuso lunedì - martedì
coperti 30
prezzo medio 50,00 euro

È incorreggibile Elvis Pilati. E per fortuna che lo è. Perché è difficile pensare a un altro personaggio talmente prezioso per la cucina contemporanea quanto questo "cuoco di montagna", come si autodefinisce, che valorizza prodotti rigorosamente del territorio. Conoscenza, tecnica, intuizione e stagioni sono i quattro punti cardinali della sua filosofia, fondamenti di piatti che potrete gustare in terrazza con vista sul Grappa o nella bella sala riscaldata da una vecchia stufa. Saranno poi il calendario e l'estro dello chef a decidere se arriveranno lumache con erbe spontanee e aglio orsino o paté rustico di pollo con chutney di cipolla fatta in casa, spaghettoni Felicetti con pesto di tarassaco e battuta di pomodorini piccanti o risotto con piselli e tagliatelle di seppia, costine di agnello a scottadito con confettura di menta o petto d'anatra caramellato ai frutti rossi. Bel fine pasto con lo spumone al caffè su cacao e crema latte. Carta dei vini ampia e ricercata, 350 etichette da tutto il mondo.



GALLO NERO
ASIAGO DOP FRESCO

Pasta morbida, occhiatura accentuata, gusto armonico e persistente.
Stagionato a regola d'arte per oltre 40 giorni in ambiente dedicato.

Latterie Vicentine, il piu grande polo produttivo di Asiago DOP nazionale.

LATTERIE VICENTINE sca Via San Benedetto, 19 - 36050 Bressanvido (VI)
Tel 0444 1425000 info@latterievicentine.it **latterievicentine.it**

LA FAVELLINA

Malo, Loc. San Tomio (VI)
tel. +39 349 6602194 +39 0445 605151
www.lafavellina.it

titolare Famiglia Pettenuzzo
chef Federico Pettenuzzo
sommelier Riccardo Pettenuzzo
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 25
prezzo medio 110,00 euro

Dall'esterno si presenta come una casa di campagna ben ristrutturata ma una volta entrati sarete catapultati in un concentrato di eleganza e raffinatezza. Ogni elemento d'arredo non è lasciato al caso e le calde illuminazioni indirette contribuiscono a rendere l'ambiente caldo, accogliente, elegante. Elegante è anche la cucina di Federico che esalta la materia prima utilizzata e la purezza dei sapori. Una cucina bella da vedersi e gustocentrica al palato. Tecnica e materie prime d'eccellenza messe al servizio del gusto. Il loro omaggio al territorio è evidente nei piatti. Cardoncello, delizia di capra al pino, velo di seppia e tartufo nero d'inverno è uno degli antipasti che vi consigliamo così come topinambur e carciofi. Tra i primi i cappelletti di faraona, polvere d'alloro e puntarelle. I dessert sono una vera coccola a fine pasto. Lasciatevi consigliare da Riccardo con quali vini abbinare la vostra esperienza: la carta è molto interessante e profonda.

OSTERIA MADONNETTA

Marostica (VI)
tel. +39 0424 75859
www.osteriamadonnetta.it

titolare Barbara Guerra
chiuso giovedì
coperti 40 interni - 50 esterni
prezzo medio 35,00 euro

Fondata nel lontano 1904, questa osteria caratteristica che sprizza profumo di cucina di casa da tutti i pori, situata a poca distanza dalla famosa piazza degli Scacchi, è la dimostrazione vivente di come la tradizione, se rispettata e ben confezionata, rappresenti ancora oggi un modello vincente di ristorazione. Gli ambienti dagli arredi vissuti, il grande camino che d'inverno riscalda la sala da pranzo, le stoviglie di famiglia come suppellettili. Tutto qui concorrerà a conciliarvi un pasto che sarà sinonimo di territorio e genuinità: baccalà mantecato, salumi e formaggi con sottoli di produzione propria, bigoli in salsa, pasticcio di lasagne alle verdure di stagione, pasta e fagioli, coniglio al forno, fegato alla veneziana, musetto, oca di Marostica arrosto. Qualsiasi cosa ordinerete sarà una gioia. Alla fine non perdete gli "zaleti" da intingere nel Torcolato e un bicchiere di Ciliegino, liquore locale. Scelta dei vini prevalentemente regionale che conta una ventina di etichette.

LA LOCANDA DI PIERO

Montecchio Precalcino (VI)
tel. +39 0445 864827 +39 333 7646644
www.lalocandadipiero.it

titolari Renato Rizzardi e Sergio Olivetti
chef Renato Rizzardi
sommelier Sergio Olivetti
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 65,00 euro

Scoprirete con piacere il concetto di "nuova cucina popolare italiana" approcciandovi a questo ristorante dall'atmosfera raffinata, illuminato da ampie vetrate e riscaldato, nella stagione fredda, da un grande camino. Una cucina solida, quella di Renato Rizzardi, che non segue le mode e non cede ai conformismi, proponendo piatti contemporanei ma dal forte spessore territoriale. La proposta naturalmente varia secondo il volgere delle stagioni, quindi saranno la disponibilità di materia prima e la curiosità dello chef a decidere se potrete assaggiare caramel e gelato al foie gras d'oca o hamburger di ricciola con guanciale affumicato e maionese alla curcuma, riso Acquerello al melone e prosciutto crudo con riduzione di Porto e pepe di Sichuan o garganelli con intingolo di cortile e tartufo nero, fegato di vitello con fonduta di cipolla dolce e salsa all'arancia o pesce spada con caponata, salmoriglio e polenta biancoperla. Dolci golosi come il cremoso alla massa di cacao con caramello al whisky torbato. La carta dei vini conta 300 etichette italiane e francesi.

LOCANDA STELLA ALPINA

Roana, Loc. Treschè Conca (VI)
tel. +39 347 2545532
www.locandastellalpina.it

titolare Tullia Panozzo
chef Giorgio Mosele
sommelier Marianna Mosele
chiuso a cena lunedì
martedì aperto solo su prenotazione
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Dicono che l'altopiano dei sette comuni, dove si trova questa locanda con camere e ristorante dalle tipiche forme dell'architettura alpina, sia il luogo migliore da cui contemplare le stelle di notte. Probabilmente è vero, ma non starete male nemmeno ai tavoli della bella sala arredata di legni chiari dalle cui finestre, di giorno, entra copiosa la luce del sole. Merito di Giorgio Mosele, che ai fornelli rilegge in chiave contemporanea ricette e prodotti tipici del territorio, dalla selvaggina ai formaggi, dai funghi alle verdure coltivate nel suo orto. Ecco allora salumi e formaggi locali, maialino freddo con mostarda di ciliegie e crostone di noci e uvetta, risotto con ligaborsa del Bisele, branzino e scorza di lime, campanelle con aglio orsino e cervo affumicato. Squisite le carni, da allevamenti bradi: tagliata di camoscio, occhio di costata alla brace. Selezione enologica che include 300 etichette nazionali ed estere.

ANTICA TRATTORIA DUE SPADE

Sandrigo (VI)
tel. +39 0444 659948
www.duespade.com

titolare Giovanni Pozzan
chef Giovanni Pozzan
chiuso lunedì a cena - martedì
coperti 90
prezzo medio 55,00 euro

Se siete degli amanti del baccalà allora questa storica trattoria fondata nel 1880 e gestita da cinque generazioni dalla Famiglia Pozzan può veramente diventare la vostra "Mecca". Parimenti sarà il vostro luogo del cuore se impazzite per lo spiedo di carne, l'altra specialità della casa. Nei begli ambienti interni – la grande sala al piano terra radunata attorno al grande camino e le due salette più intime al piano superiore – potrete deliziarvi appagando le vostre voglie più nascoste. Il baccalà, che arriva dall'isola di Røst in Norvegia, andrà a condire tagliolini o risotto, vi verrà servito mantecato, alla vicentina con polenta, in insalata, aglio e olio, persino declinato in semifreddo. Lo spiedo, cotto ovviamente nel focolare sarà ricco di ogni bene del cielo e lo accompagnerete come usa qui con la polenta unta dei sughi di cottura. Se non ve la sentite di provare il dessert al pesce allora potete ripiegare sul tiramisù al Torcolato. Scelta dei vini non banale, che affianca belle bottiglie regionali allo Champagne.

TRATTORIA ALL'ANTENNA

Schio (VI)
tel. +39 327 5978815
www.trattoriallantenna.com

titolare Giovanni Dal Santo
chef Giovanni Dal Santo
sommelier Laura Veronese
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Non perde mai un colpo questo ristorante moderno, arioso, dalle apparecchiature eleganti, issato su una collina da cui si dominano Schio e le piccole Dolomiti. Circondati dal verde (nella bella stagione si può mangiare all'aperto) sarete partecipi di una callida rilettura delle specialità tipiche del territorio in chiave contemporanea. Gusterete baccalà mantecato con polentina fritta di mais Marano, fiori di zucca fritti farciti di ricotta e acciughe su salsa di peperoni e pinoli, tradizionali gargati col consiero, tagliatelle ai funghi dell'altopiano, lombo di agnello dorato agli aromi, coniglio alla Valleogrina, con cipolla, salsiccia, uvetta e pinoli. Si finisce con un'ottima crostatina di pesche in gelatina di Prosecco con sorbetto di pesca e verbena. Carta vini conta di 300 etichette da tutta Italia.

OVOSODO
RESTAURANT & PIZZERIA

Vicenza
tel. +39 0444 322320
linktr.ee/OvosodoVicenza

titolare Jacopo Tranquilli
chef Beatrice Busato
sommelier Davide Basile
chiuso mai
coperti 90 interni - 110 esterni
prezzo medio 30,00 euro

Non è più una sorpresa questo locale polivalente, dall'aura giovane, fresca, contemporanea, a poca distanza dalla piazza dei Signori nel centro storico di Vicenza. Che desideriate prendere un aperitivo accompagnato da deliziosi sfizi o fare una pausa pranzo leggera, provare una delle pizze gourmet a lunga lievitazione o consumare un pasto completo, sarà sempre un indirizzo di sicuro affidamento. La proposta di cucina bascula agilmente fra grandi classici della tradizione vicentina e piatti di pesce, che variano in base all'offerta di mercato: baccalà mantecato con chips di polenta e dressing al prezzemolo, insalata di mare, risi e bisi dei Dogi, linguine allo scoglio, bigoli al ragù d'anatra, rana pescatrice con caponata di verdure al forno, salsa di peperoni e pane carasau, baccalà alla vicentina con polenta, tagliata di Pezzata Rossa friulana. Per dessert puntate sulla sbrisolona con crema al mascarpone. Carta dei vini in prevalenza italiana e francese.

IL CEPPO
GASTRONOMIA E BISTROT

Vicenza
tel. +39 0444 544414
www.ilceppovicenza.it

titolare Maria Giovanna Boscolo
chef Luca Padovan e Nicola Boscolo
sommelier Maria Giovanna, Cristina e Ivana Boscolo
chiuso lunedì
coperti 35 interni - 40 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Nel pieno centro storico di Vicenza continua a godere di meritata considerazione questa vincente combinazione di negozio di specialità gastronomiche e bistrot con una proposta culinaria fortemente tarata sulla tradizione di territorio. Una duplice natura che si riflette anche negli arredi, piacevole contaminazione fra le volte in pietra dell'antica cantina, le ampie vetrate in plexiglas e il bancone vintage del bar. Dopo l'aperitivo con i classici cicchetti e affettati – Asiago, soppressa, Morlacco – puntate decisi sui bigoli al ragù d'anatra con formaggio di malga e lime, sui tortelloni fatti in casa e variamente conditi, ma soprattutto sullo splendido baccalà, mantecato in edizione tricolore oppure alla vicentina, secondo la ricetta del fondatore. Coccola finale col semifreddo al mandorlato affogato nel caffè. Da bere si può scegliere fra 350 etichette nazionali e francesi o un'ottima birra artigianale.

RISTORANTE DA BIASIO

Vicenza
tel. +39 0444 323363
www.ristorantedabiasio.it

titolare Daniele Rossato
chef Walter Bertoldi
sommelier Daniele Rossato
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

È dal 1848 che questo ristorante decisamente di tono, issato sulle colline che sormontano Vicenza, rappresenta la meta prediletta della buona società cittadina assurgendo nel tempo al ruolo di grande classico. Ammirate il panorama che si gode dalle ampie vetrate, e poi approcciatevi a una cucina sia di mare sia di terra legata al territorio ma con punte di ricerca mai fuori dal seminato. Provate la fantasia di pesci e crostacei crudi, specialità dal 1998, il fiore di zucca con baccalà mantecato in crosta di mais bianco su vellutata di porro, crema di alici e olio al timo limoncino, il risotto con tartufo nero dei Colli Berici, patate e soppressa, gli spaghetti di Gragnano con frutti di mare, limone e crumble di pane alle acciughe, il rollè di coniglio con gel di salvia, cialda di olive e olio al sedano, gli scampi fritti con maionese ai lamponi. Splendido a fine pasto il financier alle mandorle con marmellata di pomodoro e gelato alla mozzarella di bufala campana. La cantina è vasta, 350 etichette nazionali e francesi. In centro c'è anche un locale "fratello".

RISTORANTE OPERA TERZA

Zanè (VI)
tel. +39 0445 315510
www.operaterza.it

titolare Francesco Dal Santo
chef Francesco Dal Santo
sommelier Agnese Girardi
chiuso domenica a cena - martedì a pranzo da lunedì - sabato
coperti 30/35
prezzo medio 42,00/50,00 euro

Il tempo: quello che, per fortuna, non sembra mai passare in questo ristorante di sobria eleganza situato al piano superiore di una cascina. Tradizione, quella di una cucina profondamente radicata nel territorio ma che ha ancora la capacità di innovarsi. Tecnica, che ai fornelli rilegge cotture e consistenze nel solco di un classico contemporaneo. Sono i tre pilastri di questo locale di alto lignaggio. Assaporerete coscette di quaglia ripiene di salamella con polenta fritta, sashimi di tonno pinna gialla con maionese al wasabi, pasta e patate "mezzo scoglio" con cozze, gamberi e seppie, gnocchi con caponata di melanzane, ricotta salata e polvere di cappero, piccione in due cotture laccato al miele, picanha di Fassona piemontese con finferli, riso Basmati e salsa agrodolce. Attentato calorico al momento del dolce: semifreddo di meringa e miele con fragole e polvere di limone. Carta dei vini che annovera 270 referenze nazionali e non.

FORNO
Bonomi
DAL 1850

PASTICCERIA DI MONTAGNA

CON ORGOGLIO
PRODOTTO IN MONTAGNA
940M S.L.M.
DALLA LESSINIA





Con Burro
100% italiano



Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DA FIC

UNA QUALITÀ UNICA
SCELTA ANCHE DALLA
FEDERAZIONE ITALIANA
CUOCHI

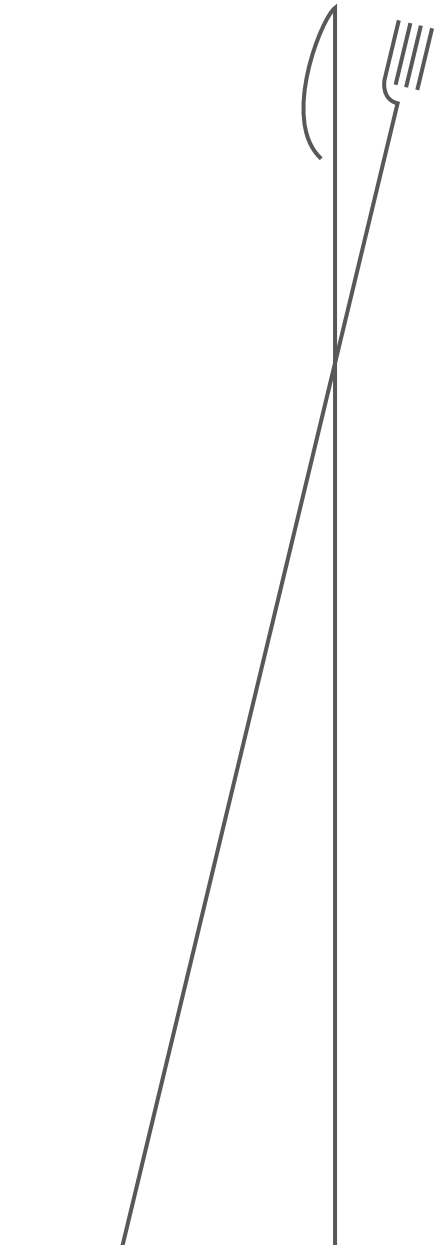
Approved by the Italian Chefs Federation

fornobonomi.com



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.

PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



FRIULI VENEZIA GIULIA

TRATTORIA AL CACCIATORE
C/O LA SUBIDA COUNTRY RESORT

Cormòns (GO)
tel. +39 0481 60531
www.lasubida.it

titolari Tanja e Mitja Sirk
chef Alessandro Gavagna
sommelier Mitja Sirk
chiuso martedì - mercoledì
a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 55
prezzo medio 85,00 euro

Ha il fascino incontestabile delle grandi osterie di montagna, arredate con pannelli lignei che sanno di storia, questa trattoria inserita in un elegante resort che la Famiglia Sirk gestisce da generazioni con competenza e passione. D'inverno si mangia al caldo della stube, d'estate in veranda. Un luogo fuori dal tempo, dove la cucina, che ha ottenuto la Stella Michelin, è una costante contaminazione fra tradizione e innovazione, fra Italia e Slovenia. Ecco allora dadolata di cervo con albicocca e foie gras d'oca, ceviche di salmerino con salicornia e pane croccante, prosciutto affumicato dei D'Osvaldo, zlikrofi (tortelli della Valle d'Idrija) di patate ed erba cipollina con sugo d'arrosto e scaglie di Montasio stravecchio, gnocchi di albicocca, zucchero e cannella, anatra al profumo di sambuco, anguilla della laguna di Grado alla brace con zucchine al limone salato. Concludete trionfalmente col doppio caffè alla grappa. Carta dei vini enciclopedica, con oltre 500 etichette italiane e dal mondo.

L'ARGINE A VENCÒ

Dolegna del Collio, Loc. Vencò (GO)
tel. +39 350 5212804
www.largineavenco.it

titolari Antonia e Vittoria Klugmann
chef Antonia Klugmann
sommelier Roberto Stella
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo
coperti 25
prezzo medio 110,00 euro

Siamo a Vencò, ridente località nella campagna friulana in provincia di Gorizia. Qui Antonia Klugmann accoglie i suoi ospiti in un bellissimo casale in pietra con una spettacolare cucina a vista. La cifra distintiva della cucina è chiara: piatti che rispecchiano il territorio, grande attenzione alla sostenibilità ambientale e alimentare, dialogo continuo fra tradizione e innovazione. Materie prime locali, spesso a km zero, trasformate quel tanto che basta per esaltare sapori e caratteristiche. Una rimarchevole presenza di prodotti del proprio orto, in primis le erbe aromatiche che ritornano in svariate preparazioni come caratteristica identitaria della maison. Due menù degustazione: uno più lungo intitolato Territorio-Vita in Movimento, quello più breve il nostro Menù. I piatti che compongono i menù sono stagionali e cambiano rispettando il naturale ritmo della natura. Carta vini molto interessante e servizio molto professionale.

TRATTORIA ALLA LUNA

Gorizia
tel. +39 0481 530374
www.trattoriaallaluna.com

titolare Elena Pintar
chef Evalda Stepancic e Paolo Migliore
sommelier Elena Pintar
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì mercoledì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 40,00 euro

Gorizia è terra di frontiera. Lo è fisicamente perché a due passi da qui finisce l'Italia e comincia la Slovenia. E lo è ai fornelli, perché le tradizioni mangerecce delle due sponde del confine da queste parti si contaminano piacevolmente da tempo immemorabile. Una realtà che vi parrà deliziosa in questa trattoria tipica, datata 1876 e dagli arredi palesemente vissuti, che evocano sapori casalinghi, accoglienza calorosa e copiose porzioni. Inevitabile che la proposta di cucina di un luogo simile esca di peso dai ricettari delle nonne della titolare: prosciutto in crosta di pane con kren fresco, toc' in braide (polenta col suo intingolo e salame), gnocchi ripieni di frutta con burro, zucchero e cannella, mezzelune di palacinka con Montasio stravecchio, cevapcici (polpette) alla piastra con polenta e ajvar, ma soprattutto una ljubljanska (cotoletta fritta farcita con prosciutto e formaggio) da perdere la testa. Chiudete con il kuhani struklij (strucolo di uvetta, pinoli e noci) o con la gubana innaffiata dallo Slivovitz. La cantina annovera 60 etichette italiane, slovene e anche francesi.

HOTEL RISTORANTE AL PONTE

Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. +39 0481 99213
www.albergoalponte.it/ristorante

titolare Adriana Rizzotti
chef Luca Plett
sommelier Adriana Rizzotti
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 80
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Non potrete mancare di fare tappa in questo albergo dal fascino centenario sito lungo le sponde dell'Isonzo, immerso tra i vigneti del basso Carso e circondato dal verde. Dal 1898 la gestione della Famiglia Rizzotti è garanzia di tradizione gastronomica di territorio in parte rivista dalla vena creativa dello chef Luca Plett: cremoso alla zucca con guanciale d'Osvaldo, nido di polenta con fonduta di formaggi friulani e ricotta affumicata in casa, ravioli di magro con mandorle e pinoli, cjarson carnici secondo l'antica ricetta di famiglia, gulasch in tecia con polenta, gran bollito al carrello con salse e mostarde della casa, dolce al cioccolato con olio carsolino e sale. In estate si può mangiare nell'elegante dehors. Ricca e pregiata la cantina, che conta più di 400 referenze provenienti dalle zone del Collio e dell'Isonzo.

LAGUNA SKY RESTAURANT
C/O LAGUNA PALACE HOTEL

Grado
tel. +39 0431 878953
www.lagunapalacehotel.it/ristoranti-bar-grado/sky-restaurant

titolare Riva Brioni Srl
chef Sergio Andriani
chiuso lunedì tutto il giorno, da martedì a domenica a pranzo
coperti 60
prezzo medio 60,00 euro

All'ultimo piano di un elegante albergo quattro stelle superiore con spa termale e vista sulla laguna di Grado, troverete questo ristorante dove il panorama che si estende al di là delle luminose vetrate si completa con la cucina dello chef Sergio Andriani, ispirata ai concetti di sostenibilità e di economia circolare. Avrete la ventura di assaporare tartare di ricciola con barbabietola in due consistenze, finta maionese, senape e miele, spaghettoni fatti in casa con vongole veraci e bottarga di muggine, costata di tonno rosso dell'Adriatico in crosta di sesamo nero con salicornia e anelli di cipolla dorata, tortino alle noci e cioccolato fondente 75% servito tiepido con zabaione freddo al Picolit dei Colli Orientali del Friuli. La cantina è ben fornita di etichette nazionali ed estere, con un occhio di riguardo per quelle del territorio.

RISTORANTE ALBERGO AL PESCE D'ORO

Monfalcone (GO)
tel. +39 0481 830206
www.alpescedoro.com

titolari Margherita Francovig e Stefano Tolomio
chef Stefano Tolomio
chiuso domenica - lunedì
coperti 35
prezzo medio 50,00 euro

Si conferma sempre un indirizzo sicuro questo accogliente albergo-ristorante situato a mezza via fra il porto turistico di Monfalcone, la splendida cornice del lido di Panzano e il verde del bioparco Schiavetti. Merito anche della cucina proposta nella luminosa sala da pranzo, basata in prevalenza sul pescato di giornata elaborato secondo le tradizioni della cucina marinara locale e impreziosito da verdure di stagione e prodotti locali. Saranno quindi la sorte e l'esito della pesca a stabilire se potrete assaggiare le capesante gratinate, il bollito di pesce al vapore della tradizione o i sardoni in saòr, i tagliolini al granciporro o gli spaghetti con le seppie e il loro nero, il misto di mare alla griglia o la frittura, fragrante e asciutta. Per innaffiare il tutto, a disposizione una carta dei vini ben compilata, perlopiù regionale.

LOKANDA DEVETAK 1870

Savogna d'Isonzo,
Loc. San Michele del Carso (GO)
tel. +39 0481 882488
www.devetak.com

titolare Avgustin Devetak
chef Gabriella Cottali Devetak
sommelier Tjasa Devetak
chiuso lunedì - martedì
a pranzo mercoledì - giovedì
coperti 70
prezzo medio 42,00 euro

Là dove persino il navigatore satellitare rimane indeciso se siete ancora in Italia o già al di là del confine, è dal 1870 che la Famiglia Devetak porta avanti con passione e competenza questa "gostlina" divenuta ristorante di tono. In una sala di sobrietà mitteleuropea potrete assaggiare una cucina che valorizza i prodotti del territorio per continuare quel percorso di ricerca che magari, tra un centinaio d'anni, potrà a sua volta definirsi tradizione. Piatti che hanno meritato la Stella Verde Michelin: polpette di zucchine con "bramboraki" (frittelle di patate) e maionese di soia, "snidjeno testo" (gnocchi di pasta lievitata) con spezzatino di coniglio e ricotta affumicata, tagliolini impastati con le vinacce di Ribolla Gialla alla "supeta" (spezzatino di gallina), baccalà secondo l'antica ricetta di nonna Zuta con polenta e formaggio. Chiudete con l'ottimo semifreddo al miele e gelatina al Moscato di Momiano. In cantina 800 etichette soprattutto friulane e slovene, ma non solo.

IL PEDROCCHINO

Sacile (PN)
tel. +39 0434 70034
www.ilpedrocchino.it

titolare Giampiero Dalla Torre
e Donatella Isola
chef Paolo Dalla Torre
sommelier Francesco Dalla Torre
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 60 interni - 30 esterni
prezzo medio 110,00 euro

Mantiene ben meritata la sua fama di ristorante tra i più raffinati della regione questo grande classico dell'accoglienza che da sempre propone una solida cucina di pesce e al proprio interno ospita anche un'ambasciata della Krug, la rinomata maison de Champagne. Nello stile tipico delle vecchie ville venete assaporerete ostriche, selezione di crostacei crudi, capesante all'olio d'oliva, McPedro, spaghetti freddi all'acqua di pomodoro con crudo di branzino, gnocchi alle canocchie, busiate con scampi, vongole veraci e bottarga, fritto in rete ai sette cereali, soaso con battuto di melanzane e passion fruit, scampi alla plancia con pomelo e more, ghiacciato di cassata siciliana con salsa al pistacchio e amarene di Cantiano. La carta dei vini conta oltre 600 etichette, vini bianchi e Champagne, ospitate nelle cantine del XV secolo assieme a un'impressionante batteria di distillati.

ANTICA OSTERIA IL FAVRI

San Giorgio della Richinvelda, Loc. Rauscedo (PN)
tel. +39 0427 94043

titolare Mauro D'Andrea
chef Sonia Bianco
sommelier Mauro D'Andrea e Daniele Piasentin
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 60 interni - 60 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Si può dire che la rinomata vocazione enoica del Friuli abbia qui le proprie radici perché qui dal XIX secolo si concentra la produzione di barbatelle, elemento essenziale per la viticoltura. E a dimostrare lo stretto legame con la vite e la terra c'è questa osteria caratteristica, datata 1865, dall'atmosfera calda e famigliare, pronta a dispensare generose porzioni di sapori tipici del territorio. D'estate sotto al pergolato o quando fa freddo vicino al fuoco che arde sarà come una calda carezza gustare piatti che profumano di casa e di famiglia: salumi del territorio, prosciutto arrosto tagliato al coltello con cren e insalata russa, frico con funghi e polenta, formaggio stravecchio con le noci, gnocchi ripieni di formaggio salato con burro fuso e prosciutto, guancette brasate con polenta. Chiudete con la crostata di ricotta di pecora e cioccolato. Scelta dei vini (e dei distillati) monumentale, che non si ferma alla regione ma allarga lo sguardo sul resto d'Italia e sulla Francia.

HOTEL RISTORANTE LA PRIMULA

San Quirino (PN)
tel. +39 0434 91005
www.ristorantelaprimula.it

titolare Famiglia Canton
chef Andrea Canton
sommelier Pier Dal Mas
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a sabato
coperti 20
prezzo medio 75,00 euro

Si conferma ai vertici del fine dining questo ristorante stellato Michelin di sobria e contemporanea eleganza, situato in un albergo del 1873. Lo chef unisce il piacere intellettuale della sperimentazione con quello di assaporare, condividere il cibo. E lo fa valorizzando prodotti a filiera cortissima in una carta nella quale tradizione e innovazione vanno a braccetto. Ecco allora moscardini grigliati con spuma e polvere di pomodoro, capperi e olive taggiasche, ceviche di ricciola e scampi con granita di lamponi e cipolla rossa, risotto alle cozze con lattuga di mare e limone, tagliolini di alghe con calamaretti e il loro fondo, quaglia farcita con foie gras e salsa al tartufo nero estivo, ricciola con salsa all'erba Luisa. Concludete col soffice al lime, gelato e croccante di riso, caramello salato e lemongrass. Carta enologica da 1700 etichette di tutto il mondo.

RISTORANTE AL BAGATTO

Trieste
tel. +39 040 301771
www.albagatto.it

titolare Giovanni Leonardi
chef Nenad Jovic
sommelier Andrea Sinico
chiuso domenica
coperti 22 interni - 16 esterni
prezzo medio 68,00 euro

Ricco di storia e di tradizioni familiari questo ristorante che dal 1966 batte insegna a pochi passi dal porto di Trieste, la cui atmosfera asburgicamente austera cela in realtà una radicata cultura del cibo. La specialità, nemmeno a dirlo, è la cucina di mare, basata sul pescato di giornata che la maestria dello chef elabora anche ispirandosi ai sapori del resto del mondo. Ecco, quindi, thai soup di cocco con julienne di calamari e il loro inchiostro, ceviche di pesci e molluschi con gelatina al lime, tagliolini alla carbonara con crudaiola di scampi, tataki di tonno con panatura alle mandorle ed erbe. Al momento del dolce un tocco mitteleuropeo con la Torta Sacher abbinata al gelato Sacher e cialda di cioccolato affumicata. Ampia e accurata la selezione di etichette vitivinicole locali ed estere.

ANTICA TRATTORIA SUBAN 1865

Trieste
tel. +39 040 54368
www.suban.it

titolare Mario Suban
chef Hujdur Abdulhadar
sommelier Federica Suban
chiuso martedì
coperti 80 interni - 50 esterni
prezzo medio 65,00 euro

È il più classico dei classici questo ristorante storico sito nel centro città e ancora oggi arredato nei toni sobri e formali imposti dalla tradizione asburgica del tempo che fu. D'impronta squisitamente mitteleuropea, dal 1865, rimane anche la proposta culinaria, che affianca pietanze di terra e di mare codificate come usanza comanda: prosciutto in crosta di pane con cren e Liptauer, strudel di formaggio alla salsa tartufata, jota carsolina, fusi istriani al ragù di gallina, gnocchi di ricotta, palacinke alla mandriera, pastizzada alla dalmata, stinco di maiale, involtino di crauti con braciolina di maiale, salsiccia e paprika, gulasch con polenta, gnocchi di susine con burro e cannella, rigojanci, palacinka dolce, semifreddo del Papa, polentina di noci. Ampia la scelta di vini e distillati, con particolare attenzione ai vini del territorio, regionali e della vicina Slovenia.

BUFFET DA PEPI

Trieste
tel. +39 040 366858
www.buffetdapepi1897.it

titolare Paolo Polla
chiuso domenica a cena
coperti 50
prezzo medio 38,00 euro

Cos'è un buffet a Trieste? È una sorta di antenato asburgico del fast food, dove più o meno a qualsiasi ora è possibile consumare un pasto semplice bevendo un calice di vino o una birra. Questo rifocilla i triestini sin dal 1897 e si trova in un palazzo storico a due passi dalla vecchia borsa. Pezzo forte della proposta culinaria è la caldaia del bollito, che non si spegne mai durante l'arco della giornata e da cui escono porcina (la coppa del maiale), cotechino, carré, pancetta, salsicce di Vienna e di Cragno, costine affumicate, lingua di manzo salmistrata e testina di vitello, da accompagnare con senape, cren e crauti. Ma non perdete nemmeno la jota, tipica zuppa triestina, e il Liptauer, formaggio spalmabile di origine balcanica. Da bere c'è una bella scelta di etichette friulane, anche alla mescita, oppure un'eccellente birra Dreher spillata ad alta pressione.

VECIO BUFFET MARASCUTTI

Trieste
tel. +39 040 633719
www.buffetmarascutti-trieste.it

titolare Daniela Ubaldini
chiuso martedì - mercoledì
coperti 40
prezzo medio 35,00 euro

La tradizione triestina del buffet – fast food ante litteram di epoca asburgica – continua a vivere in questo locale aperto nel 1914 nel pieno centro della città. Dopo un passaggio sugli antipasti dove spiccano un eccellente prosciutto in crosta e il formaggio fresco Kajmak, lanciatevi sul bollito misto di maiale che include porzina, musetto, coppa e pancetta affumicate e salsicce di Cragno e di Vienna. Ma non mancate di assaggiare anche gli gnocchi di pane col gulasch, i fusi con sugo di gallina all'istriana, l'arrosto di maiale con patate in tecia o la giulianska, versione locale della più nota cotoletta Ljubjanska con prosciutto e formaggio. Ci sono anche proposte di pesce preparate secondo la tradizione locale. La cantina è importante, con belle bottiglie di territorio, servite anche al calice. In alternativa, la birra alla spina è sempre bella fresca.

HARRY'S BAR & RESTAURANT
C/O GRAND HOTEL DUCHI D'AOSTA

Trieste
tel. +39 040 7600011
www.duchidaosta.com/it/sapori/#bistro

titolare Artur Srl
chef Davide Tonetti
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 100,00 euro

Superbo, maestoso, di un lusso evidente e al tempo stesso discreto, come usa tra signori veri. L'albergo storico più lussuoso di Trieste, affacciato proprio su piazza Unità d'Italia, si mantiene su livelli di inusitata eleganza anche per ciò che concerne la ristorazione, che unisce il leggendario brand dell'Harry's Bar a un'inclinazione più contemporanea. Assaggiate lo shabu shabu di branzino con katsuobushi, tuorlo di quaglia, dashi di pesce e miso e panatura croccante al wasabi, il carpaccio marinato "Harry's" con dressing al lime, battuta di peperoni arrosto marinati alla vaniglia e lamponi freschi e cialda di Parmigiano, il risotto al Prosecco "Duchi" con ostriche, gocce di salsa verde e zeste di limone, le linguine in salsa d'uovo e tartufo Cbt con tartufo fresco, il rollé di coniglio farcito di gamberi cotto sottovuoto con salsa "rabbisque" e patate saltate, i bocconcini di dentice in panatura di Panko con salsa al Marsala e nero di seppia. Chiudete a meraviglia con le pere cotte nel Porto su zabaione cremoso. Caveau dei vini internazionale, nel quale riposano circa 1000 etichette.

OSTERIA DEL PINOT GRIGIO RAMATO

Corno di Rosazzo (UD)
tel. +39 379 1676497
ww.villabutussi.it/osteria-del-pinot-grigio-ramato/

titolare Famiglia Butussi
chef Cristian Fantin
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 55,00 euro

È un atto d'amore verso il territorio e la tradizione friulana questa osteria, nella stessa proprietà di una vecchia villa patrizia, immersa nel cuore del Collio e fortemente voluta dalla Famiglia Butussi, titolare dell'omonima, eccellente azienda vinicola. Tutto qui rimanda al calore delle grandi osterie storiche del Friuli, dove i tavoli sono di legno vissuto, il fuoco arde giorno e notte e dalla cucina esce sempre profumo di cose buone. Sedetevi e ordinate il grande tagliere di salumi e formaggi locali, la crème caramel al Montasio stravecchio, il tonno di coniglio rivisitato, le eccelse paste fatte in casa come i tagliolini al tartufo nero o i ravioli con pomodoro, basilico e stracchino. Poi le carni, saporose: pancia di maiale con senape e verdure al cartoccio o coniglio alla cacciatora con peperoni e patate. In carta 36 etichette, regionali, incluse le ottime bottiglie aziendali.

RISTORANTE AGOSTI

Lignano Sabbiadoro (UD)
tel. +39 0431 71215
www.ristoranteagosti.it

titolare Mauro Petrozzi
chef Manuel Rocchetto
chiuso martedì e mercoledì
coperti 25 interni - 120 esterni
prezzo medio 55,00 euro

A due passi dalle celebri spiagge di Lignano si trova questo locale informale, dove nemmeno a dirlo la cucina è rigorosamente a base di pesce freschissimo. Nella terrazza avrete la gioia di assaporare ostriche e crudità assortite delle migliori selezioni, misto gratinato, padellata di molluschi, risotto Acquerello ai pesci dell'Adriatico, linguine all'astice, spaghettoni ai ricci di mare, fritture e grigliate miste sempre ricche e varie. Non mancano menu degustazione come quello dedicato al tonno rosso fatto espressamente arrivare dalla Sicilia. La carta dei vini si concentra naturalmente su bianchi – fermi e mossi – raccogliendo il meglio del Triveneto, con presenze interessanti da Slovenia e Francia, ma non mancano bottiglie di rosso.

ALBERGO TRATTORIA DA NANDO

Mortegliano (UD)
tel. +39 0432 760187
www.danando.it

titolare Famiglia Uanetto
chef Carla Savorgnan e Loris Bearzi
sommelier Stefano e Sandro Uanetto
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 80
prezzo medio 75,00/80,00 euro

È dal 1960 che in questa bella casa padronale alle porte di Mortegliano la Famiglia Uanetto gestisce con passione e competenza un albergo dall'atmosfera calda, accogliente, confortevole. E tale è anche la cucina servita nella trattoria e che profuma di tradizione, di ricettari della nonna. Erbe spontanee, verdure dell'orto, carni e formaggi del territorio, pesce della riviera, concorrono a dare vita a piatti sinceri. Qualche esempio? Polente cunciade, filetto di maialino in rosso saòr, calamaro con agretti, Ace e bagna cauda, cannelloni di grano saraceno con tartare di trota affumicata e vodka, ravioli di polenta in cortile con salsa al papavero selvatico, gnocchi di susine, filetto di cervo con pera al vermouth e scalogno, branzino in panure con borlotti e cavolo cappuccio in agro. Eccellente conclusione con le mitiche crèpes al rum ripiene di crema pasticcera. La cantina è oltre ogni più rosea immaginazione, con oltre 6mila etichette italiane e internazionali.

LOCANDA AI TRE AMICI

Mortegliano (UD)
tel. +39 0432 760069 - 761643
www.aitreamici.com

titolare Manlio Tirelli
chef Federico Giacoma
sommelier Manlio Tirelli
chiuso lunedì
coperti 120 interni - 80 eterni
prezzo medio 65,00 euro

Un punto di riferimento per tutti coloro che nella provincia amano la cucina tradizionale; dagli arredi classici, situato in un confortevole albergo costruito nello stesso stile austero, dove a prevalere sono i legni e le boiserie. Nella bella sala circondata da bottiglie gloriose esposte come trofei, potrete gustare una cucina tipicamente friulana, appena rimodernata nell'impiattamento: antipasti di salumi e formaggi del territorio, risotti secondo il periodo dell'anno, tortelli fatti in casa. Al momento del secondo non perdetevi l'ottima picanha di manzo, rigorosamente cotta sul tradizionale fogolar che arde tutto l'anno, ma anche i filetti variamente conditi. Il venerdì ci sono anche portate di pesce, sempre di prima scelta. Carta dei vini solida, molto concentrata sulle ottime etichette del vicino Collio più qualcosa di nazionale.

ANTICA OSTERIA AI TUBI

Palazzolo dello Stella (UD)
tel. +39 0431 58041
www.anticaosteriaaitubi.shop

titolare Riccardo Badolato
chef Andrea Braidot
sommelier Andrea Sguazzin
chiuso domenica
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Continua a mietere successi questa osteria 2.0 che dietro un'insospettabile facciata nasconde un'ambientazione contemporanea di design tutta su toni chiari. Un luogo dove consumare un pranzo veloce come il classico rito dell'aperitivo ma anche dove cenare romanticamente gustando una cucina, di mare e di terra, che parte dalla tradizione di territorio per imboccare il sentiero della ricerca e della rilettura mai autoreferenziali. Il mercato è sovrano nella definizione della carta, pertanto solo il caso deciderà se potrete assaggiare manzo fumé con misticanza, datterini confit e pecorino o insalata di gamberi in saòr di Tropea, risotto con scampi e porro o tagliatelle con salsiccia affumicata e radicchio, hamburger di Black Angus con bacon e uovo al tegame o branzino arrostito con crema di zucca e balsamico. Carta dei vini molto local con belle bottiglie anche di livello.

TRATTORIA DA BALAN

San Giorgio di Nogaro (UD)
tel. +39 0431 620065
www.dabalan.it

titolari Tiziana e Susi Moretti
chef Susi Moretti e Diego Baseggio
sommelier Tiziana Moretti e Giulio Simionato
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 60
prezzo medio 60,00/80,00 euro

Non perde un colpo questa storica trattoria che il padre delle attuali titolari – il "Balan" dell'insegna – fondò nel 1972 e che ormai da anni ha sede in una casa dipinta in vivaci tinte rosse nel centro storico di San Giorgio di Nogaro. Il perché del suo successo, che richiama clienti anche da lontano, è da ricercarsi in una proposta di cucina di mare che non guarda in faccia a nessuno e non scende a compromessi quando si parla di qualità. La materia prima arriva ogni giorno dal mercato di Marano Lagunare e viene declinata in piatti che seguono una linea classico-contemporanea, con abbinamenti a volte inusuali. Dopo i crudi di giornata assaggiate il tonno rosso della Dalmazia in tre maniere – tartare, tataki e carpaccio – il baccalà mantecato, le capesante con crema di "sclupit", gli spaghettoni alle vongole, le tagliatelle agli scampi, la frittura di sarde con salsa tartara. Cantina friulana e italiana con tante bollicine.

CASA AL TRAGHETTO

Torviscosa, Loc. Baiana (UD)
tel. +39 335 5244130

titolare Irene Missio
chef Vanda Missio
chiuso martedì
coperti 35
prezzo medio 75,00 euro

Al termine di una sperduta stradina senza uscita che dà sull'ultimo tratto del torrente Ausa troverete questo ristorante elegante e gioviale, situato in una graziosa villetta dotata di un grande camino, circondata dal verde e specializzato in una cucina di mare essenziale quanto curata, preparata secondo i ricettari dei pescatori di laguna. Il menu è decretato dal pescato del giorno – non c'è nemmeno una carta – perciò sarà il destino a scegliere se potrete deliziarvi con crudo di scampi, capesante al gratin, cannolicchi olio e limone, seppie alla piastra, canocchie, spaghetti alle poveracce, gamberoni al sale o crudi. La scelta dei vini, in grande prevalenza bianchi, è di stampo nazionale.

RISTORANTE 1905
C/O HOTEL LÀ DI MORET

Udine
tel. +39 0432 545096
www.ristorante1905.it

titolare Edoardo Marini
chef Stefano Basello
sommelier Juri Cossa
chiuso domenica - lunedì
coperti 20
prezzo medio 90,00 euro

Un tempo noto come "Fogolar", il ristorante inserito all'interno dell'albergo gestito dalla Famiglia Marini ha effettuato una virata a 360 gradi e ha imboccato la strada della sostenibilità, complice la mano di Stefano, chef di città con il cuore fra i monti della Carnia. La cucina diventa così un megafono per artigiani e produttori del territorio. Assaggerete coscette di rana fritte con panade acidificata, salsa verde, jus di vitello ed erbe piccanti, crudità di vongole, capelunghe e fasolari della costa con olio alla santoreggia ed emulsione di molluschi, spaghetto Benedetto Cavalieri ai profumi dello Zoncolan cotti nel brodo di fieno con burro affumicato, çuç di mont e crema di nocciole, risotto al peperone con gelato al friggitello, cipollotto e prezzemolo, costa di Pezzata Rossa alla brace con salsa alla senape, tartare e bisque di gamberi rossi, anatra con alloro e ibisco e crocchetta delle sue cosce su crema di foie gras, brodo alle mele antiche dell'alto Friuli e verbena con dadolata di frutta e verdura di stagione. Cantina dove riposano 100 etichette regionali.

AQUILA NERA RISTORANTE

Udine
tel. +39 0432 21645
www.aquilanera.biz

titolare Luca Masarotti
chef Paolo Danelon
sommelier Luca Masarotti
chiuso domenica - mercoledì
coperti 48
prezzo medio 60,00 euro

Questo ristorante minimale ed elegante situato nel centro storico e fortemente voluto nel 2011 da Luca e Patrizia Masarotti è diventato un grande classico della ristorazione cittadina. La cucina dello chef Paolo Danelon ricalca fortemente i sapori tipici del Nord-Est italiano rivisitandoli e sgrassandoli in chiave contemporanea, senza trascurare qualche puntata più di ricerca: suprema di rane con lardo al limone, gamberi e patate con mostarda di mela e spuma di cren, formaggi di malga, ravioli di zucca e zenzero in brodetto di canocchie, gnocchi di castagne con porcini e capriolo, carré d'agnello alle erbe aromatiche, trota iridea affumicata al Bbq, tiramisù, crostata di mele caramellate. La carta dei vini conta oltre 200 etichette, soprattutto del Nord Italia, della Francia e dell'Austria.

TRATTORIA LA VEDOVA

Udine
tel. +39 0432 470291
www.allavedova.it

titolare Famiglia Zamarian
chef Ida Del Forno Zamarian
sommelier Cristina Zamarian
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 80
prezzo medio 32,00 euro

È sempre il grande fogolar crepitante al centro della sala da pranzo il cuore di questo storico ristorante, fondato nel XIX secolo e gestito sin dal 1895 dalla Famiglia Zamarian cui apparteneva la vedova Felicita che diede il nome al locale. E sul fogolar ogni giorno, secondo l'uso friulano, si cuociono carni prelibate, che costituiscono la spina dorsale di una proposta culinaria strettamente legata alla tradizione. Ma andiamo per ordine: cominciate con il prosciutto di San Daniele, con la soppressa fatta in casa e stagionata nel "camarin", con la polenta morbida ricoperta di lardo, per poi proseguire con i cjalzons dolci della Carnia e l'orzotto verza e salsiccia. A seguire, come detto, carne alla brace: imperdibili il pollo alla diavola e le lombatine di cervo con purea di mele. Si chiude con la classica gubana spruzzata di grappa. Cantina di spessore, con tanto Friuli ma non solo.

ENOTECA DA FRED

Udine
tel. +39 0432 505059

titolari Renato Paglia e Robert Damo
chef Renato Paglia
sommelier Renato Paglia e Robert Damo
chiuso domenica
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

Nel centro storico di Udine gode di crescente consenso presso un pubblico di intenditori, questa enoteca-bottiglieria dall'aspetto contemporaneo. Merito non solo del vasto assortimento di vini e distillati di pregio o degli arredi in stile newyorkese disegnati da Enrico Sello, ma anche di una cucina giovane, entusiasta, legata al territorio ma che non disdegna escursioni. La carta varia quotidianamente, in base all'offerta di mercato, quindi sarà la sorte a decidere se potrete assaggiare l'insalatina di castrature (carciofi novelli) con scaglie di Parmigiano o i ravioli di farina di mais con grattata di ricotta affumicata. Voci immancabili del menu però rimangono gli squisiti risotti e le tartare, anch'essi condizionati dalle stagioni e dalla spesa di giornata ma sempre realizzati con ingredienti scelti e di altissimo livello. In chiusura non può mancare un ottimo tiramisù. Carta enologica con 140 etichette regionali, nazionali ed estere.

TRATTORIA AI FRATI

Udine
tel. +39 0432 506926
www.trattoriaaifratiudine.it

chef Giuseppe Beccarello
sommelier Massimo Vallarelli
chiuso mai
coperti 150/160
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Starete benissimo in questa trattoria chic dall'ambientazione caratteristica, sita nel centro storico di Udine e la cui data di fondazione risale addirittura al 1809. Gli interni recentemente rinnovati, con le grandi travi di legno a reggere il soffitto, il caminetto per la stagione fredda e la terrazza che affaccia sul canale, saranno la location perfetta dove gusterete una proposta di cucina che include pietanze di terra, molto legate alla tradizione locale, e di mare, più condizionate dal mercato, più qualche classico intramontabile italiano. Iniziate coi "bocadillos" (paninetti della tradizione spagnola), con la tavolozza di crudi di pesce, col frico di patate e cipolle, per poi proseguire con lo spaghetto quadrato al ragù di tonno, peperoni e pane fritto, coi cjarsons carnici alla ricotta affumicata, col fagiano in tecia, coi calamari "tinti" su rucola e patate. Bella la selezione di caviale Calvisius e di carni da fare alla brace, in stagione non manca il tartufo. Chiudete con la meringa udinese alla panna e cioccolato. Cantina ampia e ben compilata.

RISTORANTE AGLI AMICI 1887

Udine, Località Godia (UD)
tel. +39 0432 565411
www.agliamici.it

titolare Famiglia Scarello
chef Emanuele Scarello
sommelier Michela Scarello
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì mercoledì a pranzo
coperti 25
prezzo medio 145,00 euro

Ospitato in una bella casa di campagna ristrutturata con gusto in una piccola frazione alle porte di Udine, Agli Amici si conferma ai vertici del fine dining cittadino con le sue due Stelle Michelin a testimoniare un percorso di ricerca ancora ben lungi dall'esaurirsi. Emanuele Scarello prende come sempre le mosse dai prodotti del territorio, come le celebri patate di Godia, e dalle ricette tradizionali friulane per addentrarsi in un terreno fatto di studio. Potrete gustare rombo chiodato con petali di yucca, estratto di karkadè e pompelmo, ravioli di morchelle con piselli alla brace, fiori e foglie di aglio orsino, petto di galletto affumicato con vermouth di riso e la sua coscia, castratura di Sant'Erasmo ai carboni e in insalata col suo midollo. Concludete con la cerebrale acqua di Criollo su rabarbaro, gelato alla tagete e mandorla tostata. La carta dei vini annovera un migliaio di etichette italiane ed europee.

ZAROTTI

PESCATA DA UNA STORIA VERA



Scopri l'oro del Cantabrico: **spaghetti con alici del Mar Cantabrico Zarotti**, peperoncino, olive e pangrattato tostato. Profuma l'olio per un attimo con dell'aglio in camicia, scorza di limone e un rametto di prezzemolo, poi toglili: non si vedranno nel piatto. Sciogli le alici nell'olio, sfuma con poco vino bianco e salta gli spaghetti. Completa con il pangrattato: risultato saporito, pulito, pronto da servire. Guarnisci con un'alice arrotolata.

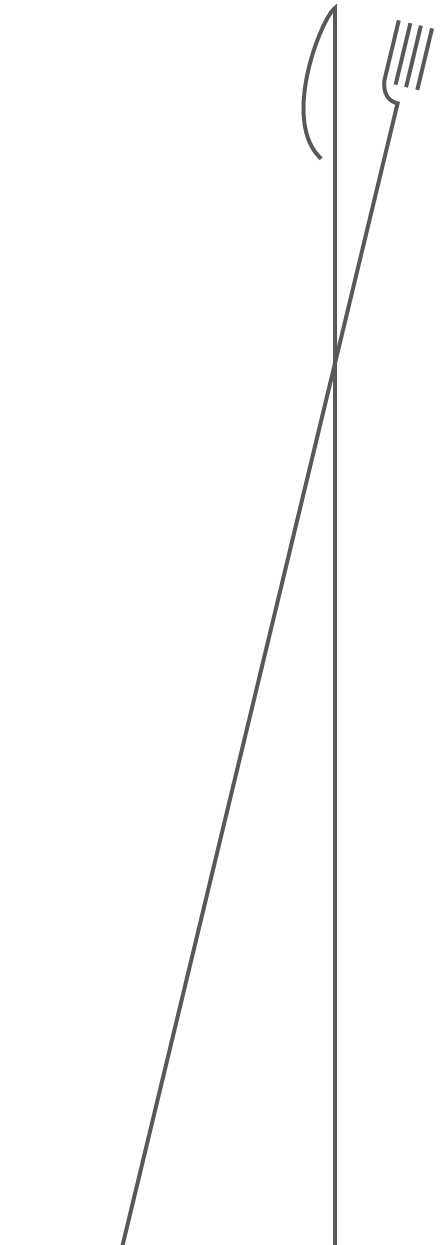
Vieni a scoprire anche le altre linee, vi aspettano storie #**Mare**vigliose su **zarotti.it**

#AmbasciatoridelMare

zarotti.it

Non solo mare. Anche futuro: redatto il nostro bilancio ESG.

funnelstudios.



EMILIA ROMAGNA

OSTERIA DA ALBERTO

Baricella,
Località Santa Maria Codifiume (BO)
tel. +39 0532 857113
www.osteria-alberto.it

titolare Alberto Zoccadelli
chef Alberto Zoccadelli
sommelier Martina Toffano
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 35
prezzo medio 50,00/80,00 euro

Nelle nebbie della bassa bolognese rimane un faro di buona cucina e accoglienza d'altri tempi questa trattoria di classe, dagli arredi rustici e dalle pareti in mattoni a vista, nella quale Alberto Zoccadelli, che è uomo d'esperienza, continua imperterrito a tenere alte le bandiere della buona cucina, del buon bere e della qualità a ogni costo. Il risultato sono piatti – legati alla tradizione ma non solo – solidamente costruiti, confortevoli, capaci di lasciare un segno nella vostra memoria. Come la mitica scaloppa di foie gras, la terrina di coniglio con gelatina del suo fondo, Marsala e porcini, gli squisiti tortellini in brodo di carne, gli gnocchi ai tre pepi, la polenta fritta con fonduta di Parmigiano e tartufo, le carni di manzo di Kobe. Esiste anche una bella proposta di pesce di giornata, crudo e cotto, sempre ottimamente interpretato. Chiusura golosa con la famosa pesca melba. Carta dei vini particolarmente ricercata, circa 300 etichette delle migliori zone italiane ma anche di Champagne.

ALL'OSTERIA BOTTEGA

Bologna
tel. +39 051 585111
www.osteriabottega.it

titolare Daniele Minarelli
chef Daniele Minarelli
sommelier Daniele Minarelli
chiuso domenica - lunedì
coperti 60 in inverno - 80 in estate
prezzo medio 50,00 euro

Personaggio della ristorazione bolognese, precursore del fine dining, Daniele "Dado" Minarelli ha da anni imboccato la strada della tradizione confezionata con materie prime d'eccellenza. E così nella sua osteria, situata in una delle stradine più nascoste del centro, ritroverete sapori che pensavate perduti da tempo, piatti del ricettario petroniano realizzati in maniera didattica. Cominciate con la salsiccia al pepe insaccata personalmente da Daniele, con i grandi salumi del territorio affiancati dalla giardiniera della Bottega, per poi proseguire con i tortellini in brodo, piccoli, squisiti, con le tagliatelle al ragù di rigaglie come si faceva una volta. Ma il momento dell'estasi arriverà con la "cotoletta" alla petroniana: un nodino con l'osso impreziosito da prosciutto crudo e Parmigiano. Si finisce con uno degli ottimi dolci: fior di latte con amaretti e mandorle, zuppa inglese, gelato di crema fatto in casa con amarene Fabbri. Molte bottiglie in cantina, del territorio e non.

ANTICA TRATTORIA DA SANDRO AL NAVILE

Bologna
tel. +39 051 6343100
www.dasandroalnavile.it

titolare Alma Srl
chef Alessandro "Sandro" Rizzi
sommelier Maurizio Finelli
chiuso domenica sera a cena
coperti 130
prezzo medio 50,00 euro

Rimane sempre un grande classico della ristorazione all'ombra del Nettuno questo ristorante di grande tono, classico, elegante, situato in una casa che risale al 1861 in una piccola strada della periferia bolognese, praticamente sulle rive del vecchio canale Navile. Da oltre mezzo secolo è una delle mete predilette della Bologna che conta, grazie al servizio inappuntabile, all'ampia scelta di vini e all'ottima cucina che combina specialità della tradizione e proposte di mare. Assaggerete insalatina di porcini e Parmigiano, carpaccio di salmone marinato con whisky su riduzione di vino e arance, strettine all'ortica con ragù di coniglio, tortellini in brodo di cappone, coniglio al frantoio, galletto croccante con cicoria Aop. Chiudete col leggendario gelato alla crema con aceto balsamico stravecchio mantecato al tavolo. Cantina che conta una novantina di etichette italiane.

OSTERIA DELLA PIEVE

Bologna, Loc. Quarto di Sopra
tel. +39 051 768354
www.osteriadellapieve.it

titolare Giulio Romagnoli
chef Viorel Postolache
chiuso domenica a cena - sabato a pranzo
coperti 150
prezzo medio 50,00 euro

Dentro un antico casale agricolo ristrutturato con gusto e situato in quella parte di Bologna dove il cemento cede rapidamente il passo all'aperta campagna, continua a essere una meta assai gettonata questa trattoria dal sapore caratteristico, apprezzata da un pubblico eterogeneo che può includere famiglie, gruppi di giovani e professionisti in pausa pranzo. Ad attrarli una proposta di cucina che ricalca alla perfezione gli stilemi della tradizione bolognese ed emiliana, con tutti i classici del corollario sempre presenti in carta: crescentine fritte con salumi, formaggi, sottoli e mostarde, crostini caldi con spuma di mortadella, passatelli asciutti con culaccia e Parmigiano, gramigna al ragù di salsiccia, tagliatelle al ragù. Come secondo si può scegliere fra la cotoletta alla bolognese e diverse specialità alla griglia: tagliata, grigliata mista, filetto della Pieve. Nella bella stagione si mangia circondati dal verde. Scelta dei vini molto local, ben curata nell'individuazione delle aziende.

RISTORANTE DIANA

Bologna
tel. +39 051 231302
www.ristorante-diana.it

titolare Orma 2 Srl
chef Stefano Cuppi
chiuso mai
coperti 120
prezzo medio 70,00 euro

È cambiata la proprietà, che la scorsa primavera è passata nelle mani di una società molto attiva nella ristorazione in città. È cambiato l'ingresso, che da qualche tempo non affaccia più sulla centrale via Indipendenza bensì su una stradina laterale. Quello che invece non è cambiato in questo locale che vanta oltre un secolo di storia, vero e proprio archetipo freudiano del ristorante bolognese, è l'aderenza, rafforzata dalla nuova gestione, ai canoni tradizionali della cucina petroniana. Serviti e riveriti da camerieri in giacca bianca e dall'accento caratteristico non perderete occasione di gustare galantina di cappone con insalata russa, tortellini in brodo serviti direttamente dalla zuppiera, lasagne verdi alla bolognese, bollito misto con salse e mostarde servito al carrello, gran fritto misto Diana. Non manca una ricca proposta di pesce. Chiudete con lo storico gelato di crema innaffiato da cioccolato Majani caldo. La carta dei vini conta circa 80 etichette, prevalentemente regionali.

RISTORANTE VICOLO COLOMBINA

Bologna
tel. +39 051 233919
www.vicolocolombina.it

titolare Ingrediente Italia Srl
chef Sebastian Panchi
sommelier Antonio Giorgioni
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 50,00 euro

In una stradina seminascosta nel cuore di Bologna troverete questo ristorante dal grande lignaggio, meta della Bologna che conta e da qualche anno finito nelle mani di Max Poggi, uno dei nomi più importanti della ristorazione. D'estate si mangia nel vicolo sotto al campanile di San Petronio, in inverno ci si accomoda nella luminosa sala arredata sui toni del bianco. La carta fa aggio su una tradizione petroniana di stretta osservanza confezionata con gli ingredienti giusti: battuta di manzo con maionese di patate e capperi, cipolla al forno con crema di Parmigiano del Caseificio Rosola, lasagnetta bianca al ragù di cortile, tortellini in crema di Parmigiano, coniglio di Alberto Pelloni in tegame, guancia di manzo con salsa al levistico e olio Evo e purea di patate, friggione bolognese. Si conclude col famoso profiterole di Max Poggi. Carta dei vini da 120 etichette italiane, di cui quasi metà dalla regione.

RISTORANTE AL CAMBIO

Bologna
tel. +39 051 328118
www.ristorantealcambio.it

titolare Massimiliano Poggi
chef Matteo Poggi
sommelier Piero Pompili
chiuso domenica - sabato a pranzo
coperti 35
prezzo medio 55,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante di sobria eleganza, dall'inusuale collocazione periferica (si trova vicino al Fiera District e al Palazzo dei Congressi) che nel corso degli anni ha acquisito lo status di best choice fra tutti coloro – autoctoni e visitatori – che a Bologna desiderano appagare la propria brama di cucina tradizionale. Piatti presi di peso dal ricettario dell'archetipo di un'arzdòra felsinea, realizzati con materie prime accuratamente selezionate, vi saranno proposti da un servizio altamente professionale coordinato da Piero Pompili, uno dei grandi uomini di sala di questo tempo. Assaggerete sformatino di patate e mortadella con salsa al Parmigiano, battuta di manzo al coltello con pesto bolognese, bernese di rapa rossa e profumo di brace, lasagna verde alla bolognese dai canonici sette strati, tortellini in doppio brodo di carne, cotoletta di vitello alla petroniana, lingua di vitellone con maionese ai peperoni rossi e salsa verde. Peccato di gola finale col latte in piedi della tradizione. La carta dei vini calcola 200 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE I CARRACCI
C/O GRAND HOTEL MAJESTIC GIÁ BAGLIONI

Bologna
tel. +39 051 225445
www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

titolare DuetorriHotels Spa
Grand Hotel Majestic già Baglioni
chef Agostino Schettino
sommelier Daniele Montuori
chiuso mai
coperti 35
prezzo medio 90,00 euro (bevande escluse)

Un gioiello dell'arte, con i suoi soffitti affrescati nel Cinquecento dalla scuola dei fratelli Carracci, il ristorante dell'albergo più elegante di Bologna, situato in un antico palazzo del centro storico. Qui sarete partecipi della cucina di Agostino Schettino, partenopeo d'origine: la sua proposta è una rilettura in chiave contemporanea dei piatti della tradizione campana, con forte presenza dell'elemento vegetale. Gusterete scarole imbottite alla napoletana con acciughe, fico candito e salsa di pinoli, raviolo verde di friggione con castagne, funghi pioppini e aria di Parmigiano, agnello con scorzonera e cipolla rossa marinata. Non mancano i grandi classici bolognesi. Chiudete con l'ottimo limone di Sorrento alla mandorla e basilico. Eccelsa la piccola pasticceria, servizio professionale ed empatico. Cantina di marca europea, forte di 400 etichette.

RISTORANTE SCACCOMATTO AGLI ORTI

Bologna
+39 334 678086
www.ristorantescaccomatto.com

titolari Mario e Simone Ferrara
chef Mario Ferrara
sommelier Simone Ferrara
chiuso domenica a cena
a pranzo da lunedì a giovedì
coperti 70
prezzo medio 50,00 euro

Per anni location estiva del ristorante, ora questo splendido giardino nascosto tra i locali seicenteschi dell'ex-Istituto delle Sordomute ne sono divenuti la sede definitiva. Un passo importante che ha ulteriormente valorizzato un locale da oltre un quarto di secolo meta preferita dei bolognesi. Lucano di nascita ma petroniano di adozione, con la sensibilità di un pittore o di un poeta, Mario Ferrara valorizza i prodotti di stagione in una cucina emozionale fatta di piatti che variano spesso: cipolla bruciata con beurre blanc e nocciole, insalata di coniglio con mandorle e zucchine, chitarrine con battuto di acciughe e pomodori secchi e ricotta salata, gramigna fresca con sarde, uvetta e finocchietto, roastbeef di manzo con insalata di peperoni e salsa chimichurri, tonno rosso scottato con caponata di verdure in agrodolce. Concludete con le ciliegie cotte e crude su gelato di crema fatto in casa. Carta dei vini che spazia per tutta Italia con una bella scelta di Champagne.

RISTORANTE BENSO

Bologna
tel. +39 051 5883028
www.bensoristorante.it

titolare Iside Morabito
chef Corrado Parisi
sommelier Marco Lenzux
chiuso domenica - a pranzo da lunedì a mercoledì
coperti 30
prezzo medio 70,00 euro

Per tantissimo tempo meta prediletta della Bologna modaiola – era di Roberto Brunamonti, capitano della Virtus Basket – questo ristorante nascosto nei vicoli del ghetto ebraico è finalmente risorto dopo quasi 20 anni di oblio. Merito della Famiglia Morabito, che ha portato ai fornelli il talento scapigliato di Corrado Parisi, chef con una predilezione per le sensazioni amaricanti. Si mangia soprattutto pesce: baccalà alla bolognese con salsa pil pil, lemon curd salato e gel di prezzemolo, tartare di gambero rosso con avocado, spaghettone di Gragnano alle vongole 2.0 con aglio di Voghiera, agnolotti di anatra e vermouth con Squacquerone, piselli e salsa al foie gras, linguine mantecate al burro di crostacei con crudaiola di scampi, limone arrostito e melissa, rombo arrostito con salsa allo zafferano, brioche siciliana con gelato alla crema e amarene. Il giovedì è dedicato alle specialità dello street food. Cantina da 300 etichette, locali, nazionali e internazionali.

CONOR

IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ

Tutta la frutta. Tutta la verdura. Dalla natura alla forchetta.
Un'offerta globale dove ogni passaggio è curato
nel minimo dettaglio.

Conor, l'ortofrutta per la ristorazione italiana.



Segui il video
Il Filo Rosso
della Qualità

CONOR
è un marchio del gruppo Agribologna

Visita il nostro
sito
conor.it

TRATTORIA LA CORTE GALLUZZI

Bologna
tel. +39 051 0956357

titolare Luigi Morabito
chef Corrado Parisi (executive chef) e Moreno Bicocchi
chiuso martedì a pranzo
coperti 70 interni - 40 esterni
prezzo medio 35,00 euro

In una graziosa corte quasi nascosta nel centro di Bologna sta vivendo una seconda giovinezza questa trattoria un tempo celebre fra la gente del posto e oggi rilanciata alla grande dalla Famiglia Morabito. L'ambientazione vintage, sobria, calorosa – nella bella stagione si mangia anche all'aperto all'ombra di una torre del XII secolo – sarà il biglietto da visita per una cucina che non si limita a riprodurre fedelmente i canoni della tradizione bolognese ma recupera anche piatti del ricettario storico di Pellegrino Artusi. Dopo le classiche crescentine abbinate a salumi selezionati (una rarità in centro) gusterete calzagatti e polenta fritta con friggione, pollo dorato, tonno con fagioli e cipolla come si facevano alla vecchia Birreria Lamma, tagliatelle verdi alla bolognese, strettine alla romagnola con prosciutto, fricandò di vitello, faraona lardellata, zuppa inglese. Un atto d'amore per Bologna coronato da una cantina molto local, che conta circa 80 etichette.

DARCY - OSTERIA CONTEMPORANEA

Bologna
tel. +39 051 0707078
www.darcybologna.it

titolari Cynthia Ravanelli e Dario Stagni
chef Cynthia Ravanelli
sommelier Angelo Ligorio
chiuso mercoledì
coperti 55
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Praticamente sotto la Torre Asinelli, in quello che tanto tempo fa era un frequentatissimo night club del centro bolognese, Dario e Cynthia, compagni nella vita come nella ristorazione, hanno voluto fortemente questo ristorante dall'ambientazione vagamente pop, ricca di colori, luminosa e giovanile. La proposta di cucina ricalca gli stilemi della tradizione bolognese, a tratti abilmente rivisitata e con sporadiche digressioni. Gusterete con piacere pan brioche con lingua in salsa verde e mostarda di stagione, battuta di manzo con maionese al rosmarino, lasagne verdi alla petroniana dai canonici sette strati, tortellini in crema di Parmigiano 30 mesi del Caseificio Rosola, zucchine ripiene alla bolognese e alla scapece, costine di maiale Tigrinto con bietola arrosto. Chiudete con il raro budino di Minerbio. Nella prima periferia stessa proprietà per La Gallina Felice, laboratorio di pasta fresca con gastronomia. Scelta enologica di marca nazionale e internazionale, di circa 700 etichette.

TRATTORIA CASA MERLÒ

Bologna
tel. +39 051 239645
www.casamerlo.it

titolari Francesco Tonelli e Dario Picchiotti
chef Gustavo Torales
sommelier Marco Megliola
chiuso Natale - San Silvestro
coperti 70
prezzo medio 45,00 euro

In una viuzza del centro storico di Bologna, a poca distanza dalla chiesa di San Francesco e da piazza Maggiore, dove un tempo c'era un bistrot alla moda – di quelli da primo appuntamento a colpo sicuro – ora Dario Picchiotti e Francesco Tonelli hanno realizzato la loro idea di ristorazione bolognese. L'ambientazione di eleganza sobria ma non pretenziosa, il servizio attento e premuroso, vi concilieranno l'anima mentre gusterete piatti goduriosi, profondamente radicati nella tradizione del territorio con piacevolissime digressioni nel colorato passato degli anni Ottanta. Ecco allora "poldino" alla bolognese (hamburger di ripieno dei tortellini con salsa verde e friggione), lesso di manzo e gallina con insalata russa e tazza di brodo fumante, ruote "pazze" alla vodka, tortellini color porpora con besciamella al tartufo e crumble di porcini, pollo croccante con purea di patate, fiori di zucca fritti con salsa cacio e pepe. Dolci molto buoni. Cantina che ospita 600 etichette italiane, francesi, ma anche libanesi e sudafricane.

TRATTORIA BERTOZZI

Bologna
tel. +39 051 6141425
www.trattoriabertozzibologna.it

titolari Fabio Berti e Alessandro Gozzi
chef Riccardo Bonfiglioli
sommelier Jacopo Berti
chiuso domenica tutto il giorno, martedì, mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 45,00-50,00 euro

Ormai è assurta a tempio della tradizione questa trattoria minuscola aperta 17 anni fa da due autentici "regaz" bolognesi, personaggi dall'umorismo tagliente come usava una volta. Appena fuori dal centro storico, in una delle zone più vive della città, gusterete piatti filologici, confezionati con tutti i crismi del ricettario, non leggeri ma appaganti e confortevoli. Cominciate con la mortadella Felsineo Selezione "Tour-tlen", con il tortino di patate su fonduta di Parmigiano, mousse di mortadella e balsamico, per poi proseguire con i tortellini in brodo di manzo e cappone, la gramigna Bertozzi con guanciale, zucchine, zafferano e scaglie di Parmigiano, il brasato al vino rosso, le polpettine fatte col ripieno dei tortellini in umido coi piselli, il gelato di crema fatto in casa. Selezione enologica imponente, con tanti formati speciali, Champagne, e una bellissima proposta di vini al calice.

PESCI DIVERSI

Bologna
tel. +39 051 4843291
www.pescidiversi.com

titolari Luca Giovanni Pappalardo
Simone Filippi
chef Luca Giovanni Pappalardo
chiuso domenica - lunedì
coperti 16
prezzo medio 18,00/20,00 euro

Gode di sempre maggiore apprezzamento questa piccola gastronomia situata nella prima periferia bolognese, a poca distanza dall'Ospedale Sant'Orsola, dove Luca Pappalardo, siciliano Doc ma con solide esperienze sia a Milano che a Bologna, propone una personale cucina di pesce. Piatti colorati, profumati, realizzati con un sapiente uso delle verdure di stagione, che attingono al ricettario siculo ma che prediligono ingredienti poveri, pesci poco gettonati, le parti meno nobili del pesce. Se riuscirete ad accaparrarvi uno dei pochi tavoli (in alternativa c'è l'asporto) gusterete salumi di mare, pesci del giorno crudi o marinati in proprio, arancine al nero di seppia con 'nduja e scamorza affumicata, lasagne ai frutti di mare, couscous alla trapanese, spiedini di gamberi e calamari, cotolette di sarde, fritturina al cartoccio. Chiudete con l'ottima torta al cioccolato o col tradizionale pan d'arancio. Carta dei vini piccola – 12 etichette italiane – che predilige produzioni da uve biologiche o biodinamiche.

CANTINA BENTIVOGLIO

Bologna
tel. +39 051 265416
www.cantinabentivoglio.it

titolari Bianca e Vincenzo Cappelletti, Alberto Armaroli - Yiannis Xanthakis
chef Pasquale Troiano
sommelier Yiannis Xanthakis
chiuso mai
coperti 240
prezzo medio 40,00 euro

Bologna, per chi non lo sapesse, è un po' la New Orleans italiana. Il jazz è di casa, lo si suona anche nelle cantine. E il tempio del jazz è questo ristorante-enoteca nei pressi del quartiere universitario, ospitato nelle cantine di Palazzo Bentivoglio Nuovo e nel quale si esibiscono quotatissimi esponenti del genere. La proposta culinaria ricalca la tradizione bolognese. Sotto le antiche volte a crociera della grande sala con palco potrete assaggiare krapfen con ragù bolognese e Parmigiano, spuma di mortadella con tigelline calde, tagliatelle alla bolognese col ragù della tradizione, tortellini goccia d'oro, balanzoni con coulis di pomodorini dorati, carne cruda di Limousine battuta al coltello con tuorlo fritto, capperi, olive, cipolla rossa, pane croccante e senape antica, gelato alla crema con riduzione di aceto balsamico. Cantina formidabile, circa 500 etichette da tutto il mondo.

TRATTORIA PARADISINO

Bologna
tel. +39 051 566401
www.trattoriaparadisino.it

titolari Bianca e Vincenzo Cappelletti, Fabio Bonesi, Ivan e Paolo Veronesi
chef Davide Cavicchioli
sommelier Fabio Bonesi
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 20,00/30,00 euro

Alle porte di Bologna, a due passi dalle sponde del Reno, da oltre 75 anni si trova questa trattoria dall'aspetto di una locanda della campagna francese, ospitata da una vecchia casa cui la gestione attuale, subentrata nel 1991, ha ridato il lustro del tempo che fu. Immersi nel verde – nella bella stagione si mangia in un'ariosa veranda – gusterete una cucina saporita, che alterna grandi classici bolognesi a piatti più espressi, che variano col variare delle stagioni. Ecco allora salumi del territorio con piadina calda, tagliatelle al ragù, tortellini in crema di Parmigiano, strettine verdi con prosciutto crudo e scorza di limone, strozzapreti con fave, baccalà e menta. Ma la vera specialità si vede al momento del secondo col bis di rane fritte e pesciolini "biricchini" fritti, due rarità praticamente impossibili da trovare nel bolognese, un trionfo di sapore e di fragranza. In alternativa la cotoletta alla petroniana o la salsiccia nostrana alla griglia. In chiusura non mancate l'ottimo gelato di crema con amarene Fabbri. Scelta enologica basata su circa 150 etichette.

LA PORTA RESTAURANT

Bologna
tel. +39 051 4159491
www.laportadibologna.it

titolare Midi Srl
chef Guglielmo Araldi
sommelier Gemma Casaburo
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

Nella scenografica piazza sopraelevata collegata alla "cittadella" dell'Unipol trova posto questo ristorante tutto arredato sui toni del bianco e del cru. Il timone dei fornelli è passato nelle mani di Guglielmo Araldi, origini calabresi, formazione cosmopolita, che propone una cucina fortemente di ricerca. Gusterete piatti di mare e di terra, capaci di esaltare il sapore di ogni singolo ingrediente: scampo con mandorla, mango marinato al lime e frutto della passione, faraona di Casa Rizzieri con spinacino al sesamo, uvetta e pinoli, assoluto di cipolla e miso, spaghettoni Mancini con estratto di peperone rosso e anguilla alla brace, sfoglia verde con vitello, funghi, tartufo, provola e liquirizia, rombo con zucchine, cozze e zafferano, capriolo con rapa rossa e ciliegia. Chiudete con l'ottimo "snickers" all'arachide, cioccolato 84% e caramello. Carta enologica con circa 300 etichette regionali, nazionali e internazionali.

RISTORANTE IACOBUCCI

Castel Maggiore (BO)
tel. +39 051 4599887
www.agostinoiacobucci.it

titolare Agostino Iacobucci
chef Agostino Iacobucci
sommelier Ambrogio Luiselli (maître)
Giorgio Cortucci
chiuso domenica a cena
lunedì/ martedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 105,00 euro

Non è più una sorpresa la bravura di questo chef campano da anni trapiantato nel bolognese, a cui una sola Stella Michelin probabilmente non rende sufficiente giustizia. Nella splendida e placida cornice settecentesca di Villa Zarri, il cuore grande di Agostino Iacobucci si espande e si concretizza nel suo orto dove coltiva verdure ed erbe aromatiche, nella sua scelta meticolosa delle materie prime, nel suo amore per una tradizione mediterranea che a volte incontra con successo quella locale. Piatti di tecnica ineccepibile, dove i sapori sono netti e ben riconoscibili e dove l'elemento vegetale non manca mai: cappuccino di seppia con spuma d'aglio, olio alla 'nduja e lime, "Napoli incontra l'Emilia" (tortelli di ragù napoletano su crema di Parmigiano con gel al basilico), agnello cotto nel fieno con Castelmagno, limone, bieta e cardoncello. Chiudete con lo strepitoso babà in tre lievitazioni. La piccola pasticceria è un capolavoro. Cantina che ospita circa 700 etichette italiane ed estere.

SERRA SOLE

Castel Maggiore, Località Trebbo di Reno (BO)
tel. +39 051 7042217
www.serrasole.it

titolare Massimiliano Poggi
chef Marco Franchini
chiuso domenica/ lunedì - a pranzo sempre
coperti 80
prezzo medio 50,00/55,00 euro

Ha imboccato la strada della sostenibilità Max Poggi, uno dei grandi nomi della cucina bolognese, trasformando il suo ristorante fine dining in un lussureggiante vivaio. La filosofia, in partnership con la Coop. Etabeta, punta a una cucina basata su filiera corta, a spreco zero e stagionale. Si pasteggia a menu degustazione, con l'antipasto servito in un cestino da picnic perché la cucina di Poggi è, per sua definizione, divertente. Poi gusterete crescentine con salumi, bugiardini in crema di Parmigiano con piselli al profumo di brace, chitarrina all'uovo con cozze di Cervia e portulaca, tonno alletterato scottato con salsa agli agrumi e zucchine in scapece, collo di vacca vecchia alla brace con cipolla bruciata e patate, gelato allo Squacquerone con fichi caramellati. Cantina dinamica, incentrata sul territorio ma con puntate di respiro nazionale e internazionale. In fondo questo è il vero fine dining.



MORTADELLA BOLOGNA IGP IN COTENNA.



FELSINEO
Mortadella di qualità dal 1963

L'esperienza tramandata da quattro generazioni e la grande passione che ci anima da sempre, hanno dato vita a **La Blu Mortadella Bologna IGP in cotenna**, realizzata secondo il disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP.

Una novità nel rispetto della tradizione.

Una mortadella dal gusto e dalla fragranza straordinari, pronta a conquistare, fetta dopo fetta.

www.felsineo.com

BOTTEGA ALEOTTI

Crevalcore (BO)
tel. +39 051 981651
www.ristorantebottegaaleotti.it

titolari Simona Bongiovanni e Demis Aleotti
chef Demis Aleotti
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 60 interni - 50 esterni
prezzo medio 55,00 euro

Si conferma come una delle mete più gettonate da parte di coloro che cercano una cucina d'autore anche fuori porta questo ristorante elegante, dagli arredi vagamente vintage e dall'illuminazione soffusa, situato nel centro storico di Crevalcore. Demis Aleotti aggiorna ai tempi nostri la figura dell'oste, elargitore di cibo ma anche intrattenitore, con una cucina che rilegge i classici della tradizione alla luce di una visione innovativa di ricerca mai banale o fine a se stessa. Si parte dalla materia prima, sempre ricercata, per arrivare a piatti degni di memoria: lingua di manzo della Macelleria Rizzieri con salsa tartara e giardiniera di Morgan, capesante piastrate su sedano rapa e lardo di montagna, risotti di stagione sempre presenti, spaghetti Massi con sugo di polpo ed emulsione di stracciatella, trancio di pescato del giorno con insalatina di finocchi e mela in osmosi, galletto francese in spezie Cajun laccato alla salsa Bbq con pomodori fiorentini alla menta e basilico. Concludete con la pavlova alla crema pasticcera, albicocche e panna francese sifonata ma a fine pasto fatevi friggere uno dei leggendari bomboloni di Demis. Cantina che conta 220 etichette nazionali e francesi.

RISTORANTE SAN DOMENICO

Imola (BO)
tel. +39 0542 29000
www.sandomenico.it

titolare Natale Marcattilii
e Massimiliano Mascia
chef Massimiliano Mascia
sommelier Francesco Cioria
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 50
prezzo medio 180,00 euro

Più che un ristorante è un monumento della ristorazione nazionale, una leggenda dell'arte culinaria a livello mondiale. Fondato dal mitico Gianluigi Morini, il San Domenico è sinonimo di altissima cucina. Due Stelle Michelin ci raccontano una cucina che, partendo dalle eccellenze del territorio, naviga agile e lussuosa tra i profumi della tradizione e i colori delle stagioni, e di cui si fa supremo e superbo interprete Massimiliano Mascia. Tanti i piatti top nella carta: come non citare il leggendario uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, Parmigiano dolce e tartufo. Sugli scudi anche l'anatra alla pressa, l'omaggio al cremino Fiat Majani, la torta fiorentina "Nino Bergese", e la sontuosa pasticceria. Le cantine cinquecentesche custodiscono sapientemente etichette degne di tale pasto.

OSTERIA DI MEDICINA

Medicina (BO)
tel. +39 051 857321
www.facebook.com/osteriadimedicina

titolare Alessio Battaglioli
chef Alessio Battaglioli
sommelier Lucia Dardani
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 45 interni - 25 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Rappresenta al tempo stesso l'ultimo baluardo della tradizione bolognese e l'ultima frontiera dell'evoluzione della tipicità, questa osteria dall'atmosfera calda, dove la mente vulcanica di Alessio Battaglioli vi farà provare piatti non leggeri, ma confortevoli e appaganti oltre ogni limite. Addentratevi quindi senza timore per assaggiare battuta di Fassona piemontese del Consorzio La Granda con latte fermentato, sale di Maldon, pepe Arlecchino e olio Evo, friggionato (friggione arricchito da prosciutto crudo e pepe), tagliatelle verdi al ragù di nonna Iole cotto almeno sette ore, cappellacci di zucca violina al burro della Val di Non e Parmigiano di montagna, spaghettoni con voglia di cipolla, pastrami tonnato, lingua di maiale Mangalica in salsa verde, tigella con baccalà mantecato e pesto modenese. Imperdibile in chiusura la nuvola di mascarpone con doppia crema di pistacchio, fonduta di cioccolato 99% e granella di pistacchio. Carta dei vini non banale, che ospita una sessantina di etichette italiane ma anche francesi, tedesche e slovene.

BURIANI DAL 1967

Pieve di Cento (BO)
tel. +39 051 975177 +39 338 4033408
www.ristoranteburiani.com

titolare Fratelli Buriani Snc
chef Alessandra Buriani
sommelier Riccardo Buriani
chiuso martedì a pranzo - mercoledì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 65,00 euro

È ormai una vera e propria istituzione questo ristorante di tono, raffinato ed elegante dove dal 1967 la Famiglia Buriani dispensa con la stessa passione e competenza una cucina che trae le mosse dalla tradizione della bassa bolognese per evolvere in piatti di ragionata creatività cui si affianca una proposta di mare dettata dal mercato. Nella graziosa villetta di campagna alle porte dello storico borgo di Pieve di Cento (occhio a non perdervi nella nebbia) ordinerete crudo di ricciola con mela verde, cetriolo, yogurt e olive essiccate, quaglia con salsa mole e pesca arrostita, tubettini al burro di foglia di fico con prosciutto e Squacquerone, spaghetti con alici, acqua di peperoni, capperi e origano, rombo con beurre blanc ai fiori di sambuco e datterini, pluma di maiale con chimichurri alle alghe, scampo marinato e patata, torta "Foresta Nera" estiva con ciliegie, cioccolato, vaniglia e aroma d'abete. La scelta enologica fa aggio su 250 etichette nazionali, europee e dal resto del mondo.

ANTICA OSTERIA DEL MIRASOLE

San Giovanni in Persiceto (BO)
tel. +39 051 821273
www.osteriadelmirasole.it

titolare Anna Caretti
chef Franco Cimini
sommelier Riccardo Cotti
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
coperti 35
prezzo medio 65,00 euro

Ogni anno rientra tra i migliori locali d'Italia questa osteria di gran tono, dall'atmosfera calda e accogliente, ospitata in una casa arredata nel tipico stile rustico delle dimore contadine. Qui Franco Cimini, cuore abruzzese ma ormai persicetano per usucapione, propone una cucina di campagna nel senso più alto del termine, valorizzando i prodotti del territorio inclusi quelli delle aziende della Famiglia Caretti come il pluripremiato Caseificio Sant'Angelo. Inizierete con la frittatina morbida al cipollotto e aceto balsamico invecchiato, con la mitica cipolla dorata al forno ripiena di fegatini di coniglio, con gli storici e brevettati tortellini alla panna d'affioramento Mirasole o con le filologiche tagliatelle al ragù di cortile e rigaglie. Lasciatevi poi tentare dalle specialità alla brace come il collo di vacca vecchia o i fegatelli di maiale in rete all'alloro, oppure dalla spettacolosa faraona cotta sotto la cenere. Si chiude in bellezza col latte ristretto al caramello. Cantina di impronta nazionale e internazionale, che ospita circa 180 etichette.

DOLCE & SALATO

San Pietro in Casale (BO)
tel. +39 051 811111
www.dolce-e-salato.eatbu.com

titolari Claudia Montori e Ludovica Ceresi
chef Cristian Bovi
sommelier Claudia Montori
chiuso domenica a cena
coperti 22 ristorante -12 osteria - 20 esterni
prezzo medio 40,00/45,00 euro

È sempre una scelta azzeccata per gli appassionati della buona cucina, specialmente di quella basata sulla carne di qualità, questo ristorante nel pieno centro storico di San Pietro in Casale – piena bassa bolognese – alle cui spalle c'è una nota e rinomata azienda di macelleria del territorio. L'ambientazione piacevolmente rustica vi concilierà mentre vi approccerete a una cucina che conserva tutte le caratteristiche della tradizione locale con una particolare focalizzazione sulla materia prima carnivora. Dopo i salumi, per la maggior parte di produzione propria, proseguite con i magnifici tortellini in brodo caldo e fumante, con le tagliatelle al ragù o al prosciutto. Poi carne ovviamente, da scegliere direttamente al bancone. Cotta alla brace – fiorentine, salsiccia, costine, agnello – ma anche da consumare cruda come la "manza Ceresi" con sakura e rafano, o in ricette più elaborate come lo spiedo di controfiletto marinato su marmellata di cipolla rossa. Ampia e varia la carta dei vini.

CASA MAZZUCCHELLI

Sasso Marconi (BO)
tel. +39 051 846216
www.casamazzucchelli.com

titolari Aurora, Mascia e Massimo Mazzucchelli
chef Aurora Mazzucchelli
sommelier Massimo Mazzucchelli
chiuso lunedì - martedì
coperti 22
prezzo medio 90,00 euro

Non perde un colpo questo indirizzo-bandiera del fine dining nel bolognese, ospitato in una graziosa casa dagli arredi ultramoderni dove potrete godere di un'accoglienza e un servizio impeccabili. Dopo un periodo di sperimentazione sui lievitati Aurora Mazzucchelli, stella Michelin e tra i più fecondi talenti dell'haute cuisine, ha calibrato il proprio ricettario accostando piatti storici ad altri dove l'elemento-lievito è in qualche modo presente come fil rouge. Lasciatevi tentare dal borlengo con gallinella di mare, salsa al brodetto e limone in conserva, dalla sfoglia all'olio farcita di lumache alle erbe aromatiche, dai maccheroni al torchio ripieni di anguilla affumicata con crudo di ostriche e spinaci, dai ravioli di lavanda e Parmigiano con mandorla e noce moscata (piatto mistico), dal piccione Cbt con salsa speziata al cioccolato, wafer del suo paté con fave di cacao e zafferano, dall'injera (pita etiope) farcito di rombo alla marinara e trito di pane aromatico. Concludete in bellezza con gli storici ravioli di ananas e ricotta al caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli. Cantina, forte di 600 etichette da tutto il mondo.

TRATTORIA DA AMERIGO DAL 1934

Valsamoggia, Loc. Savigno (BO)
tel. +39 051 6708326
www.amerigo1934.it

titolare Alberto Bettini
chef Giacomo Orlandi
sommelier Alberto Bettini
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 55
prezzo medio 48,00 euro

Data 1934 questo ristorante di grande tono nel centro di Savigno nella quale si superano i canoni standard della cucina appenninica. Qui i prodotti tipici della montagna - tartufo, funghi, formaggi, salumi - ci sono tutti e di primissima scelta, ma rappresentano solo il punto di partenza per piatti stellati che riprendono le ricette della tradizione. Nelle belle sale dagli arredi vintage lasciatevi tentare dalla battuta al coltello di Bianca Modenese con scorzone, scalogno e olio Evo romagnolo, dai tortellini in brodo di gallina vecchia. Come secondi si segnalano il coniglio all'Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop e la guancia di vitella brasata al Barbera. Si chiude a meraviglia con il gelato di crema all'aceto balsamico. Selezione dei vini che conta circa 400 etichette italiane, di cui un quarto del territorio.

ACCADEMIA DER CACIO E PEPE

Zola Predosa (BO)
tel. +39 051 753057
www.accademiadercacioepepe.it

titolare Gianni Cavola
chef Fabio Gamberini
sommelier Rosario Di Maria
chiuso domenica (in estate)
lunedì (il resto dell'anno)
coperti 85
prezzo medio 35,00 euro

Sui colli che sovrastano Zola Predosa, dove un tempo c'era il campo del volo a vela, troverete questa trattoria ospitata in una graziosa villetta circondata dal verde. Qui, nella terra di crescentine e tortellini, Gianni Cavola, erede di una nota dinastia di ristoratori a Trastevere, propone con coraggio e competenza una cucina romana di stretta osservanza, schietta e legata ai prodotti di stagione. Tutte le materie prime di base – latticini, pasta, porchetta, puntarelle, olio Evo – arrivano direttamente dal Lazio a garanzia di genuinità e aderenza alla tradizione. Assaggiate i fritti – baccalà, supplì, mozzarella in carrozza – poi proseguite con le grandi paste al torchio: tonnarelli cacio e pepe, piatto bandiera, mezze maniche alla gricia o all'amatriciana. Come secondo prediligete l'abbacchio con patate o il saltimbocca alla romana, ma in stagione non potete assolutamente perdere gli splendidi carciofi alla giudia. Si chiude col semifreddo agli amaretti. Carta dei vini di marca laziale e nazionale.

VILLA ALBERTINA SIMONE FINETTI

Argenta, Località Boccaleone (FE)
tel. +39 377 5735914
www.villaalbertinasimonefinetti.com

titolare Simone Finetti
chef Simone Finetti
chiuso mai
coperti 10 interni - 16 esterni

Protagonista a Masterchef, fedele seguace dei dettami del compianto Giacinto Rossetti, fondatore del leggendario Trigabolo, Simone Finetti ha "messo su casa" con la compagna Veronica in questa elegante dimora. Ed è qui, in un ambiente di squisito design contemporaneo dove vi sentirete come ospiti a casa di amici, che si dipana la vis creativa dello chef: terrina di buratelli e foie gras con pere cotogne al Sauternes e fichi caramellati, ravioli di faraona con ragout di rigaglie, zabaione al Parmigiano-Reggiano, tarassaco e piantagine, alzavola brasata all'arancia nella pentola di "Fogacci", scorfanetto rosso fritto intero, tegame di tordi e cesene ripieni di foie gras all'uva, bignè fritti e gratinati su crema inglese al mandarino. La cantina, forte di 200 vini da Italia e Francia, è quello che ci vuole per innaffiare degnamente un tale pasto.

www.progeomolini.it



LA CAPANNA DI ERACLIO

Codigoro (FE)
tel. +39 0533 712154

titolari Maria Grazia e Pierluigi Soncini
chef Maria Grazia Soncini
sommelier Pierluigi Soncini
chiuso domenica a cena - mercoledì - giovedì
coperti 22
prezzo medio 70,00/80,00 euro

Se sarete tanto bravi da non perdervi nella nebbia, che per la maggior parte dell'anno avvolge questa sperduta località della bassa ferrarese, situata ben sette metri sotto al livello del mare, allora il vostro premio sarà quello di godere della cucina di Maria Grazia Soncini, che nella locanda di famiglia, datata 1922, valorizza tutto ciò che le valli e il mare nelle vicinanze possono offrire. Piatti usciti dal ricettario di casa, aggiornati all'oggigiorno nelle tecniche di cottura e nelle consistenze, che vi faranno sognare. Ecco allora granseola di granchio blu con maionese fatta in casa, ostriche di Goro e Perla rosa del Delta, risotto con la selvaggina da penna di queste zone, spaghettoni di Gragnano con le seppie e il loro inchiostro, anguilla "aròst in ùmad" come vuole la tradizione, germano in tegame con cipolla e vino rosso Fortana. In stagione schie e moleche, da mangiare fritte con la polenta, non mancano mai. Concludete con lo zabaione al vin santo in cui intingere una casalinga ciambella. Selezione enologica di 200 etichette, prevalentemente di vini bianchi e Champagne.

RISTORANTE LA ZANZARA

Codigoro, Loc. Volano (FE)
tel. +39 347 0367841
www.ristorantelazanzara.com

titolare Ristorante La Zanzara dei F.lli Bison & C. Snc
chef Sauro Bison
sommelier Samuele Bison
chiuso lunedì - martedì
coperti 24
prezzo medio 95,00 euro

Occhio a non sbagliare strada, potreste finire nel canale. Quindi tenete dritta la rotta lungo le viuzze che attraversano le valli del Po di Volano, e sarete ricompensati da questo ristorante stellato situato su un isolotto. Una bella casa caratteristica, dagli arredi colorati, sarà la cornice per gustare una cucina basata sul migliore pesce che il mercato ha da offrire: crudità di mare secondo giornata, insalata di pesci, crostacei, molluschi e verdure al vapore con maionese fatta in casa, fettuccine con conchiglie della sacca di Goro e olio al peperoncino, spaghettoni alla puttanesca di pesce bianco dell'Alto Adriatico, anguilla di cattura cotta sulle braci, frittura mista di creature "aliene" come giotoli, calamaretti "borsoni", "taracine", gamberetti di laguna e seppiole. Bella la proposta a rotazione di formaggi rari e chiusura dolce con la millefoglie. Carta dei vini di 500 etichette da tutto il mondo.

LA COMACINA RISTORANTE & ROOMS

Comacchio (FE)
tel. +39 0533 311547
www.lacomacina.it

titolari Massimo e Francesco Carli
chef Francesco Carli
sommelier Michele Cusinatti
chiuso martedì
coperti 80
prezzo medio 65,00 euro

Affacciata su uno dei canali di Comacchio è dal 1977 che questa graziosa locanda con ristorante situata in un antico edificio dispensa una delle migliori cucine di mare della zona. Nella bella sala arredata con mobili e suppellettili di inizio XX secolo presi di peso dalla soffitta di nonna, in un'atmosfera tipicamente vintage, gusterete piatti fortemente ancorati alla tradizione ma riletti alla luce di un gusto contemporaneo. Ecco allora saor di anguilla, sarda e alici marinate in casa, cannocchie sfiziose al Traminer, calamarata Mancini all'amatriciana di anguilla affumicata in proprio, spaghetti al torchio con scampi, capesante, porri, pomodorini e verdure di stagione, trancio di anguilla spaccata alla comacchiese con polenta alla brace, misto di crostacei alla griglia. Dolci della casa, che variano spesso, e selezione enologica che conta una settantina di etichette.

CASTADIVA KITCHEN GALLERY

Ferrara
tel. +39 338 8461832
www.castadivaferrara.it

titolari Gianni Tarroni e Leonardo Marzola
chef Gianni Tarroni
sommelier Leonardo Marzola
chiuso domenica - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 25 interni - 25 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Alle porte del centro storico, in una zona prescelta come meta da una movida di qualità, rappresenta una certezza questo bistrot ricercato, frequentato da bella gente. Qui opera un duo vincente formato da Gianni, che ai fornelli dà vita a pietanze di mare e di terra legate alla tradizione con tocchi d'autore, e da Leonardo, oste di una volta trapiantato magicamente ai giorni nostri. La proposta si basa prevalentemente sull'offerta di mercato con classici immortali come la parmigiana di melanzane con uovo all'occhio di bue. Ma non vi lascerete sfuggire nemmeno le ostriche, servite con scalogno all'aceto come in Francia, le farfalle di pasta all'uovo con sugo e ragù di anatra, i tagliolini allo sgombro e olive con salsa all'aglio nero, la pancia di maialino da latte, la suprema di baccalà con capperi e pomodorini agrodolce. Si chiude con l'eccelso affogato al caffè e meringa bruciata. Scelta enologica che conta 250 etichette, con bella presenza di Champagne.

CUCINA BACILIERI

Ferrara
tel. +39 0532 243206
www.cucinabacilieri.it

titolare Michele Bacilieri
chef Michele Bacilieri
sommelier Davide Palmiero
chiuso domenica - martedì
coperti 30
prezzo medio 60,00 euro

Ha smesso da un pezzo, Michele Bacilieri, di essere un astro nascente nel firmamento del fine dining ferrarese. Oggi semmai ne è la stella più luminosa, un punto fisso di riferimento per tutti coloro che nella città estense cercano una cucina d'autore con punte creative davvero rimarchevoli. Nella sua vetrina sul centro di Ferrara, Michele parte dai prodotti – di terra e di mare – del territorio per realizzare piatti di grande scuola, dove il sapore dei singoli ingredienti si percepisce con nitidezza. Imperdibili la terrina di anguilla affumicata con verza e foie gras, le capesante in salsa olandese allo yuzu con erbe croccanti, i cappelletti di coniglio in crema di Parmigiano e tartufo, i passatelli asciutti alle canocchie con pesto di basilico e salicornia, le tagliatelle al ragù di animelle, il petto d'anatra alla birra con profumi di sottobosco, il rombo e carciofo ripieno di topinambur con nocciola e basilico. La zuppa di sedano con macedonia di frutta e verdura sarà un dessert tanto inusuale quanto rinfrescante. Carta dei vini che parla europeo, 150-200 etichette circa.

RISTORANTE LA PROVVIDENZA

Ferrara
tel. +39 0532 205187

titolare Giorgio Moretti
chef Mauro Zabari
maître Diego Marzola
sommelier Eugenio Moretti e Diego Marzola
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

Profuma di tradizione e di casa questo ristorante datato 1974, dal taglio classico, che in un palazzo rinascimentale lungo l'arteria principale dell'Addizione Erculea è uno dei punti di riferimento per chi cerca la cucina tipica estense confezionata come si deve. Un dettaglio che nel tempo ha attirato qui i grandi della cultura, della politica e dell'arte, come Andy Warhol, le cui serigrafie donate al patron Giorgio campeggiano ancora oggi in sala, ma anche François Mitterrand, Ugo Tognazzi, Gianfranco Zeffirelli e Giovanni Spadolini. Iniziate con la tipica zia ferrarese all'aglio, con il rognoncino trifolato, per poi proseguire col celebre pasticcio di maccheroni in pastafrolla, con i cappellacci di zucca al ragù, col fritto misto all'italiana ma soprattutto con la salama da sugo, accompagnata dal purè di patate come piaceva a Mario Soldati. Anche i dolci – tenerina di cioccolato, torta di tagliatelline – rimangono nell'ottimo solco classico. Cantina molto concentrata sul territorio.

Grandi Riso

Il nostro riso è 100% Italiano.



Per noi il riso non è solo un prodotto straordinario.
È orgoglio della tradizione, responsabilità verso il consumatore,
amore per il territorio.

www.grandiriso.it

THE LAB FOOD TO FEEL

Ferrara
tel. +39 0532 203421
www.thelabfoodtofeel.it

titolare The Lab Srl
chef Marcello Molisani
sommelier Matteo Mantovani
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 100
prezzo medio 40,00 euro

Riscuote sempre maggiore successo questo laboratorio del gusto d'impronta giovane e dinamica, situato in pieno centro storico nei pressi della cattedrale di Ferrara, dove la movida locale è sempre animata e alla ricerca di esperienze nuove. L'accurata scelta delle materie prime e una capacità di abbinamento mai banale sono alla base di piatti che, dietro nomi di fantasia, celano sapori e consistenze piacevolmente concreti. Alla voce "Braccio di ferro" per esempio ci sono spinaci saltati con cipolla rossa, bacon e champignon, il "Passatello The Lab" è condito con fonduta di pecorino al tartufo e funghi finferli, "Sweetness Supreme" è un hamburger di Black Angus con miele al tartufo nero e Taleggio Dop in crosta. Ma non mancano nemmeno i grandi classici ferraresi come i tortelli di zucca. Come secondo c'è una vastissima proposta di carni, altamente selezionate, da fare alla brace o da consumare in tartare. Accanto c'è WineLab, bar-à-vins meno impegnativo.

RISTORANTINO QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ

Ferrara
tel. +39 0532 760570
www.quelfantasticogiovedi.it

titolari Mara Farinelli e Gabriele Romagnoli
chef Gabriele Romagnoli
sommelier Franca Graziano
chiuso mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 45/48
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Elegante, sobrio, silenzioso, questo ristorante fondato nel 1986 è ormai assurto a un grande classico della ristorazione cittadina. La proposta si mantiene su una linea contemporanea, rileggendo le diverse tradizioni culinarie italiane alla luce di tecniche di cottura innovative. Si mangia sia pesce che carne, secondo mercato: crudi di mare, ostriche, scaloppa di foie gras d'anatra con crostini e marmellata di fichi, riso Carnaroli con crema di canocchie e seppioline di nassa, passatelli in salsa carbonara con guanciale e funghi pioppini, cappelletti con tartufo nero, costoletta d'agnello con salsa di zucchine e menta e carote glassate, tagliata di tonno al sale di Cervia con pesto di capperi e prezzemolo, sformatino di patate e salamina da sugo gratinato al forno. Attentato calorico coi cannoli croccanti al mascarpone, cioccolato fuso e salsa di nocciole. Cantina da 300 etichette perlopiù italiane con qualcosa di francese.

RISTORANTE L'ANTICO GIARDINO

Ferrara, Loc. Ravalle (FE)
tel. +39 0532 412587
www.ristoranteanticogiardino.com

titolare Francesco Gardinali
chef Cristina Gardinali
sommelier Alice Andreasi e Francesco Gardinali
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a sabato
coperti 28
prezzo medio 60,00 euro

Impossibile, quando si decide dove mangiare fuori, prescindere da questo ristorante di grande tono, dall'atmosfera classica e sobria, situato in una piccola frazione più vicina alle rive del Po che a Ferrara, che da anni propone sempre con competenza e passione una cucina di territorio ben curata. Le materie prime sono sempre a filiera corta e, complice la mano felice di Cristina, si trasformano in piatti d'impronta classico-contemporanea. Ecco allora galletto al forno con chutney di peperoni, nocciole tostate e bietola saltata, budino di foie gras Cbt con porcini e tartufo, cappellacci di zucca al burro e salvia con mandorle tostate, agnolotti di formaggio con prosciutto croccante e tartufo, cotoletta con fonduta di formaggio e tartufo bianchetto, lombata di cervo con confettura di mirtilli rossi. Chiudete col mitico mascarpone al cioccolato caldo. Carta dei vini professionale, con 1100 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA LA SARAGHINA

Lagosanto (FE)
tel. +39 0533 948538
www.lasaraghina.it

titolare Ilaria Finessi
chef Marisa Rolfini
sommelier Francesco Finessi
chiuso lunedì - martedì
coperti 40 interni - 20 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Un po' pescheria con vendita al dettaglio e un po' rosticceria take away, un po' vineria ben rifornita e un po' osteria contemporanea di una certa eleganza, questo locale quasi sperso nelle campagne che separano Ferrara dai suoi lidi è uno dei posti migliori dove trovare una cucina di mare basata essenzialmente sul pescato di giornata. Gli ambienti essenziali, piacevolmente declinati sui toni del bianco e durante il giorno inondati dalla luce, vi concilieranno mentre ordinerete misto di crudità secondo mercato, tagliolini fatti in casa con triglia e bottarga, spaghetti alle vongole veraci, pesci del giorno alla griglia, fritto misto di inopinata fragranza e asciuttezza. Tutta la materia prima arriva dal banco vendita quindi potete anche farvi sotto e scegliere le vostre pezzature preferite. Cantina notevole, circa 200 etichette da tutto l'orbe terracqueo.

LA CHIOCCIOLA

Portomaggiore, Loc. Quartiere (FE)
tel. +39 0532 329151
www.locandalachiocciola.it

titolare Adalberto Migliari
chef Adalberto Migliari
sommelier Ido Migliari
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 50
prezzo medio 55,00 euro

Si conferma come uno dei migliori indirizzi del territorio questo ristorante dall'atmosfera sobria, elegante, letteralmente nascosto dietro a una facciata quasi anonima. Il merito è indubbiamente di Adalberto Migliari, savio interprete di una cucina che esalta in chiave contemporanea i tipici sapori di valle, dall'anguilla alle lumache, dalle rane alla selvaggina da penna, e il pesce del vicino Adriatico. Sedetevi e ordinate con fiducia lumache alla borgognona, carpaccio di tonno all'olio, limone e saba di Fortana, risotto con le rane, tagliatelle al ragù bianco di lumache con guanciale stagionato e Parmigiano, tortelli verdi di pernice con funghi cardoncelli e il suo fondo di cottura, anguilla a tranci al forno con radicchio fresco al limone e cenere di cipolla, cocotte di frutti di mare gratinati, faraona arrosto con verza e patate al rosmarino. Chiudete con l'ottimo gelato di crema all'aceto balsamico. Cantina completa, 200 etichette, curata da Ido, padre dello chef.

DA GORINI

Bagno di Romagna, Loc. San Piero in Bagno (FC)
tel. +39 0543 1908056
www.dagorini.it

titolare Gianluca Gorini
chef Gianluca Gorini
sommelier Fabrizio Angelini
chiuso martedì - mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 90,00 euro

Racconta un percorso di crescita costante questa vecchia casa di campagna ristrutturata, il percorso di Gianluca Gorini, che ancora oggi, con una Stella Michelin, continua a non smettere di stupire. Qui la cucina prende le mosse dai prodotti del territorio e dalle ricette della tradizione romagnola per diventare qualcosa di diverso senza però mai perdere i sapori originari. Nelle belle sale piacevolmente arredate potrete assaggiare coniglio al vino bianco con patate, nocciole, olive e rosmarino, mazzancolle alla brace col loro corallo, rucola e panzanella ghiacciata, mezzemaniche tiepide con pecorino di fossa, fichi e pepe verde, tortelli di cacciagione con albicocche, salvia e Gg vermouth, piccione scottato alla brace con estratto di alloro e cipolla al cartoccio, anguilla ai carboni con erbe, susine, alghe in carpione e prezzemolo. Chiudete con la classica zuppa inglese "daGorini". Sontuosa la piccola pasticceria. Cantina che ospita circa 300 etichette da tutto il mondo.

PIACERE, PROSCIÚTTO DI PARMA.



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.

PARMA

RISTORANTE DEL LAGO

Bagno di Romagna, Loc. Acquapartita (FC)
tel. +39 0543 903406
www.ristorantedellagoacquapartita.it

titolare Catia Bartolini
chef Simone Bravaccini
sommelier Andrea Bravaccini
chiuso lunedì - martedì
coperti 32
prezzo medio 68,00 euro

Prosegue con successo e garbo il percorso di ricerca che i fratelli Bravaccini – Andrea in sala e Simone Stella Michelin ai fornelli – hanno intrapreso nel cuore dell'Appennino romagnolo a due passi dal lago di Acquapartita. Piatti leggeri, dal gusto al tempo stesso pulito e profondo, serviti in una location nella quale si sposano elementi contemporanei e altri vagamente rustici. La proposta è prevalentemente terragna con una forte valorizzazione dell'elemento vegetale grazie al continuo rifornimento di materie prime a filiera cortissima. Qualche esempio? Tartare di trota con gelato al basilico e gel al passion fruit, battuta di anatra con maionese alle nocciole e olio al bergamotto, cappelletti di agnello con tartufo e piselli, risotto al ragù di cervo con burro alla salvia, polvere di alloro e olive nere, filetto di maialino con nocciole e salsa foie gras, quaglia alla brace ripiena dei suoi fegatini e tartufo nero. Si conclude con un cioccolato ai tropici. Piccola pasticceria strabiliante e cantina che conta 10mila bottiglie da tutto il mondo.

QUEL CASTELLO DI DIEGARO

Cesena, Loc. Diegaro (FC)
tel. +39 0547 347030
www.quelcastello.it

titolare Lorenzo Illotta
chef Andrea Erbacci e Thomas Battistini
sommelier Giulia Ghirotti e Davide Vaccari
chiuso mai, tranne la sera di Natale
coperti 180
prezzo medio 45,00 euro

Resterete a bocca aperta davanti a questo ristorante-locanda di una bellezza che va oltre il lezioso, ambientazione di indiscusso romanticismo ideale per primi appuntamenti e occasioni particolari. La cornice di tale bellezza è data da un piccolo maniero antico alle porte di Cesena, già dimora di cavalieri e nobili e dove dal 1980 la Famiglia Illotta propone una cucina di terra e di mare fortemente legata al territorio con spunti creativi affatto banali. Assaggerete crocchetta di castrato in salsa remoulade, cozze croccanti con la loro acqua e zucchine marinate al limone, monfettini di grano arso con crema di pane e seppie alla brace, cappelletti di raviggiolo con pinoli, pesto di erbe e dadi di entrecôte al balsamico, faraona allo scalogno glassato e saba, tranci di pescato alla plancia con verdure all'agro. Selezione di formaggi d'altri tempi e dolci golosi come la millefoglie con crema di yogurt al cioccolato bianco e pesche. Bella carta dei vini con la possibilità di abbinamento al calice per ogni singola portata.

MONNALISA RESTAURANT
C/O GRAND HOTEL DA VINCI

Cesenatico (FC)
tel. +39 0547 83388
www.grandhoteldavinci.com

titolare Famiglia Batani - Batani Select Hotels
chef Alessandro Trovato
sommelier Paolo Rossi
chiuso mai
coperti 300
prezzo medio 75,00 euro

Ha scritto pagine importanti nella storia dell'accoglienza questo albergo decorato nelle forme di inizio XX secolo. E continua a scriverne perché nel gruppo Select Hotels della Famiglia Batani la classe e l'eleganza sono due concetti che non passano mai di moda. Così anche il ristorante dell'hotel è il luogo dove, coccolati da un servizio d'altri tempi, potrete godere di una cucina di mare e di terra di altissimo profilo, ingentilita dalle verdure bio provenienti dall'azienda della proprietà. Ecco allora pescato del giorno e molluschi al vapore con ortaggi di stagione, prosciutto di quaglia bardato con patata vitellotte e cremoso di carota, arancia e zenzero, riso cremoso al Parmigiano con passatina di zucchine e mandorle e riduzione di balsamico, tagliolini ai crostacei di mare con datterini e basilico, cotoletta di tonno con vellutata di peperoni gialli, tournedos di manzo al tartufo in glassa di Franciacorta. Chiudete col tiramisù alle fragole con biscotto alle mandorle. Carta dei vini, nazionale ed esterofila, all'altezza del compito.

RISTORANTE ANCÒRA

Cesenatico (FC)
tel. +39 0547 397207
www.ancoracesenatico.it

titolare Agostino Iacobucci
chef Marco Garattoni
sommelier Ledio Qatja
chiuso martedì - a pranzo domenica, mercoledì - giovedì
coperti 25
prezzo medio 90,00 euro

Ha spiegato le vele questo ristorante di contemporanea eleganza che Agostino Iacobucci ha ricavato dai vecchi locali del Magnolia consegnandone le redini a una brigata entusiasta, giovane e di talento. E a meno di un anno è arrivata subito la Stella Michelin: merito di una cucina che segue lo stile Iacobucci sposandolo con sentori più romagnoli. Le tecniche sono quelle giuste e si sente: gambero viola con insalata russa, seppia con bietole versione 2025, anguilla di Comacchio con shiitake, melannurca, sesamo, insalatina di alghe e daikon, plin di anatra con radici, funghi e tartufo, risotto alla pescatora dell'Adriatico "anni '80", spaghettino freddo con estrazione di alghe, alici e caviale, triglia croccante con parmigiana di melanzane, piccione con quinoa, rabarbaro, radicchio e mare. Si chiude ovviamente col leggendario babà in tre lievitazioni.

OSTERIA DA BEPPE

Cesenatico (FC)
tel. +39 0547 81529
www.osteriadabeppe.com

titolare Enrico Spada
chef Alessandro Serra
chiuso lunedì a pranzo - martedì
coperti 55
prezzo medio 25,00 euro (bevande escluse)

Starete magnificamente in questa osteria dall'atmosfera caratteristica situata nel pieno centro di Cesenatico, a due passi dal porto canale. Merito della mano felice di Enrico Spada, oste con il piglio di una volta ma aggiornato al XXI secolo, che sulla qualità della materia prima non conosce la parola compromesso né il verbo accontentarsi. Nella bella sala dall'ambientazione calda e accogliente, con il soffitto a travi di legno e tante ottime bottiglie esposte alle pareti in pietra viva, approcciatevi a una carta di mare confezionata secondo i dettami del classico contemporaneo: grandi crudi secondo l'offerta di mercato, ostriche, gratinato del giorno, risotto alla marinara, passatelli asciutti con sugo di crostacei. Al momento del secondo trionfa la griglia, su cui cuocere il meglio del pescato di giornata, in alternativa l'ottima frittura. Chiudete con un rinfrescante gelato. In cantina ci sono 200 etichette, italiane e internazionali.

RISTORANTE CONVIVIO

Forlì, Loc. Villanova (FC)
tel. +39 0543 934644
www.convivioristorante.it

titolare Valerio De Luca
chef Valerio De Luca
sommelier Raffaella Ravaiolii
chiuso domenica - martedì a cena
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

È ormai un'istituzione per tutti coloro che a Forlì cercano una cucina raffinata e d'autore questo ristorante tranquillo ed elegante situato in una piccola frazione alle porte del capoluogo. Merito di Valerio De Luca, chef-patron di grande esperienza che combina proposte di mare, basate sul pescato di giornata, con altre più legate alla tradizione terragna romagnola, sempre e comunque imprimendo il proprio marchio autoriale. Gusterete carpaccio di gambero rosa di Porto Santo Spirito con crumble croccante, frutta e gocce di prezzemolo, terrina di foie gras con composta di fichi e pan brioche tostato, cappelletti di ricotta affumicata con guancetta di Mora Romagnola e formaggio di fossa, tagliolini con salsa di crostacei, confit di pomodorini e stridoli, piccione in due cotture con salsa ai frutti di bosco e crostino dei suoi fegatini, bocconcini di orata in crosta di erbe, pappa al pomodoro e patate. Bella la cantina, 250 etichette italiane ed europee.

OSTERIA LA CAMPANARA

Galeata (FC)
tel. +39 0543 981561
www.osterialacampanara.it

titolare Roberto Casamenti
chef Alessandra Bazzocchi
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 35,00 euro

Si trova in una vecchia casa in sasso risalente al XVI secolo questa osteria-locanda di grande fascino, dotata di piscina e di graziose camere e naturalmente anche di un'osteria dall'atmosfera calda e accogliente. Nel cuore dell'Appennino romagnolo sarete partecipi di un'esperienza culinaria in cui le ricette della tradizione povera – a cavallo fra Toscana e Romagna – evolvono in un mood contemporaneo attingendo spesso a materie prime autoprodotte. Vi delizierete con la piada cotta sul testo come una volta da accompagnare ai salumi e ai formaggi locali, con le polpettine di razza Romagnola fatte a scottadito, con le rosette al forno ripiene di spalla cotta e zucchine, con i cappelletti alla panna di affioramento dell'azienda Trapoggio, con la faraona cotta sulla brace con nocciola, albicocca e rosmarino. Non alzatevi prima di avere assaggiato il semifreddo al raviggiolo con amarene candide, noci e vermouth rosso. La scelta dei vini ruota attorno a una sessantina di etichette soprattutto italiane. Deliziosi i liquorini serviti a fine pasto.

RISTORANTE MAGNOLIA

Longiano (FC)
tel. +39 0547 81598
www.magnoliaristorante.it

titolare Alberto Faccani
chef Alberto Faccani
sommelier Andrea Fiorini
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 28
prezzo medio 140,00 euro

Il trasferimento dal mare di Cesenatico alle colline di Longiano, nella storica Villa Margherita, non ha danneggiato minimamente la proposta di questo gioiello bistellato del fine dining italiano, tutt'altro: ha consentito ad Alberto Faccani, uno dei grandi nomi dell'haute cuisine, di misurarsi con materie prime diverse, che fino a qualche anno fa non rientravano nelle sue corde. Il risultato è una cucina che non si accontenta più di stupire ma vuole essere racconto di un territorio. Qualche esempio? Carbonara di calamaro con tartufo nero, anguilla con uva, olive nere e shiso, tagliatelle con agnello, ostriche, bietole e alghe, cappelletti alla panna di seppia con frutti di mare e bottarga, piccione con lattuga, prugna e carrube, agnello con melanzana, kefir e dragoncello. Piatti di ricerca ma che confortano come quelli della nonna. Concludete con la pavlova di meringa, cioccolato bianco e fichi. La carta dei vini annovera 1500 referenze da tutto il mondo.

IL BISTROT DIVINO
C/O BORGO CONDÉ WINE RESORT

Predappio, Loc. Fiumana (FC)
tel. +39 0543 940129
www.borgoconde.it

titolare Francesco Condello
chef Paola Guarino
sommelier Giacomo Moriero
chiuso lunedì
coperti 35
prezzo medio 55,00 euro

Dall'alta finanza all'alta enologia il passo non è così breve. Lo sa bene Francesco Condello che, dal mondo delle cifre e denari è riuscito a passare a quello del Sangiovese, ma di qualità. E così nel suo resort circondato dai vigneti non sorprende trovare questo bistrot di tono, nel quale i prodotti d'eccellenza della Romagna vengono elaborati in piatti dal sapore contemporaneo: maritozzo artigianale ripieno di tartare di Romagnola con cipolla rossa e panna montata all'aglio, mazzancolle dell'Adriatico alla brace con gazpacho in doppia consistenza, spaghetti Di Canossa alle vongole poveracce con aglio nero e panure al peperoncino, ravioli ai sei formaggi con tartufo, cotoletta con fonduta di Parmigiano delle Vacche Rosse, culatello disidratato e limone fermentato, pancia di Mora Romagnola con salsa alla mela verde, sedano e lime e cipolla croccante. Si termina con la ganache al mascarpone su morbido di pere cotte nel vino. Ah, i vini: c'è qualcosa di francese ma, ça va sans dire, il grosso è prodotto aziendale.

L'INCONTRO RISTORANTE

Carpi (MO)
tel. +39 059 693136
www.lincontroristorante.it

titolari Luciana Toni, Gianfranco Zignani e Carlo Gozzi
chef Carlo Gozzi
sommelier Gianfranco Zignani
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo
coperti 50 interni
prezzo medio 49,00 euro

A poca distanza dal casello autostradale incapperete in questo ristorante dall'aspetto sobrio e gradevole, ospitato da una villetta dotata di luminoso dehors che ben si presta al pasto nella stagione calda. Qui una cucina che affianca sapientemente tradizione locale rivisitata e proposte di pesce ha scaldato i cuori di critici e celebrità, complice la mano felice dello chef Carlo Gozzi: strudel di canapa con verdure alla griglia, porcini e pecorino del Cimone, insalata di astice con salsa di yogurt, basilico e cialda croccante di mela, risotto ai crostacei con zabaione di limone e zenzero, ravioli di anatra laccata con salsa alla mostarda fina di Carpi fatta in casa, piccione arrosto con foie gras, Calvados, cipollotto croccante e mostarda, trancio di branzino con salsa al Pernod, cardamomo, piselli e cereali. Si chiude con i tortellini fritti su crema al rum e gelato al profumo di tabacco. La carta dei vini, conta 300 etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE LA LUMIRA

Castelfranco nell'Emilia (MO)
tel. +39 059 926550
www.ristorantelumira.com

titolare Carlo Alberto Borsarini
chef Carlo Alberto Borsarini
sommelier Marco Giannotti
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a cena
coperti 50
prezzo medio 50,00 euro

Viene autodefinita cucina emilianoromagnola (senza trattino) quella che da oltre 50 anni la Famiglia Borsarini – di cui Carlo Alberto è l'attuale, illustre esponente – propone con passione e competenza in questo bel ristorante elegante nel centro di Castelfranco, terra di confine fra bolognese e modenese dove la leggenda vuole sia nato il tortellino. Materie prime a chilometro zero e ben scelte si traducono in piatti che raccontano il territorio ma in lingua contemporanea: "parmigiana reggiana" (melanzane fritte con cipolla all'aceto balsamico, ragù di prosciutto, besciamella al Parmigiano), giardiniera di tortellini con mortadella Felsineo "Selezione TourTlen" all'aceto balsamico, tagliatelle verdi con ragù di manzo e piselli, tortellini De.Co "impannati" in salsa di burro e brodo, coniglio alla Lumira con polenta fritta, fegatini di maiale in rete con friggione "bianco" di cipolle e mele. Per dessert provate il "Life on Mars", personale omaggio dello chef a David Bowie. Bella cantina, 150 etichette locali, italiane e francesi.

RISTORANTE IL CASTELLO

Castelvetro di Modena (MO)
tel. +39 059 708058 +39 342 9942138
www.ristoranteilcastellodicastelvetro.it

titolare Luigi Cremonini
chef Gabriele Cappi
chiuso lunedì e martedì
(da maggio a ottobre solo martedì)
coperti 80 interni - 50 esterni
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Nel borgo di Castelvetro, davanti alla piazzetta degli scacchi, continua a rappresentare una garanzia questo ristorante elegante, dall'atmosfera accogliente. Un omaggio che la Famiglia Cremonini, titolare dell'omonimo gruppo alimentare, ha inteso fare alla grandeur della cucina emiliana, che infatti qui la fa da padrone in una delle sue interpretazioni più filologiche. Iniziate con gli ottimi salumi del territorio abbinati allo gnocco fritto e alle crescentine cotte nelle tigelliere per poi proseguire con gli squisiti tortellini in brodo, con i passatelli asciutti in crema di Parmigiano e tartufo nero. Ma non lasciatevi sfuggire, al momento dei secondi, uno dei tagli di carne, specialità della casa: selezionati, portati al giusto punto di maturazione, per poi esser cotti sulla brace e portati in condivisione a tavola. Chiudete in dolcezza con la classica Torta Barozzi abbinata al mascarpone. Cantina che annovera circa 350 etichette nazionali.

OSTERIA LA FEFA

Finale Emilia (MO)
tel. +39 0535 780202
www.osterialafefa.it

titolare Giovanna Guidetti
chef Giovanna Guidetti
sommelier Edoardo Meletti
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 45
prezzo medio 50,00 euro

Sono 25 anni che Giovanna Guidetti è saldamente al timone di questa storica osteria-locanda nel centro di Finale – la "Fefa" del nome era la fondatrice Genoveffa – e sono 25 anni che la proposta di cucina, fortemente legata alla tradizione della bassa modenese ma particolarmente curata, continua a incontrare il favore di un pubblico esigente, capace anche di percorrere chilometri per venirci a mangiare. Sedetevi quindi con fiducia nella sala dagli arredi tipicamente contadini per gustare terrina di fagiano e funghi con salsa alle mele campanine, sformato di zucca con crema al Parmigiano e Prosciutto di Modena croccante, maccheroncini al torchio con prosciutto crudo e fagioli, tortellini in brodo di cappone, manzo e faraona, carré d'agnello in crosta alle erbe con carciofi croccanti, coscia d'anatra in dolce e agro con salsa al Lambrusco, uva e purè. Imperdibile la torta degli ebrei, sfogliata salata di derivazione giudaica. Cantina che conta 700 etichette soprattutto italiane e francesi.

RISTORANTE CAVALLINO

Maranello (MO)
tel. +39 0536 944877
www.ferrari.com/it-IT/ristorante-cavallino

titolare Massimo Bottura
chef Virginia Cattaneo e Riccardo Forapani
sommelier Andrea Saccogna
chiuso domenica a cena
coperti 70 all'interno - 30 all'esterno
prezzo medio 65,00 euro

Enzo Ferrari, uno che di marketing territoriale ne capiva, nel 1950 fondò questo ristorante e, quando un divo di Hollywood o una testa coronata arrivava per acquistare uno dei suoi bolidi, ve lo portava a pranzo e lo deliziava con gnocco fritto, tortellini e aceto balsamico. Oggi, sotto la gestione di Massimo Bottura, questo gioiello torna a vivere: ambienti vintage e foto in bianco e nero che raffigurano il "Drake" con i suoi ospiti. La proposta è una tradizione emiliana rivisitata: crème caramel al Parmigiano 36 mesi con cipolla e aceto balsamico Villa Manodori, animella con fondo piccante, prugne, aglio nero e mostarda di limone, scrigno di tortellini del Tortellante, cotechino alla Rossini (con foie gras, marasche e tartufo nero), storione con peperone, fondo di carne, nero di seppia e caviale Oscietra Calvisius, zabaione con aceto balsamico Villa Manodori e marasche. Bella carta dei vini, 400 etichette da tutta Europa con ottime proposte al calice.



Per promuovere una pataticoltura sempre più sostenibile e di qualità, Romagnoli F.lli SpA è da sempre impegnata nella ricerca di varietà di patata che posseggano **caratteristiche organolettiche eccellenti e distintive** e che permettano di **ridurre l'impiego di fitofarmaci**, salvaguardando le risorse naturali.

Da questo impegno nasce

ARMONIA *Gourmet*

UNA NUOVA ESPERIENZA GUSTATIVA



Romagnoli F.LLI SPA

BUONE PATATE ITALIANE

www.romagnolipatate.it
info@romagnolipatate.it

RISTORANTE STRADA FACENDO

Modena
tel. +39 059 5806799
www.ristorantestradafacendo.it

titolare Emilio Barbieri
chef Emilio Barbieri
sommelier Rita Ronchetti
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30/35
prezzo medio 55,00/60,00 euro

Emilio Barbieri si conferma una volta di più come uno dei grandi nomi del fine dining italiano, sapiente interprete delle ricette tradizionali della sua terra e dei prodotti locali capace di creare piatti ricchi di equilibrio e di spirito. L'antico mulino ristrutturato con cura, le sale ampie e bene illuminate, in stagione il bel giardino dove mangiare quando fa caldo, vi accoglieranno mentre gusterete una cucina di mare e di terra fortemente autoriale. Ecco allora granchio reale con avocado, agrumi, yogurt, caviale e croccante salato, foie gras con carciofi e anatra confit, rosette con spalla di San Secondo, asparagi e tartufo estivo, spaghetti alla chitarra con astice, zafferano e piccole verdure, cacciucco alla modenese con guazzetto e mitili, coppa di maialino farcito con salsa di visciole e patate profumate, zabaione ghiacciato all'Albana passita con salsa mou e dolce salame. Cantina importante, che conta circa 750 etichette da tutta Europa.

RISTORANTE LA GROTTA

Modena
tel. +39 059 251460
www.lagrottamodena.com

titolari Concetta Senatore e Salvatore De Luca
chef Salvatore De Luca
sommelier Concetta Senatore
chiuso domenica
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Ormai non c'è modenese che non conosca e apprezzi questo ristorante d'impronta moderna, situato nella prima periferia cittadina e ormai punto di riferimento per tutti coloro che cercano una cucina di pesce improntata agli stilemi classici del genere. Qui il pescato di giornata dà vita a piatti nei quali convivono la tradizione marinara del Sud e ispirazioni più cosmopolite. Iniziate con le crudità di mare secondo mercato, con le triglie in tempura, per poi proseguire con le linguine alle alici e limone o con gli scialatielli al sugo di cozze e vongole con tartufo nero. Come secondo potete scegliere fra catalana di crostacei, fritto misto asciutto e fragrante, oppure optate per una grossa pezzatura da fare al forno. I dolci parlano campano: sfogliatella calda con gelato al Malaga, babà della Grotta con amarene brusche di Modena, pastiera napoletana. Per i vini lasciatevi consigliare da Concetta: la carta annovera 200 referenze italiane e francesi.

RISTORANTE L'ERBA DEL RE

Modena
tel. +39 059 218188
www.lerbadelre.it

titolare Luca Marchini
chef Luca Marchini
chiuso domenica - lunedì a pranzo
coperti 26
prezzo medio 100,00 euro

Luca Marchini, una Stella Michelin e membro Jre, è la dimostrazione vivente che il percorso di ricerca di un grande chef non si arresta mai, prosegue imperterrito alla scoperta di cose nuove, a volte si ferma ma per poi ripartire. E così nel suo ristorante di sobria e formale eleganza nel centro storico di Modena non cessa di stupire con le sue geniali riletture di piatti a volte tradizionali, a volte appartenenti a un classico contemporaneo. Ecco allora terrina di maialino con vegetali acidulati, scampi con cipolla bruciata e fondo di lattonzolo, tortellini "bugiardi" con cozze, panna acida, cacao e caffè, risotto al fondo bruno di carne con arancia candita, anatra affumicata con mela ai lamponi, piccione grigliato al ginepro con fave, zucchine e datterini confit. Lo gnocco fritto con prosciutto crudo e torta al "savòr" sarà un dessert tanto inusuale quanto appagante. La cantina è ben fornita, con una selezione mirata di grandi bottiglie nazionali e internazionali.

OSTERIA FRANCESCANA

Modena
tel. +39 059 223912
www.osteriafrancescana.it

titolare Massimo Bottura
chef Massimo Bottura
sommelier Giuseppe Palmieri
chiuso mai
coperti 28
prezzo medio 350,00 euro

Cosa non è stato ancora detto su Massimo Bottura, a più riprese riconosciuto come migliore chef del mondo, che ha cucinato per i grandi della terra ricevendone amicizia e confidenze. Nel suo ristorante dall'eleganza essenziale e sobria, situato in una delle vie più appartate del centro di Modena, la lista d'attesa per sedersi a tavola è lunga almeno un anno. Eppure la cucina di questo genio con la g maiuscola non è fredda e cerebrale come qualcuno potrebbe pensare: i suoi piatti, dietro a nomi immaginifici, nascondono un legame col territorio forte e caldo come una carezza. Qualunque cosa assaggerete, sarà un successo: brodo "in bloom", la cipolla sogna il caviale, "nella foresta", "mare nostrum", "dove vuole andare questa pasta e fagioli?", "Jazz duck: improvvisazione sull'anatra". Ormai entrato nella leggenda il carrellino che porta a tavola i gelati maison. Cantina pantagruelica, oltre duemila etichette da tutto il mondo. Ah, tre Stelle Michelin, ma sono sicuro che lo sapeste già.

RISTORANTE ANTICA MOKA

Modena
tel. +39 059 284008
www.anticamoka.it

titolare Sandro Fazio
chef Anna Maria Barbieri
sommelier Francesca Gilfone
chiuso lunedì tutto il giorno
martedì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 100,00 euro

Vi troverete davvero bene in questo storico ristorante dagli ambienti eleganti, dove da 40 anni Anna Maria Barbieri propone una cucina di impronta regionale declinata in chiave raffinata. Osservati dalla foto di Luciano Pavarotti, che qui amava peccare di gola, proverete il ricordo di erbazzone con semifreddo al Parmigiano e pancetta croccante, lo gnocco fritto con prosciutto di Baldoni e culatello Podere Cadassa, tortellini della nonna in cialda di Parmigiano con aceto balsamico, tortelloni d'anatra con foie gras e scorze d'arancia, petto di galletto farcito con prosciutto di Modena, cipolline al balsamico e mostarda di Cremona. Inutile dire che l'aceto balsamico tradizionale proviene dall'acetaia di famiglia. Per chi lo desidera c'è anche una vasta e curata proposta di pesce. La cantina è immensa, spazia per tutta Italia e all'estero.

RISTORANTE PATRIZIA

Modena
tel.+39 329 4943999
www.ristorantepatrizia.com

titolare Tommaso Zoboli
chef Tommaso Zoboli
sommelier Fabio Iacopo
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 22
prezzo medio 110,00 euro

All'epoca della nostra ultima visita la sala aveva l'aspetto di un omakase, con luci fluo dalle tonalità mutevoli. Ma chissà come sarà nei prossimi mesi questo ristorante gourmet che due volte l'anno muta completamente pelle. Una caratteristica che riflette la filosofia di Tommaso Zoboli, enfant terrible del fine dining nostrano, che scombina totalmente i canoni del pasto abolendo le categorie per proporre piatti dai nomi di fantasia, che però astutamente celano riletture dei prodotti del territorio. Qualche esempio? "Cultura pop" (sandwich al pastrami modenese con prezzemolo), "Looney Tunes" (carote e coniglio), "Supereroi" (meringa di pasta e fagioli), "Nascita del Pop" (riso alla Tomato Campbell Soup e fragole), "Manga" (dorayaki ai sughi d'uva e Lambrusco), "Fiorucci" (dentice anni '80), "Zuppa brexit" (zuppa inglese con amarene fritte e namelaka). Cucina pop, che parla a chi sa capire. Cantina cosmopolita: 150 etichette formidabili scelte in tutto il mondo.

AL GATTO VERDE
C/O CASA MARIA LUIGIA

Modena, Loc. San Damaso
tel. +39 059 469054
www.casamarialuigia.com/it/al-gatto-verde/

titolare Massimo Bottura
chef Jessica Rosval
sommelier Valentina Bardini
chiuso lunedì - martedì
coperti 34
prezzo medio 100,00 euro

Il grandissimo Massimo Bottura ha voluto dedicare questo ristorante bello e accogliente, situato nelle campagne alle porte di Modena in prossimità del suo splendido relais, a un'idea di cucina sostenibile e naturale, realizzata con i prodotti di stagione e a filiera cortissima. In cucina la bravissima Jessica Rosval dona concretezza a questa filosofia realizzando piatti che lasciano il segno nella memoria e le hanno fruttato la Stella Verde della Michelin: borlengo dell'Appennino con tartufo bianco e nero e funghi di montagna, bouillabaisse dell'Adriatico con zafferano e arancia, tortellino gratinato in forno a legna al Parmigiano 36 mesi, pasta con erbe e verdure dell'orto arrostite e burro affumicato, costata di Fassona con albicocca e Yorkshire pudding, crema cotta di sciroppo d'acero con mele e noci. Per il vino potrete scegliere fra 300 referenze di marca internazionale.

OSTERIA DEI GIRASOLI

Sassuolo (MO)
tel. +39 0536 801233
www.osteriadeigirasoli.com

titolari Silvia Carminati e Francesco Ballardini
chef Francesco Ballardini
sommelier Silvia Carminati
chiuso domenica a cena - lunedì a cena
coperti 50 interni
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Non perde un colpo questa osteria di gran tono situata appena fuori dal centro storico di Sassuolo, pieno distretto delle ceramiche, dove ormai da oltre dieci anni Silvia e Francesco, lui ai fornelli lei grande donna di sala, veleggiano agilmente su una doppia proposta di terra e di mare, la prima ancora legata alle tradizioni di territorio, la seconda più creativa e condizionata dall'offerta di mercato. Nella bella sala dal pavimento in parquet potrete gustare millefoglie di spalla cotta con stracciatella e carciofi, baccalà mantecato, linguine Mancini Aop con seppie e vongole veraci, ravioli "girasoli" con patate, pecorino di montagna e tartufo nero, coniglio ripieno di albicocche e cavolo nero con carciofo, guancialino di maiale su purea di patate con cipolline caramellate. Il banco dei salumi e dei formaggi è un inno alla joie de vivre. Concludete con l'eccelso gelato alla crema innaffiato all'aceto balsamico stravecchio. Cantina che fa a gara con le migliori enoteche.

TRATTORIA CAMPANINI

Busseto, Loc. Madonna dei Prati (PR)
tel. +39 0524 92569
www.culatelloandwine.it

titolare Maria Dadomo
chef Stefano Campanini
chiuso lunedì a pranzo, martedì, mercoledì e giovedì tutto il giorno, venerdì a pranzo
coperti 45
prezzo medio 60,00 euro

È dal 1915 che questa trattoria caratteristica sperduta tra le brume della campagna parmense, a poca distanza da dove ebbe i natali Giuseppe Verdi, elargisce generose porzioni di pietanze tipiche del territorio in un ambiente informale, caldo e accogliente. Ascoltando la "radio dei ricordi" appagherete la vostra brama di torta fritta da abbinare alla Spalla Cotta di San Secondo, al Culatello di Zibello, allo strolghino, al Prosciutto di Langhirano, al Salame di Felino e a tutte le altre eccellenze della norcineria parmigiana. Proseguite poi coi tortelli d'erbetta, con gli agnolotti di patate ai funghi, da condire con abbondante Parmigiano, con la coscia d'anatra al forno, col guanciale di vitello stracotto, con lo zabaione balsamico al Parmigiano, col semifreddo della nonna Turivia. La cantina è prevalentemente locale, con belle bottiglie che ben si abbinano alla proposta di cucina.

RISTORANTE AL VÈDEL

Colorno, Loc. Vedole (PR)
tel. +39 0521 816169
www.poderecadassa.it/al-vedel-ristorante-colorno-parma

titolare Monica Bergonzi
chef Enrico Bergonzi
sommelier Marco Pizzigoni
chiuso lunedì - martedì
coperti 80
prezzo medio 65,00 euro

Si trova in una vecchia cascina del XVIII secolo all'interno dell'azienda zootecnica Podere Cadassa, rinomata produttrice del Culatello di Zibello Dop. Nell'atmosfera ricorda un po' i racconti di Bacchelli, legato alla tradizione declinata in veste elegante e con un occhio al pesce d'acqua dolce: oltre ai salumi di casa da abbinare alla torta fritta troverete spalla cotta con mostarda senapata di verdure, tortelli dolci con Parmigiano e burro, anolini di stracotto in brodo, scrigno di ravioli e crema di Parmigiano, cotechino con zabaione al Moscato, faraona in salsa al Marsala, rifreddo al cioccolato e amaretti con cuore liquoroso. Per chi lo preferisce c'è anche una bellissima carta di pesce. Chiudete facendovi staccare una scaglia di Parmigiano stravecchio. La carta dei vini conta 1.800 etichette che partono dalla vigna dietro l'angolo per arrivare ai grandi terroir francesi.

HOSTERIA BERTINELLI

Noceto (PR)
tel. +39 0521 620776
www.bertinelli.it

titolari Nicola Bertinelli
e Alessio Tanzi (store manager)
chef Joel De Dravo
sommelier Davide Abate (responsabile vini)
chiuso martedì - a cena da lunedì a giovedì
coperti 120
prezzo medio 39,00 euro

Rappresenta tutto ciò che di buono il parmense può offrire al palato, questa osteria di campagna situata ai piedi dell'Appennino e nata come emanazione di una rinomata azienda agricola e casearia fondata nel 1895 e giunta alla quarta generazione. Il Parmigiano la fa da padrone (il titolare presiede il Consorzio del "re dei formaggi") ma pressoché la totalità delle materie prime è di produzione propria. Una garanzia di genuinità che si traduce in piatti fortemente legati alla tradizione che potrete gustare nella bella sala luminosa e ben apparecchiata. Dopo l'imperdibile verticale di Parmigiano (su richiesta si organizzano corsi di degustazione) con mostarde di frutta, provate i salumi del territorio abbinati alla torta fritta, i tortelli d'erbette "a filiera chiusa", gli anolini in brodo, il "barlumetto", versione della classica rosa di Parma con prosciutto crudo e Parmigiano 30 mesi. Si chiude con l'ottimo zuccotto allo zabaione e crema di cioccolato. Cantina ben fornita, circa 300 etichette nazionali, francesi e dal resto del mondo.

PALAZZO UTINI

Noceto (PR)
tel. +39 0521 1521001
www.palazzoutini.com

titolare Alessandro Utini
chef Roberto Monopoli
sommelier Nicola Livraga
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 35
prezzo medio 100,00 euro

Sembra uscita da un sogno questa meravigliosa dimora d'epoca situata nel centro di Noceto e ora trasformata in albergo di lusso che si fregia, per quanto riguarda la ristorazione, della firma ineffabile di Enrico Bartolini, qui in veste di consulente, e della mano felice di Roberto Monopoli, sapido interprete dei prodotti e della tradizione di territorio in piatti dal sapore contemporaneo. Si pranza a menu degustazione e tra le proposte potrebbero capitarvi carota Bbq, manzo con anguilla e aceto balsamico, paglia e fieno, risotto con foglie di agrumi e mandorle affumicate, pluma di maiale con zucchine e limone, piccione con barbabietola e acciughe. Eccellente la selezione di Parmigiano e dolci di golosa complessità come la pesca con lampone, geranio e caffè. La cantina è pantagruelica, una collezione di 1360 bottiglie provenienti da tutto il mondo.

RISTORANTE COCCHI 1925

Parma
tel. +39 0521 981990
www.ristorantecocchi.it

titolare Davide Malinverni
sommelier Davide Malinverni
chiuso sabato
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

Rappresenta un classico immortale questo ristorante storico situato nel pieno centro di Parma e da qualche anno passato sotto una nuova gestione. Un cambiamento che ha inciso poco o per nulla sulla proposta culinaria del locale, che resta ancorata in maniera fedele alla tradizione parmense. Nella bella sala sobria e vagamente vintage avrete il piacere di gustare torta fritta abbinata ai salumi del territorio – culatello, prosciutto, strolghino – e giardiniera fatta in casa, tortelli di erbette al burro e Parmigiano o di patate con i funghi, savarin di riso, anolini in brodo. In stagione è imperdibile il carrello dei bolliti, in alternativa la punta di vitello ripiena alla parmigiana con patate arrosto e peperonata. La chiusura golosa sarà affidata a un gelato mantecato direttamente al tavolo o alla sbrisolona con zabaione. Cantina da oltre 300 etichette italiane e francesi.

OSTERIA DEI MASCALZONI

Parma
tel. +39 0521 281809
www.osteriadeimascalzoni.it

titolare Filippo Cavalli
chef Filippo Cavalli
sommelier Sara Cavalli
chiuso domenica a cena
coperti 50/60

Profuma di tradizione e di cose buone questa trattoria contemporanea nel centro storico di Parma che, se ancora fosse vivo, probabilmente avrebbe tra i propri clienti anche Giuseppe Verdi. Perché qui la cifra stilistica della cucina è una ripresa fedele e rispettosa del ricettario classico parmigiano, realizzata con materie prime accuratamente ricercate. Cominciate con i salumi – culatello di Dallatana, prosciutto "Ponte Romano", spalla cotta – e il Parmigiano ben stagionato, magari abbinati alla torta fritta, e poi proseguite con le brioches di patate, Brie e prosciutto di Parma, con i cappelletti pasticciati al culatello, con i tortelli d'erbette al burro e Parmigiano, con la coscia di faraona confit, con la rosa di Parma (filetto di maiale farcito di prosciutto e Parmigiano). Si chiude col classico semifreddo agli amaretti su cioccolato fondente. Lista dei vini che conta una sessantina di etichette da tutta Italia.

RISTORANTE IL PARMIGIANINO
C/O GRAND HOTEL ET DE LA VILLE

Parma
tel. +39 0521 030019
www.ristoranteparmigianino.it

restaurant manager Isabella Calestani
chiuso mai
coperti 90
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Nell'albergo più elegante di Parma, a pochi passi dall'Accademia Barilla dove si celebra la grande industria agroalimentare che illustra il territorio, troverete questo ristorante dall'ambientazione luminosa, moderna, nato come ode alle eccellenze del made in Italy mangereccio. Nella grande sala dai tavoli ben distanziati o, in stagione, anche nel verde dehors che affaccia su una piazzetta pedonalizzata, godrete di una cucina che recupera i grandi classici del ricettario italiano, con un occhio di riguardo per quello parmigiano. Piatto iconico – ça va sans dire – è lo spaghettone trafilato al bronzo Selezione Barilla ai tre pomodori e ricotta salata. Ma non mancano culatello di Spigaroli stagionato 24 mesi, battuta di gambero con carciofi saltati, gnocchetti di patate al tartufo, anolini in brodo, tataki di tonno in crosta di pistacchi, arrosto di vitello con crema di tartufo e patate fondenti, pera al vino rosso con gelato alla crema. Carta dei vini prevalentemente italiana e francese.

ARTE & GUSTO MERCATO E RISTORO DEI SAPORI

Parma
tel. +39 0521 1855918
www.artegusto.net

titolari Alfonso e Mario Francese
chiuso lunedì
prezzo medio 45,00 euro

Davvero interessante questo locale dall'aspetto gradevolmente contemporaneo situato nella prima periferia di Parma, che si caratterizza immediatamente per la sua natura multitasking, un po' gastronomia di specialità locali e un po' ritrovo di bella gente all'ora dell'aperitivo, ma anche ottima pizzeria al taglio e ristorante vero e proprio. La proposta è varia ed eclettica e spazia dalla cucina di territorio a piatti di pesce fresco alla già menzionata pizza, che riflettono le origini campane dei titolari: insalata di mare alla partenopea, salumi con torta fritta, crudità secondo mercato, tortelli di spalla cotta, scialatielli al Vesuvio, tagliata di tonno con caponatina di verdure e pistacchi, filetto di Angus, scomposta di millefoglie. Se desiderate provare la pizza puntate sulla Saporita, con salame piccante, porcini, pancetta e Parmigiano.

LU EXPERIENCE RISTORANTE

Parma, Località Scarzara
tel. +39 0521 959207
www.luexperienceparma.it

titolari Ekaterina Aksenova - Aleksey Iliyn
chef Aleksey Iliyn
sommelier Ekaterina Aksenova
chiuso lunedì - sabato a pranzo
coperti 65
prezzo medio 60,00/70,00 euro

Vi piacerà un sacco questo ristorante di concezione totalmente nuova, il cui nome già sottende l'esperienza multisensoriale che si potrà provare gustando una cucina che è un mix di specialità tradizionali parmigiane e pietanze del ricettario nipponico, soprattutto sushi. Pescando dalla carta di quest'ultima categoria potreste avere il piacere di assaporare hosomaki di gambero rosso in alga Oboro Kombu con scorza d'arancia, uramaki di scampo crudo con avocado e caviale Mentai, onigiri in alga di riso con ikura e salsa di soia affumicata, nigiri di sarda croccante caramellata, uramaki di salmone e capesante con pepe Asakura Sansho, harakami di salmone con fermentato di melone giapponese o selezione di tagli di salmone e ricciola in sashimi. In alternativa focaccia in padellino con parmigiana di melanzane, linguine Marulo all'astice, anolini in brodo, petto d'anatra con purè di radice di prezzemolo e coulis ai frutti di bosco. Si chiude con la millefoglie alla crema. Lista dei vini interessante, con bottiglie italiane e francesi e tanto Champagne.

ANTICA CORTE PALLAVICINA

Polesine Zibello,
Loc. Polesine Parmense (PR)
tel. +39 0524 936539
www.anticacortepallavicinarelais.it

titolare Massimo Spigaroli
chef Massimo Spigaroli e Lorenzo Chierici
sommelier Antoine Giraud
chiuso lunedì - a pranzo martedì - mercoledì
coperti 35
prezzo medio 100,00 euro

Secoli fa corte fortificata della Famiglia Pallavicini, oggi elegante relais dalla cucina stellata Michelin, questo borgo situato nell'area golenale del Po è espressione della filosofia dello chef Massimo Spigaroli, che si traduce in un forte attaccamento ai prodotti del territorio e alle ricette della tradizione. La carta bascula fra la terra e il fiume, fra il caseificio e la cantina dove il nostro stagiona culatelli per Carlo III del Regno Unito. Proprio dal culatello e dalla sua verticale potete iniziare, per poi proseguire con la terrina di storione e il suo caviale, i ravioletti di gallina cotti in vescica su fonduta di Parmigiano 12 anni e bottarga di culatello (omaggio ad Alain Ducasse), i soffici ai tre parmigiani in brodo di gallina fidentina in crosta di sfoglia, la faraona avvolta nel culatello e cotta nella creta con verdure glassate. Chiudete con la pesca ripiena allo zabaione e il gelato dei 100 anni. Carta dei vini che conta 1200 etichette nazionali e internazionali.

TRATTORIA LEON D'ORO

Polesine Zibello, Loc. Zimbello (PR)
tel. +39 0524 99140

titolare Villiana Zacchi
chef Villiana Zacchi
sommelier Rosalba Scaglioni
chiuso lunedì - giovedì a cena
coperti 80
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Nel cuore storico della patria del culatello non troverete niente di più tradizionale di questa trattoria dall'atmosfera calda e accogliente, posizionata sotto al portico dell'antico Palazzo Pallavicino. La proposta di cucina è infatti strettamente ancorata al ricettario del territorio, tradotto in generose porzioni di piatti confortevoli che vi scalderanno il cuore (e spesso anche lo stomaco). Mentre da una foto alla parete Guareschi, Fernandel e Gino Cervi (che qui erano di casa) vi osservano sorridendo gusterete anolini in brodo, tortelli d'erbette, i celebri gnocchi aperti al ragù di strolghino o al pesto di canapa, guancialino di vitello alle erbe e funghi con patate al forno, lumache con aglio e prezzemolo, trippa con le cotiche. Ma ovviamente non potete prescindere dal culatello stagionato in proprio, da abbinare alla giardiniera maison e a una scaglia di Parmigiano stravecchio. Dolci di casalinga fattura e carta enologica che conta 180 etichette italiane e francesi.

HOSTARIA DA IVAN

Roccabianca, Loc. Fontanelle (PR)
tel. +39 0521 870113 +39 348 5629994
www.hostariadaivan.it

titolare Ivano Albertelli
chef Barbara Aimi
sommelier Ivano Albertelli
chiuso lunedì - martedì - mercoledì
coperti 55/60
prezzo medio 45,00 euro

Ivano Albertelli ha il culto del cibo. Del cibo e delle cose belle della vita. Lo dimostra ampiamente nella sua osteria-locanda ricavata da una vecchia dimora padronale dei primi del Novecento, poco lontano da dove nacque Guareschi, nella quale pratica anche la "salumoterapia", ma solo per pochi iniziati. E naturalmente lo si evince da una cucina fortemente debitrice delle tradizioni del territorio, confezionata con passione e mano salda dalla moglie Barbara: salumi di lunghissima stagionatura, polenta fritta con pestato di lardo agli aromi, orzotto mantecato al Parmigiano con pasta di salame e rosmarino, anolini in brodo di carne, tortelli d'erbette al burro di Beppino Occelli e Parmigiano stravecchio, mariola con purè di patate e mostarda di Cremona, guanciale di manzo al Barolo con polenta. Chiudete col calorico zabaione al Marsala in cui intingere i frollini fatti in casa. La cantina è strabiliante, circa 300 etichette nazionali ed estere.

TRATTORIA L'OCA BIANCA

Salsomaggiore Terme, Loc. I Passeri (PR)
tel. +39 0524 573273
www.trattoriaocabianca.com

titolare Graziano Besenzi
chef Graziano Besenzi
sommelier Cinzia Terzoni
chiuso martedì - mercoledì
coperti 70 interni - 45 esterni
prezzo medio 65,00 euro

In località Passeri, a poca distanza dalle famose terme, incapperete in questo ristorante d'impronta classica, dagli arredi sobri e dai muri che ancora mostrano le vecchie pietre di cui è fatta la casa di campagna in cui è ospitato. Riscaldati dall'antico caminetto, apprezzerete le specialità di territorio dei titolari Cinzia e Graziano, a cominciare da quelle a base – appunto – di carne d'oca: salumi, ragù a condire tortelli, stracotto, foie gras con mele al Cognac e gelatina di Vin Santo di Vigoleno. Ma non mancano i grandi classici, dalla torta fritta con insaccati locali e polenta abbrustolita agli agnolotti coi funghi, dai saccottini col tartufo alla bistecca fiorentina, per poi chiudere con un tortino di cioccolato dal cuore morbido abbinato a gelato di crema artigianale.

RISTORANTE LOCANDA STELLA D'ORO

Soragna (PR)
tel. +39 0524 597043
www.ristorantestelladoro.it

titolare Marco Dallabona
chef Marco Dallabona
sommelier Maria Tassi
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 60,00 euro

In un vecchio edificio datato 1860, resta una garanzia di adesione agli stilemi della tradizione questa locanda di tono, con il bel caminetto che nella stagione fredda crepita incessantemente. La proposta parla la lingua del territorio declinata come se si fosse a cena in una dimora signorile. Iniziate con il culatello, che lo chef seleziona personalmente, col "Saint-Honoré" di Fassona con bignè al burro d'acciuga, olio emulsionato e crema tonnata. Poi lanciatevi sul leggendario savarin di riso con lingua salmistrata realizzato secondo la ricetta dei Cantarelli, sui ravioli "alla Verdi" ripieni di spalla cotta e conditi con tartufo nero di Fragno, sulla suprema di faraona caramellata all'aceto balsamico con sedano, mele e ribes rosso, sulle animelle dorate al burro e timo con funghi pioppini. Si chiude col classico cacio bavarese su cialde al rum, granella di amaretto e gelato al mandarino. La lista dei vini ospita 1600 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE DA GIOVANNI

Alseno, Loc. Cortina (PC)
tel. +39 0523 948304
www.dagiovanniacortina.com

titolare Famiglia Besenzoni
chef Teresa Marcotti
sommelier Nicola Besenzoni
chiuso lunedì - martedì
coperti 70 interni - 65 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Sono sessant'anni esatti che questo ristorante di gran tono, ospitato in una dimora signorile nella piccola frazione di Cortina Vecchia, rappresenta un punto di riferimento imprescindibile per tutti coloro che sono alla ricerca di una cucina ben confezionata, piacevole, capace di dare conforto. La proposta culinaria alterna sapientemente tradizione di territorio e pietanze di mare basate sull'offerta di mercato: capesante in padella con funghi e pistacchi di Bronte, terrina di foie gras con gelatina di Sauternes e mostarda, pisarei e fagioli secondo la ricetta originaria, tortelli con la coda di Vigolzone, spaghetti di nero di seppia con ragù al sapore di caciucco, baccalà in oliocottura con salsa di ceci di Spello e sedano rapa, anatra muta arrostita al profumo di rosmarino. Chiudete con il semifreddo al croccante di mandorle secondo la ricetta di nonna Carolina. La carta dei vini conta oltre 1000 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE IL CHITANTOLO

Castelvetro Piacentino, Località Mezzano Chitantolo (PC)
tel. +39 0523 824866
www.ilchitantolo.it

titolare Andrea Filippo Maggi
chiuso lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

A poca distanza dal ponte di ferro che attraversa il Po verso la provincia di Cremona incapperete in questo ristorante signorile, ricavato da una palazzina in stile Liberty dei primi del Novecento e circondata da un verde giardino. Gli arredi sobri, piacevolmente vintage, vi concilieranno mentre gusterete una proposta culinaria basata prevalentemente sul pesce di mare, che arriva fresco ogni giorno dalle migliori aste, con sporadiche incursioni del territorio come l'imperdibile culatello "Selezione Oro" di Spigaroli. Tra le voci della carta ecco alici marinate con panzanella, crudità secondo mercato, riso Acquerello con seppie nere, il loro inchiostro e profumo di limone, spaghettoni alle acciughe con bottarga e pane tostato, catalana di scampi e gamberi con ananas e orangette alla senape, fritto misto con maionese allo zenzero. Per chi non ama il pesce c'è il petto d'anatra Cbt con salsa al Porto e ciliegie. Cantina mirata, 100 etichette italiane e d'Oltralpe.

LOCANDA DEL FALCO

Gazzola, Loc. Rivalta Trebbia (PC)
tel. +39 0523 1820269
www.locandadelfalco.com

titolare Sabrina Piazza
chef Manuel Castillo e Pietro Maini
sommelier Marco Beltrametti
chiuso martedì
coperti 65
prezzo medio 50,00 euro

Nello splendido borgo medievale di Rivalta, dai cui spalti si domina la valle della Trebbia e nella cui chiesa riposano le spoglie mortali di Giorgio Armani, continua a essere una gioia per gli occhi e per il palato questo ristorante di indubbia eleganza. Qui da quasi mezzo secolo la Famiglia Piazza è garanzia di una cucina rassicurante, ora nelle capaci mani di Manuel Castillo e Pietro Maini, provenienti dalla Ca' di Sass di Suzzano e che fanno aggio sulla stagionalità delle materie prime. Inevitabile quindi che la carta vari con una certa frequenza: ampia scelta di elementi vegetali, carni e latticini selezionati accuratamente, pane, pasta fresca e dolci rigorosamente fatti in casa, costituiranno il fil rouge di questo nuovo, avvincente corso. Che sarà bello innaffiare con una delle 1031 etichette presenti nella vetusta cantina, scegliendo tra vini nazionali, internazionali e Champagne, e uno dei 115 distillati di pregio che troneggiano sul carrello.

TRATTORIA CATTIVELLI

Monticelli d'Ongina, Loc. Isola Serafini (PC)
tel. +39 0523 829418
www.trattoriacattivelli.it

titolari Emanuela e Claudia Cattivelli
chef Emanuela Cattivelli
sommelier Luca Castellani
chiuso martedì a cena - mercoledì
coperti 120
prezzo medio 45,00 euro

Nel polmone verde di Isola Serafini, circondato dal Po e raggiungibile esclusivamente tramite un ponticello, dal 1947 la Famiglia Cattivelli è garanzia intramontabile di aderenza a una tradizione gastronomica che, da queste parti, abbina sapientemente i sapori della terra, del caseificio, della cantina di stagionatura, con quelli d'acqua dolce. Accomodatevi quindi con cieca fiducia nella bella sala ben illuminata e preparatevi ad assaporare anguilla marinata, coppa e salame delle colline piacentine, culatello stagionato in proprio per 30 mesi, pisarei e fagioli della tradizione, cosciotto d'oca rosolato con ciliegie al Gutturnio e patate arrosto, frittura di anguilla, pesce gatto e acquadelle, trancio di storione Cbt con pomodorini, olive e capperi. Chiudete a meraviglia con i fichi gratinati alla Malvasia passita su gelato fior di latte al croccante di mandorle. Cantina che ospita 250 referenze italiane e internazionali.

OSTRERIA DEI FRATELLI PAVESI

Podenzano, Loc. Gariga (PC)
tel. +39 0523 524077
www.ostreria.it

titolari Camillo, Giacomo e Giuseppe Pavesi
chef Giuseppe Pavesi
sommelier Giacomo Pavesi
chiuso domenica a cena, lunedì - martedì
coperti 75
prezzo medio 60,00 euro

Si conferma come uno degli indirizzi migliori della provincia piacentina questa osteria caratteristica, affacciata su una vecchia aia contadina, dove i tre fratelli Pavesi hanno scelto di rilanciare la grande tradizione della cucina di territorio rileggendola in chiave moderna. Il vostro percorso culturale alla riscoperta delle radici comincerà con una bella selezione di salumi da produttori locali, con l'insalata di faraona ruspante con crumble di Parmigiano e zabaione salato, con la bomba di riso al piccione e porcini secchi, con il plin di coniglio e animelle saltate al Madera, col piccione alla brace col patè dei suoi fegatini. I golosi chiuderanno con il gelato di crema irrorato di aceto balsamico e crumble di cioccolato. Cantina importante, che valorizza il territorio ma non solo.

RISTORANTE CASTELLACCIO

Rivergaro, Loc. Travo (PC)
tel. +39 0523 957333
www.castellaccio.it

titolari Camilla, Chiara e Graziano Solari
chef Angela Repetti e Michele Solari
sommelier Camilla e Chiara Solari
chiuso martedì - mercoledì
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 45
prezzo medio 50,00 euro

Era il 1969 quando la Famiglia Solari apriva i battenti di questo ristorante di grande piacevolezza ospitato in un vecchio avamposto del XV secolo, dal quale si gode una spettacolare veduta di tutta la valle della Trebbia. E ancora oggi qui si continua a garantire una cucina di qualità, che alterna grandi classici della tradizione piacentina a proposte, anche di mare, gradevolmente creative. Preparatevi ad assaggiare paté d'anatra con mele al Calvados, gelatina di zibibbo e pan brioche, crème brûlée di Parmigiano con mostarda di pere e salvia fritta, tortelli con la coda al burro e salvia, gnocchi di rapa rossa ripieni di ricotta di bufala su fonduta di Toma e tartufo nero, frittura di rane, petto d'anatra agli agrumi con millefoglie di patate, lumache alla borgognona. Chiudete col mitico gelato di zabaione allo sherry Pedro Ximénez di 12 anni. La Carta dei vini presenta circa 700 etichette italiane e dal resto del mondo.

RISTORANTE LA COLONNA

Rottofreno, Loc. San Nicolò a Trebbia (PC)
tel. +39 0523 768343
www.ristorantelacolonna.com

titolare Ettore Ferri
chef Stefano Ferri
sommelier Ettore Ferri
chiuso domenica a cena - martedì
coperti 50
prezzo medio 75,00 euro

Quando nel 1970 Ettore Ferri, con un coraggio da leone, piantò in asso Georges Cogny per aprire questo bel ristorante in una vecchia stalla per il cambio dei cavalli risalente al XVIII secolo forse non immaginava di stare dando vita, a sua volta, a un'altra grande istituzione culinaria. Perché da allora la Colonna – al centro della sala ce ne è veramente una, antichissima – ha sempre mantenuto una posizione di primissimo piano nella sua proposta, che alterna classici della cucina piacentina a pietanze di mare dal taglio sicuramente più creativo. Proverete terrina di foie gras d'oca con pan brioche, seppioline e calamari alla plancia con riso venere, pesto di capperi e mandorle, spaghetti allo scoglio della Colonna, anolini al sugo di stracotto, faraona all'uva fragola, rana pescatrice con bacon, funghi porcini e tartufo nero. Chiudete con lo splendido gratin al limone naturale su bavarese al cioccolato e crumble di mandorla. Selezione enologica di ampio respiro, 250 etichette italiane e francesi.

LA LOCANDA DI BAGNARA

Bagnara di Romagna (RA)
tel. +39 0545 76951
www.locandabagnara.it

titolare Mirko Rocca
chef Mirko Rocca
sommelier Juliano Ferretti
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 45,00 euro

Ha l'aura incredibilmente romantica questa locanda con cucina ricavata da una vecchia stazione di posta seicentesca nel centro del borgo di Bagnara e dove il timone della cucina è nelle capaci mani di Mirko Rocca, allievo di Gualtiero Marchesi (e si vede) e savio interprete in chiave contemporanea delle tradizioni del territorio. Materie prime stagionali danno vita a una carta di mare e di terra capace di emozionare senza mai essere autoreferenziale. Ecco allora uovo Cbt con purea di piselli, tartufo e gamberi scottati, crudo di gamberi rossi con yogurt, mirtilli e germogli, insalata di spaghetti freddi con fave, branzino e panna acida, risotto con capesante su spiedo di lemongrass, cappero fritto e riduzione di Sangiovese, spoja lorda con ragù tagliato al coltello, caciotta e crema di zucca, tagliata di manzo con salsa al vino rosso, trancio di pescato con indivia brasata e pappa al pomodoro. Chiudete con la mousse di cioccolato bianco su ananas caramellato. La cantina ospita 105 etichette perlopiù nazionali.

RISTORANTE LA LANTERNA

Brisighella (RA)
tel. +39 345 5060215

titolari Eleonora e Tommaso Garroni
chef Tommaso Garroni
sommelier Leonardo Garroni
chiuso domenica a cena - lunedì tutto il giorno - martedì a pranzo
coperti 25
prezzo medio 50,00 euro

A due passi dalla famosa via degli Asini, attrazione principe del borgo medievale di Brisighella trovate questo ristorante specializzato in cucina di pesce, realizzata secondo il ricettario della tradizione marinara romagnola non senza spunti inventivi. Ecco allora, a seconda dell'offerta di mercato, arrivare antipasti caldi e freddi, frittura mista fragrante e per nulla unta, pepata di cozze con crostone di pane, baccalà mantecato con chips di pane, spaghettoni alle vongole veraci per finire con un filetto di orata alla mediterranea. Se non amate il pesce – e può capitare – esiste anche una proposta tradizionale di terra, a cominciare dall'eccellente piadina fatta in casa da accompagnare con salumi e formaggi del territorio. Cantina piccola ma ragionata, con una trentina di bottiglie da tutta Italia tutte di ottimo rapporto qualità-prezzo.

ACERVUM CUCINA, LOCANDA, BOTTEGA

Cervia (RA)
tel. +39 0544 71156
www.salinadicervia.it/locanda-acervum

titolare Parco della Salina di Cervia Srl
chef Leonardo Conficconi
sommelier Gianluca Belletti
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 45,00 euro

Nel panorama sognante della Salina Camillone, una sorta di giardino fiabesco dove nasce il Sale Dolce di Cervia Presidio Slow Food, continua a fare parlare bene di sé questo ristorante con annesse locanda e bottega di delicatezze. Circondati dai fenicotteri rosa e dagli aironi che scorrazzano liberi, ammirando tramonti spettacolari, sarete partecipi di una cucina che valorizza i sapori del territorio dando loro una veste contemporanea e più dinamica. Gusterete canocchie al vapore con maionese all'erba cipollina e salsa allo scalogno, alici al peperoncino su mattonella di sale dolce, passatelli asciutti con salicornia, pinoli e vongole, laccetti alla chitarra al ragù di scoglio, gratinato di mare al sale dolce, anguilla alla griglia con zucchine e cipolla caramellata. C'è anche una proposta di terra, tipicamente romagnola. Carta dei vini ottimamente compilata, con etichette romagnole, venete, toscane e di Champagne.

RISTORANTE LE GHIAINE

Cervia (RA)
tel. +39 0544 991696
www.ristoranteleghiaine.it

titolare Mirko Maioli
chiuso martedì - a pranzo sempre
coperti 300
prezzo medio 50,00 euro

A poca distanza dal mare e dalle Terme di Cervia, nell'immediato retroterra di Milano Marittima, stupisce piacevolmente trovare questo ristorante dall'ambiente luminoso, elegante, che anziché incaponirsi sulle solite specialità di pesce ha scelto di concentrarsi su una proposta di carne altamente selezionata. Marchigiana, Angus Irlandese, Scottona Prussiana, sono solo alcune delle razze pregiate che potranno venirvi servite al carrello, come usa nei paesi civilizzati. Ma prima iniziate con la pancia di maialino da latte su spuma di patate, confettura di cipolla di Tropea allo zenzero e nocciole, con i tagliolini al ragù bianco di coniglio, con gli gnocchetti di patate allo scalogno, ciliegini, ricotta affumicata e guanciale croccante. Tra i secondi, oltre ai summenzionati tagli al carrello, si segnala la coscia di faraona ripiena di salsiccia di Mora Romagnola e tartufo scorzone. La cantina annovera oltre 200 etichette europee.

RISTORANTE CRUDERIA AL PORTO

Cervia (RA)
tel. +39 0544 971823 +39 347 8561522
www.alportoristorante.com

titolari Virginia Stifani e Mario Buia
chef Sabino Obradovic
sommelier Virginia Stifani
chiuso lunedì - martedì
coperti 50 interni - 80 esterni
prezzo medio 65,00/75,00 euro

Impossibile per gli appassionati di frutti di mare – soprattutto crudi – prescindere da questo ristorante dall'aspetto elegante, luminoso, affacciato sul porto canale di Cervia e dove ogni giorno viene valorizzato, con passione e competenza, il pescato migliore. In un'ambientazione vagamente pop inizierete ovviamente con il crudo, che può includere ostriche, tartare di gambero rosa con chutney di frutta e cracker di semi, carpaccio di ventresca di tonno rosso con tapenade e mandorle tostate o, se siete in tanti, il monumentale Plateau Royal. Ma non di soli crudi vive l'uomo, pertanto non perdetevi il caviale Calvisius con burro d'Isigny, il pescato del giorno al vapore con maionese fatta in casa, i paccheri con aragosta o con cicala greca, il risotto Acquerello con vongole, crema di zucchine e maggiorana. Come secondo optate per una bella pezzatura da scegliere al banco e fare al forno. Chiudete con un cannolo siciliano scomposto. Carta dei vini internazionale che conta 700 etichette.

RISTORANTE I VENINI
C/O PALACE HOTEL

Cervia, Loc. Milano Marittima (RA)
tel. +39 0544 993618
www.hpalace.it/it-IT/ristorante-i-venini

titolare Batani Select Hotels
chef Roberto Scarpelli
sommelier Alessandro Tassinari
chiuso mai
coperti 400
prezzo medio 80,00 euro

Situato all'interno dell'Hotel Palace sul lungomare di Milano Marittima, questo lussuoso ristorante dove le ampie vetrate donano luce naturale insieme alla vista sul giardino e dove i bellissimi arredi insieme a piatti deliziosi vi faranno passare bellissimi momenti. Aperto anche agli ospiti esterni, I Venini si distingue per una maestosa sala tutta cristalli e stucchi, secondo i dettami del classicismo di inizio Novecento, e per una brigata di cucina di 20 elementi guidata dal resident chef Roberto Scarpelli. La cucina non è da meno: pescato di giornata, pasta fresca fatta in casa, mentre sulla qualità degli ortaggi e della frutta bio garantisce l'azienda agricola della Famiglia Batani. Materie prime a chilometro zero e una cantina ben fornita di etichette di gran nome fanno il resto.

RISTORANTE AL CAMINETTO

Cervia, Loc. Milano Marittima (RA)
tel. +39 0544 994479
www.alcaminetto.it

titolari Franco Mazzoni e Giorgio Rossi
chef Giuseppe Nestola e Michele Marin
sommelier Adone Raggi
chiuso tutti i giorni
a pranzo (eccetto festivi e periodo estivo)
coperti 180
prezzo medio 90,00 euro

Si pone volutamente fuori dai facili circuiti turistici, di grande eleganza, quasi nascosto in una delle viuzze che affacciano sul porto canale di Milano Marittima. La passione di Franco Mazzoni si traduce qui in una cucina di mare ancorata ai grandi classici, confezionata in maniera impeccabile grazie alle materie prime che ogni giorno arrivano dal vicino mercato e servita in un ambiente sofisticato, con palesi reminiscenze del design anni Ottanta. Non mancherete di provare il grande misto di crudi con quattro qualità diverse di ostriche, la pizza con crudaiola di tonno, il plateau di gratinati, gli spaghetti alle vongole o all'astice, i paccheri al ragù di pesce, il risotto alla marinara, la fragrante frittura mista, i gamberoni al sale. I più golosi concluderanno in gloria con i dolci serviti al carrello. La carta enologica è di ispirazione nazionale, con un'ovvia predilezione per i bianchi e le bollicine.

IL FENICOTTERO ROSA RISTORANTE GOURMET
C/O VILLA ABBONDANZI RESORT

Faenza (RA)
tel. +39 0546 622785
www.villa-abbondanzi.com

titolare Martina Bucci
chef Alessandro Giraldi (executive)
sommelier Alberto Spiandorello
chiuso martedì - mercoledì
(d'estate anche domenica - a pranzo sabato)
coperti 28 interni - 7 esterni
prezzo medio 80,00 euro

Occupa il corpo centrale – una villa ottocentesca – di un meraviglioso ed elegante resort questo ristorante che rappresenta la proposta fine dining. Per raggiungerlo supererete un romantico lago popolato di fenicotteri e avrete il privilegio di assaggiare i piatti autoriali di Alessandro Giraldi, uno dei nomi emergenti dell'alta cucina in Romagna. La proposta di cucina prende le mosse dalle materie prime, accuratamente selezionate e poi esaltate in piatti di mare e di terra che vi lasceranno il segno. Crépinette di quaglia alla Manfreda sui carboni con susina, mostarda di clementine ed erbe spontanee, gambero rosso crudo con riccio di mare, tè e cetriolo, "cappello del prete" di latte con riccio di mare, tuorlo sulla cenere e tartufo, tagliolino al fumo e pomodoro, agnello e la sua glace al Cynar, pesce San Pietro alla Rossini. Chiudete con la torta delle rose e gelato al bitter "Olivia" di Tenuta Saiano. Cantina da 400 etichette italiane ed estere.

ANTICA TRATTORIA AL GALLO 1909

Ravenna
tel. +39 0544 213775
www.algallo1909.it

titolare Umberto Turicchia
chef Delia Clapiz
sommelier Umberto Turicchia
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 65
prezzo medio 45,00 euro

Sono più di cento anni che la Famiglia Turicchia accoglie i propri graditi ospiti in questa dimora in stile Liberty appena fuori dal centro città e la cui bellezza supera ampiamente i confini del vezzoso. Decorazioni floreali, ninnoli e suppellettili di gozzaniana memoria, particolari in puro Art Deco di inizio Novecento, saranno la cornice nella quale potrete gustare la cucina di mamma Delia, nella quale si mescolano tutte le reminiscenze del territorio, dal pesce dell'Adriatico alle erbe spontanee della pineta, dai funghi e tartufi alla selvaggina dell'Appennino. Vi serviranno bignè al formaggio fuso e tartufo, insalatina con alici marinate, maccheroncini fatti in casa con le sarde, stracci integrali con petto d'oca e ricotta affumicata, cappelletti con prosciutto e asparagi selvatici, seppia alla moda del Gallo con carote e pomodori, costolette d'agnello dorate con misticanza, sardoncini alla ravennate. Cantina dei vini che accoglie un centinaio di etichette, in maggioranza italiane.

SALINA DI CERVIA®

SALE DOLCE DI CERVIA®

Millenaria tradizione.

Il Sale marino integrale Dolce della millenaria Salina di Cervia è raccolto secondo il metodo tradizionale. Essiccato naturalmente e lavato solo con acqua ad alta salinità, non viene sbiancato né macinato o aggiunto di additivi perché si mantenga ricco di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua marina. **La sua naturale umidità lo rende solubilissimo e la sua dolcezza lo fa apprezzare in cucina perché non altera il gusto delle pietanze.**





Acquistando i prodotti aiuti a sostenere e migliorare l'ecosistema naturale del Parco Salina di Cervia.

Secondo la tradizione donare il Sale Dolce di Cervia è augurio di fortuna e prosperità.

Vieni in vacanza a Cervia e visita la Salina.

Per visitare MUSA - Museo del Sale:

salinadicervia.it

RISTORANTE ALEXANDER

Ravenna
tel. +39 0544 212967
www.ristorantealexander.it

titolari Pia Casu e Sante Milandri
chef Mattia Borroni
sommelier Nicol Saliani
chiuso lunedì
coperti 55
prezzo medio 52,00 euro

Ormai è assurto al rango di istituzione questo ristorante raffinato, di indiscutibile bellezza, ricavato da un edificio che nei secoli è stato prima chiesa, poi residenza, poi osteria e infine nell'epoca del Liberty anche cinema e che ora è arredato nel tipico stile dei loft newyorkesi. La proposta di cucina, complice il curriculum cosmopolita dello chef Mattia Borroni, spazia abilmente fra terra e mare valorizzando le migliori materie prime italiane in una callida rilettura della tradizione nazionale. Assaggerete piatti assai calibrati come capasanta con latte di mandorla, cipollotto e lime, animella alla yakitori con radici e fiori di acacia, bottoni liquidi di zabaione al Parmigiano con asparagi, piselli e stridoli, tagliolini con astice, burro, acqua di pomodoro e peperone crusco, ricciola con capomagro di pesce, aneto e cetriolo, piccione con vermouth, frutti rossi, radicchio e cipolla di Tropea. Chiudete con l'ottimo dolce alle arachidi salate. Carta dei vini corta – 96 etichette – ma di respiro europeo.

CORTE CABIRIA RISTORANTE

Ravenna
tel. +39 0544 35060
www.cabiriaravenna.it

titolare Serena Srl
chef Marco Guerrini
chiuso domenica
coperti 40
prezzo medio 65,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante ormai diventato un'istituzione fra i ravennati che nel pieno centro storico della città, fra mura centenarie e un maestoso platano, si apre su una silenziosa e appartata corte interna. La proposta di cucina dello chef Marco Guerrini si ispira ai grandi classici della cucina italiana, con intelligenti tocchi di ricerca e una misurata rilettura alla luce di canoni più contemporanei. Le materie prime sono quelle buone, e si sente: calamaro ripieno con friggitelli e salsa alle olive, quaglia in crosta di nocciole e carote, paccheri con anatra e pomodoro speziato, spaghetti di kamut Monograno Felicetti con ricci di mare, pane fritto e fili di peperoncino, trancio di rombo alla mediterranea, scamone di agnello con fichi e patate. Interessante la selezione di formaggi. Chiudete con un gelato di crema fatto in casa innaffiato da nocino o aceto balsamico stravecchio. Carta dei vini che accoglie circa 360 etichette italiane, francesi, spagnole, tedesche e austriache.

OSTERIA L'ACCIUGA

Ravenna
tel. +39 0544 212713
www.lacciugaosteria.eatbu.com

titolare Matteo Salbaroli
sommelier Giovanni Bezzi
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30
prezzo medio 45,00-50,00 euro

Appena fuori dal centro storico di Ravenna troverete uno dei ristoranti di pesce più entusiasmanti che abbiate incontrato nella vostra vita, capace di dare un nuovo significato alla cucina di mare. Veri appassionati della materia prima ittica, Matteo Salbaroli e suo fratello Edoardo valorizzano ciò che ogni giorno il mercato ha da offrire per trasformarlo in piatti immaginifici, dalle vaghe connotazioni fusion, che gusterete in un ambiente piacevolmente vintage. Ecco allora crudo di gallinella con pompelmo e katsuobushi, capasanta scottata con babaganoush e nocciole, mazzancolla cruda con yogurt, ciliegie, sedano e zenzero, spaghettoni con acciughe del Cantabrico, pane fritto e limone, pennone con scorfano, datterini e capperi, cernia con peperoni, foie gras e mandorle, rana pescatrice con pak-choi e salsa Ponzu, sgombro con cipolla, midollo e salsa al whisky. Carta dei vini importante, che non lascia nulla al caso.

CASALE FALASCO

Russi (RA)
tel. +39 345 5115986
www.casalefalasco.it

titolari Michele Pagnotta, Filippo Pucci e Endreo Bosi
chef Endy
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 120
prezzo medio 40,00 euro

Parla di tradizione romagnola rivisitata con misurata attenzione questo vecchio casolare di campagna quasi sperso nella provincia ravennate, che dal 2018 rappresenta un punto di riferimento solido e sicuro per tutti coloro che desiderano godere un pasto fuori porta. Le materie prime del territorio, scelte con cura, e le tecniche di cottura innovative che Endreo Bosi porta in cucina, danno vita a piatti in cui riscoprirete i sapori di un tempo. Qualche esempio? Pan brioche fatto in casa con paté di fegatini e scalogno in agrodolce, tartare di manzo con acciughe in tempura, mousse di ricotta agli agrumi e salsa Chimichurri, cappelletti al profumo di timo con prosciutto croccante, passatelli asciutti con crema di piselli, salsiccia arrosto, pecorino e anacardi, bocconcini di coniglio fritto con chutney di mango al peperoncino, tagliata di manzo con insalata di pesche grigliate e salsa al basilico. Chiudete con l'ottima pavlova alla crema Chantilly e arance. Carta dei vini ben strutturata e molto concentrata sulle etichette regionali.

RISTORANTE BADESSA

Casalgrande,
Località San Donnino di Liguria (RE)
tel. +39 0522 989138
www.ristorantebadessa.it

titolari Alberto Ruozzi e Luca Ferrari
chef Luca Ferrari
sommelier Alberto Ruozzi
chiuso lunedì
coperti 50
prezzo medio 55,00 euro

Nelle terre vocate alla sua produzione, la "badessa" è la botte madre dell'aceto balsamico, simbolo di tradizione e di genuinità. E tale è la cucina che Luca Ferrari e Alberto Ruozzi propongono nel loro ristorante ricavato dai locali di un vecchio caseificio di fine Ottocento. Materie prime a filiera cortissima, meglio ancora se biologiche, concorrono alla realizzazione di piatti fortemente legati al ricettario tradizionale: flan di verdure di stagione, salumi di produzione propria – coppa, salame, prosciutto di pecora – con gnocchini fritti senza lievito, pacchero croccante di brisée ripieno di erbazzone, caramelle al petto d'anatra brasato saltate col suo fondo rosso, passatelli asciutti profumati al limone con ragù di barzigola e crema verde, coscia di faraona agrumata laccata al miele d'acacia, lingua in salsa verde con cipolla al Lambrusco e riduzione di brodo. Chiudete col gelato Badessa. La carta dei vini conta 400 etichette con predilezione per i cosiddetti "naturali" e attenzione al territorio.

RISTORANTE DA POLI ALLA STAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE)
tel. +39 0522 682342
www.hotelpoli.it

titolare Federica Poli
chef Giuseppina Baroncelli e Rossana Ferrarini
sommelier Giuliano Poli
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 60,00 euro

Quando nel 1976, quattro anni dopo avere aperto questo ristorante in un'ex-stazione ferroviaria di inizio Novecento nel centro di Castelnovo, la Famiglia Poli decise di proporre nel proprio menu anche pietanze di pesce, fu un atto pionieristico. Oggi, a distanza di tanti anni, questo locale dall'atmosfera sobria e gradevolmente vintage rimane uno dei migliori indirizzi per la cucina di mare, se pure non manchi neppure una proposta di terra più tradizionale. Mangerete crudità secondo mercato, ostriche, soufflé di Parmigiano su crema di pomodoro e basilico, cappelletti di crostacei nel sugo del loro ristretto, tortelli di zucca con burro, Parmigiano e soffritto. Poi fiato alla brace del camino, su cui cuocere tagli pregiati di carne e pesci di grossa pezzatura. Chiudete con una sfogliatina alla crema pasticcera. Cantina che ospita 800 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE IMPRONTE DI LUCA

Gualtieri (RE)
tel. +39 0522 828236
www.facebook.com/improntediluca

titolare Luca Ferrari
chef Luca Ferrari
chiuso lunedì
coperti 30 interni - 15 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Su una delle piazze più belle d'Italia, simbolo degli ultimi splendori dei Bentivoglio nel centro di Gualtieri, Luca Ferrari continua con successo a lasciare la sua "impronta" personale e studiata sul mondo della cucina. Un ristorante dall'atmosfera raffinata, dai tavoli ben distanziati e apparecchiati con discreta eleganza, ai quali vi verrà servita una cucina essenzialmente di mare, pregna di sentori dalla vicina Liguria dove lo chef ha lungamente lavorato. Provate la tartara di tonno su dadolata di melone aromatizzato con gin all'ulivo, il mantecato di branzino con pesto di rucola, le trofiette con scampi e crema di broccoli, gli spaghettoni con tonno, olive e pistacchi, il fritto di calamaretti. Come secondo potete optare per la famosa catalana di crostacei o per una grossa pezzatura da scegliere al banco e cuocere al forno. La zuppa di pesce invece è solo su prenotazione, ma ne vale la pena. Scelta dei vini che conta circa 100-110 etichette, italiane e francesi.

RISTORANTE LOCANDA CA' MATILDE

Quattro Castella, Loc. Rubbianino (RE)
tel. +39 0522 889560
www.camatilde.it

titolare Andrea Incerti Vezzani
chef Andrea Incerti Vezzani
sommelier Marcella Abbadini
chiuso lunedì - martedì
coperti 30
prezzo medio 110,00 euro

Continua a splendere senza appannature la Stella Michelin di Andrea Incerti Vezzani, che in questo antico casolare sapientemente ristrutturato e trasformato in locanda di charme, quasi sperso nelle campagne fuori Quattro Castella, recupera piatti che fanno parte da sempre del ricettario reggiano aggiornandoli nelle tecniche di cottura, nelle consistenze, nelle presentazioni. Verdure ed erbe aromatiche provengono dall'orto dello chef. Ne escono portate tanto belle da vedere quanto gradevoli al palato, nelle quali la materia prima del territorio si esalta e si contraddistingue: culatello di Canossa "Canosello" con pan brioche e burro, tortelli di zucca e di erbette, bomba di riso con ragù al Parmigiano e mousse di piselli, maialino da latte con crema di patate, scalogno e saba, zuccotto di Bismantova, torta di riso reinterpretata. Carta dei vini con 500 etichette, italiane ed estere.

ARNALDO CLINICA GASTRONOMICA

Rubiera (RE)
tel. +39 0522 626124
www.clinicagastronomica.com

titolari Anna Degoli, Ramona Astolfi e Roberto Bottero
chef Roberto Bottero
sommelier Christian Battaini
chiuso lunedì
coperti 70
prezzo medio 70,00 euro

Ha scritto e continua a scrivere pagine importanti della cucina italiana questa suggestiva locanda nel centro di Rubiera. Qui vige implacabile da 80 anni la legge di Arnaldo Degoli, il fondatore, una sorta di religione laica nella quale tutto, dall'accoglienza al servizio, dal cibo al vino, deve essere perfetto. L'ambiente soffuso, gli arredi raffinati, vi faranno ala mentre consumerete una delle esperienze gastronomiche più esaltanti della vostra vita: salumi del territorio, ciliegie di paté al formaggio, cappelletti in brodo grasso e fumante, la mitica spugnolata mignon – lasagna con besciamella e sugo di spugnole – tagliatelle verdi al prosciutto di Parma, faraona all'indiana. In stagione imperdibili i bolliti e gli arrosti, così come i dolci dai quali pescherete il budino della nonna. Carta dei vini che somma 1500 etichette da tutto il mondo. Chiudete con lo "spazzacamino", un digestivo capace di fare smaltire anche i sassi.

OSTERIA DEL VIANDANTE

Rubiera (RE)
tel. +39 0522 260638
www.osteriadelviandante.com

titolare Marco Bizzarri
chef Jacopo Malpeli
sommelier André Joao Cunha Fiaes e Mauro Rizzi
chiuso domenica - lunedì
coperti 40
prezzo medio 90,00 euro

Non smette mai di stupire questo ristorante stellato ospitato nei bastioni della rocca di Rubiera, dalle stanze riccamente decorate nelle forme del tardo Ottocento. Non smette perché dopo tanti anni e conferme puntuali, Jacopo Malpeli prosegue il suo lavoro di ricerca, facendolo forse ancora più assiduo. Piatti che sembrano presi dal ricettario della nonna diventano opere d'ingegneria culinaria, nelle quali equilibrio di sapori e consistenze non sgarrano un millimetro: salame extra-stagionato 12 mesi, terrina di foie gras etico con cacao, albicocca e sedano, savarin di riso secondo la ricetta della Famiglia Cantarelli, cappelletti del Forte di Maria Pia con panna e tartufo, sottopaletta di manzo con salsa all'ossobuco e funghi cardoncelli, pancia di maialino croccante con carota Bbq, yogurt e gel all'arancia. Chiudete con lo spettacolare carrello dei gelati. Scelta enologica sterminata: 2800 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA IN SCANDIANO

Scandiano (RE)
tel. +39 0522 857079
www.osteriainscandiano.com

titolare Simone Medici
chef Andrea Medici
sommelier Simone Medici
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 75 interni - 55 esterni
prezzo medio 50,00 euro

A poca distanza dalla chiesa dei cappuccini di Scandiano continua a essere garanzia di cucina confortevole questo ristorante ospitato in un vecchio edificio dei primi del Novecento. Qui le ricette tradizionali del territorio prendono nuova forma grazie alla passione dei fratelli Medici – Andrea ai fornelli e Simone in sala – che puntano a proporre una sorta di cucina reggiana 2.0. Iniziate con la misticanza di piccione con nocciole tostate, barbabietola scottata, more e crostino di pane, con la polenta fritta su crema di formaggio e tartufo nero, per poi proseguire sulla scia di tagliolini ai piselli con Prosciutto di Modena Dop, burro delle Vacche Rosse, gelato al Parmigiano e perle di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio, cappelletti in brodo di cappone, bollito misto con salse e mostarde fatte in casa, sella di lepre con crema di pastinaca al forno e rabarbaro aromatizzato allo zenzero e menta. Chiudete con l'hamburger di meringhe ghiacciate ai pistacchi su nuvola di yogurt al limone. In cantina riposano oltre 400 eccellenti etichette nazionali e internazionali.

RISTORANTE VITE

Coriano, Loc. Cerasolo (RN)
tel. +39 335 5404830
www.ristorantevite.it

titolare Comunità di San Patrignano
chef Giuseppe Biuso
sommelier Simone Beghello
chiuso domenica a cena - martedì
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 30
prezzo medio 90,00 euro

Il buono che fa del bene lo troverete in questa graziosa villetta issata sui colli riminesi nella quale la Comunità illo tempore fondata da Vincenzo Muccioli avvia al mondo del lavoro i propri ragazzi, recuperati da una vita di eccessi. Una sfida vinta a punteggio pieno che nel tempo ha fatto del locale una gettonata meta gourmet anche grazie alle materie prime genuine, in gran parte provenienti dagli allevamenti, dai laboratori caseari e salumieri e dalle coltivazioni della Comunità, sparsi su una superficie di 280 ettari. Assaggiate senza dubbio il cannolo di melanzane con basilico, pomodoro arrosto e cioccolato di Modica, la ricciola con kefir di ravanello, erba cipollina e pepe del Bhutan, risotto al salmoriglio con yuzu, origano e tartufo di mare, linguine alla paprika affumicata con canocchie, chimichurri di alghe e limone fermentato, coda di rospo con tenerumi, cozze e masala, anatra con umeboshi e carota, rabarbaro con marasche e basilico. Vini assortiti su 1000 etichette da tutto il mondo.

L'OSTERIA VECIA

Misano Adriatico (RN)
tel. +39 339 6590767
www.osteriavecia.it

titolare Rosanna Fantini
chef Rosanna Fantini
chiuso mai (in estate martedì)
coperti 160
prezzo medio 45,00 euro

Se siete in riviera ma non mangiate né pesce né spaghetti "bolonaise" e pure la pizza vi ha stancato, allora non potete che scegliere questa osteria caratteristica a due passi dal mare, dove il menu è praticamente un atlante della tradizione culinaria di terra romagnola, con sporadiche incursioni in altre zone d'Italia. Il pezzo forte è senz'ombra di dubbio la pasta fresca tirata al mattarello, pronta a diventare cappelletti in brodo, tagliatelle ai fegatini di pollo, gnocchi ripieni di prosciutto e mozzarella, ma cominciate prima con un misto di salumi e formaggi accompagnati dalla piada. Per secondo tanta carne alla brace, a cominciare dall'eccellente Chateaubriand e poi fiorentina, castrato, salsiccia, costine. Dolci per intenditori, tutti debitori della tradizione emiliano-romagnola, e carta dei vini ben mirata con circa 60 etichette, tutte nazionali e di qualità.

L'OSTERIA DELL'ACCADEMIA
C/O RELAIS PALAZZO VIVIANI

Montegridolfo (RN)
tel. +39 334 3901706
www.montegridolfo.com/it/hotel-con-ristorante-montegridolfo-romagna

titolare Rosanna Pisconti
chef Rosanna Pisconti
sommelier Maurizio Salvigni
chiuso lunedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 35,00 euro

Nella meravigliosa cornice del castello di Montegridolfo, in quella parte adibita a suggestivo relais, resterete a bocca aperta nel vedere un ristorante di simile bellezza. Gli arredi di vecchio legno vissuto, la splendida veduta che si gode dalle vetrate, vi concilieranno mentre vi approccerete a una cucina curata, che attinge alle migliori materie prime italiane senza trascurare le specialità del territorio. Dopo un antipasto a base di salumi, formaggi e principi artusiani, optate per le tagliatelle "Regina di Romagna" con ragù contadino battuto al coltello, per i tortelli verdi ripieni di cacio e verdure battute, per la faraona al tegame, per l'eccezionale coniglio alla cacciatora. Chiudete con una zuppa inglese secondo la ricetta dell'Artusi. Cantina molto mirata, circa un centinaio di etichette romagnole e marchigiane.

ABOCAR DUE CUCINE

Rimini
tel. +39 0541 22279
www.abocarduecucine.it

titolari Camilla Corbelli e Mariano Guardianelli
chef Mariano Guardianelli
sommelier Camilla Corbelli
chiuso martedì
coperti 30
prezzo medio 100,00 euro

"Abocar" in spagnolo – la lingua madre di Mariano – significa avvicinare, e proprio l'avvicinamento tra due culture gastronomiche, quella argentina dello chef e quella romagnola di Camilla, è la filosofia alla base di questo locale dall'atmosfera contemporanea situato vicino al porto canale di Rimini. Una filosofia che in breve tempo ha fruttato la Stella Michelin grazie alle intuizioni di Mariano, gaucho con il cuore sulla riviera: bocconcini e tapas di giornata (tapioca e soyotta, gazpacho di albicocca, cestino e pesto d'erbe), animella alla griglia con oliva nera e salvia, mandorla con peperone e aji panca, tagliatelle con crudaiola di erbe, spaghetti alle vongole, pomodoro con tamarindo e cocco, faraona con albicocca e foglie di fico. Dolci dai nomi cerebrali ma dalla consistenza golosa: cardamomo con limone e finocchietto o pesca con salvia e panna. In cantina 500 referenze italiane, spagnole, francesi e ovviamente argentine.

LA DOLCE VITA C/O GRAND HOTEL

Rimini
tel. +39 0541 56000
www.grandhotelrimini.com

titolare Batani Select Hotels
chef Claudio Di Bernardo
sommelier Elida Sota
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

Schegge di Belle Epoque e di Dolce Vita in questo lussuoso gigante bianco che troneggia sul lungomare di Rimini, uno degli alberghi più antichi e rinomati d'Europa, riportato ai fasti del tempo che fu dal gruppo Batani Select Hotels. Nella sala da pranzo adornata di specchi e cristallerie potrete approcciarvi a una cucina raffinata, nella quale lo chef distilla la grande tradizione italiana, gli insegnamenti della scuola internazionale e tocchi d'autore. Gusterete carpaccio di capesante scottate con insalata di agrumi, scaloppa di foie gras alla plancia con brioche, pera e riduzione al Porto. Il ris'Otto e ½, con Parmigiano, mela Golden e salsa di mosto cotto, è un callido omaggio a Fellini, che dell'hotel era entusiasta frequentatore. Come secondo buttatevi sul tournedos alla Rossini o sulla spigola con zucchine e calamari. Servizio d'altri tempi e dolci squisiti come la pavlova di meringa con crema Chantilly. Carta dei vini che conta 300 etichette italiane e internazionali.

RISTORANTE GUIDO 1946

Rimini
tel. +39 0541 374612
www.ristoranteguido.it

titolari Gianluca e Gianpaolo Raschi
chef Gianpaolo Raschi
sommelier Scilla Guidi e Simone Guerra
chiuso lunedì
coperti 35 interni
prezzo medio 110,00 euro

Rimane una garanzia di inenarrabili piaceri culinari questo ristorante di grande eleganza che i fratelli Raschi conducono con mano salda sul lungomare nella parte meridionale della città. Piaceri che giustificano ampiamente la Stella Michelin, frutto di una cucina che valorizza la materia prima ittica migliore rileggendo con intelligenza la tradizione marinara locale, con tocchi mai banali, sempre dettati dal desiderio di nuove scoperte che anima Gianpaolo. Sorseggiate un drink della casa e poi accostatevi con fede cieca alle raguse alla marinara, al gambero rosa con zabaione affumicato e albicocche grigliate, allo spaghetto con ostrica cruda, burro dolce di Normandia e profumo di limone, al riso con seppioline e cedro candito, al fritto misto con infuso di agrumi e spezie, all'anguilla con limone bruciato e fondo di vitello. Concludete con una classica meringata al limone. Scelta dei vini internazionale, circa 1000 etichette.

DA LUCIO

Rimini
tel. +39 0541 1612020
www.da-lucio.com

titolare Jacopo Ticchi
chef Jacopo Ticchi
sommelier Stefano Cairoli
chiuso mercoledì - giovedì
coperti 60
prezzo medio 165,00 euro

Prosegue il percorso evolutivo che ha portato Jacopo Ticchi da un umile ristorante in periferia a diventare uno dei numi del fine dining in Italia. Nella nuova location "pieds dans l'eau", ambienti raffinati che ricordano lo stile di certi ristoranti newyorkesi, lo chef valorizza la materia prima tramite tecniche innovative e al tempo stesso antiche come il mondo. Crudo, frollato, cotto sulla brace, il pescato è sempre protagonista e si serve al vassoio nei tagli più pregiati. Tra le proposte di cucina canocchie crude ripiene di cipolla stufata con sugo di pomodori arrosto e basilico, brodetto di piccola pesca cotto nel forno a legna, riso al forno con animelle, cozze e mazzancolle. Ma c'è anche la carne: piccione romagnolo fritto intero, carré di pecora e aragosta maturata alla brace, suino di Mora Romagnola come un calamaro. Conclusione golosa lo sfogliato con crema alla nocciola, rosmarino, caramello, caffè e burro salato. Cantina forte di 450 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA LA SANGIOVESA

Santarcangelo di Romagna (RN)
tel. +39 0541 620710
www.sangiovesa.it

titolare Manlio Maggioli
chef Massimiliano Mussoni
sommelier Marius Agape
chiuso mai
coperti 150
prezzo medio 45,00 euro

Profuma di tradizione e di cose buone questa osteria dall'aspetto caratteristico, nella quale si condensa tutto lo spirito della Romagna a tavola, situata nelle cantine di un palazzo settecentesco in pieno centro dove, negli anni, hanno peccato di gola Tonino Guerra, l'attrice Teresa Franchini e persino, secoli fa, Papa Clemente XIV. La proposta di cucina aderisce con fedeltà e rispetto agli stilemi del territorio, complici le materie prime, molte delle quali arrivano dall'azienda di proprietà, la Tenuta Saiano. Assaggerete una selezione di salumi di produzione propria accompagnati dalla classica piada, cassoni alle erbe di campo, tagliatelle condite con ragù dalla lunga cottura, cappelletti di somaro al formaggio di fossa, pollastra della Tenuta Saiano alla cacciatora, cappello del prete di vitello arrostito al rosa con salsa al vermouth. Chiudete in bellezza con l'eccezionale torta golosa alla crema, pinoli e cioccolato. Cantina che ospita 250 etichette da tutto il mondo.

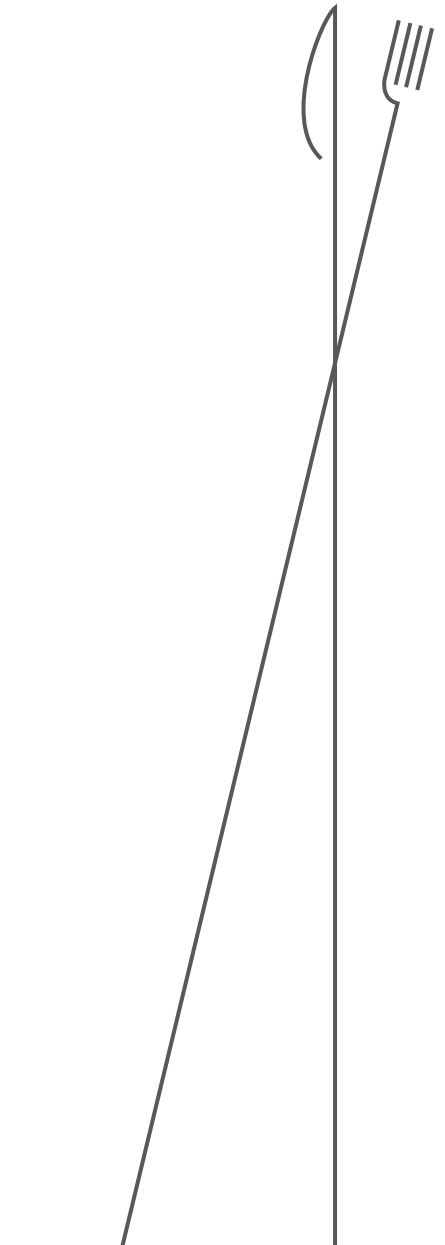
CASA ZANNI

Verucchio, Loc. Villa Verucchio (RN)
tel. +39 0541 678449
www.casazanni.it

titolare Albatros di Sapet Srls Unipersonale & C. sas
chef Mauro Mari
chiuso martedì (eccetto festività e fiere)
coperti 50 (per banchetti fino a 500)
prezzo medio 36,00 euro

Ha assunto ormai l'abito dell'istituzione questo grande ristorante issato sulle colline riminesi che dal 1919 è un punto di riferimento intramontabile per tutto ciò che riguarda la gastronomia del territorio. Ortaggi, salumi, latticini, carni – accanto c'è la macelleria – tutto o quasi proviene dalle aziende agricole di famiglia. Il luogo ideale per appagare la vostra voglia di tipicità romagnole che troverete tutte in carta: tagliere di salumi misti e pecorino in foglia di noce con la mitica piada di Casa Zanni, tartare di bisonte con cipolla caramellata, paté di olive, senape e spuma di Parmigiano, strozzapreti al ragù di salsiccia, cappelletti in brodo di manzo e gallina. Poi ovviamente le carni saporose, le grandi grigliate miste con salsiccia, capocollo, castrato e spiedini o le frollature importanti che sceglierete direttamente dalla vetrinetta per poi cuocerle sulla brace ardente. Concludete con una corposa crema al mascarpone e cioccolato. La cantina ospita circa 110 etichette italiane e francesi.


TENUTE DEL CERRO
la Poderina
Poggio Abate
la Poderina
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
POGGIO MINIERA
TENUTA DI
MONTERUFOLI
Antica Chiusina
VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
TOSCANA
FATTORIA DEL CERRO
Ò DI COLPETRONE
MONTEFALCO SAGRANTINO
Un’autentica emozione italiana
www.tenutedelcerro.it



TOSCANA

RISTORANTE I 3 BICCHIERI

Arezzo
tel. +39 0575 26557
www.i3bicchieri.it

titolari Teresa Amendola e Luigi Casotti
chef Luigi Casotti
sommelier John Maverick Cabalag
chiuso domenica a cena
coperti 30 interni - 16 esterni
prezzo medio 65,00 euro

Ha un aspetto luminoso, arioso, sbarazzino, questo bel ristorante affacciato su una tranquilla piazzetta del centro storico e specializzato in cucina a base di pesce e altri frutti del mare. Le origini campane dello chef Luigi Casotti tradiscono una grande passione per la materia prima, elaborata lo stretto indispensabile: crudi secondo disponibilità, tonnetto infuso e affumicato su salsa di cavolo nero, 'nduja e panna acida, paccheri al ragù dei tre pesci di scoglio con katsuobushi, chitarra con battuta di polpo, pomodoro giallo in acqua di mare e olive nere disidratate, ricciola confit, gelato di mare. Per chi non ama il pesce sono presenti anche valide specialità di terra. Carta dei vini articolata e di impronta nazionale.

RISTORANTE LA LANCIA D'ORO

Arezzo
tel. +39 0575 21033
www.ristorantelanciadoro.it

titolare Maurizio Fazzuoli
chef Leonardo De Candia
sommelier Maurizio Fazzuoli
chiuso lunedì
coperti 50 interni - 100 esterni
prezzo medio 60,00/65,00 euro

Nel pieno centro storico di Arezzo è da oltre 40 anni uno dei sicuri punti di riferimento per chi ama mangiare fuori casa questo ristorante oggettivamente bello, dagli arredi in cui si mescolano piacevolmente elementi contemporanei e classici. Affacciati su una delle più belle piazze d'Italia, ammirando le famose logge del Vasari e altri edifici antichi, gusterete una cucina che prende le mosse dalla tradizione e dai prodotti del territorio ma non rinuncia a tocchi più eclettici. Provate l'antipasto d'oca con speck, terrina e foie gras, gli affettati di Grigio del Casentino, le pappardelle impastate col Sangiovese al ragù bianco di lepre, gli spaghettoni Vicidomini all'aglione della Valdichiana con zucchine fritte e peperoncino, il filetto di manzo al Brunello con fagioli zolfini e chips di patate, il petto d'anatra laccato al miele con tartare di pesca e camomilla. Chiudete con la "vasariana" sfera di zabaione al latte di mandorla speziato su biscotto croccante. Circa 250 etichette italiane aspettano in cantina.

CASA CECCO

Civitella in Val di Chiana, Loc. Viciomaggio (AR)
tel. +39 0575 441269

titolare Fabio Iacopini
chef Fabio Iacopini
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 36
prezzo medio 45,00 euro

Vi proietterà nell'anima più profonda della Val di Chiana questo casale del 1600 perfettamente ristrutturato, immerso nel verde e al tempo stesso a poca distanza dal casello dell'Autostrada del Sole. La tradizione del territorio qui si esalta in una ricerca spasmodica delle migliori materie prime, trasformate in piatti appaganti e confortevoli che potrete gustare nella bella sala dalle pareti in pietra e riscaldata da un crepitante camino. Iniziate con i salumi e i formaggi del territorio, il prosciutto coi fichi, i classici crostini, i pici al ragù toscano, le paste fatte in casa da condire con sughi di selvaggina. Poi carne, spettacolare, saporita, cotta a puntino: come le grandi bistecche di Chianina da fare sfrigolare sulla griglia, ma non dimenticate nemmeno l'ottimo piccione al forno o la francesina fatta con la cipolla dolce di Certaldo. Dolci casalinghi, molto buoni e che variano spesso, e cantina che parla soprattutto toscano con circa 60 etichette.

RISTORANTE IL FALCONIERE
C/O RELAIS & CHATEAUX IL FALCONIERE & SPA

Cortona, Loc. San Martino Bocena (AR)
tel. +39 0575 612679
www.ilfalconiere.it

titolare Silvia Regi Baracchi
chef Silvia Regi Baracchi
sommelier Gianni Racioppi
chiuso da novembre a marzo
coperti 48 interni
prezzo medio 120,00 euro

Si trova in uno dei relais più belli della regione, ricavato da un'antica tenuta del XVII secolo, questo ristorante stellato Michelin dall'atmosfera sognante, dall'ambientazione incantevole, che per un istante vi farà quasi dimenticare il resto del mondo rimasto al di fuori. Accomodatevi quindi nella sala da pranzo ricavata dalla vecchia serra per approcciarvi a una cucina che parte dalla tradizione per evolvere in un'interessante ricerca: lingua al tè affumicato Lapsang Souchong con sedano rapa e passion fruit, baccalà all'aroma di cedrina con sambuco e tartufo, pici al caffè con passata di zucca gialla e ragù di quaglia, spaghetti al vermouth con pesto di olive verdi e battuta di gamberi rossi, casseruola di piccione di Menchino Peruzzi con scalogni e salsa di agresto, agnello in crosta di vinacce. Chiudete con la millefoglie alla crema di nocciola. Cantina che accoglie 800 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE AL COCCIO

Sansepolcro (AR)
tel. +39 0571 55023
www.alcoccio.com

titolare Sara Emanuela Battistelli
chef Loide Battistelli
sommelier Sara Emanuela Battistelli
chiuso lunedì - martedì
coperti 30 interni - 30 interni
prezzo medio 50,00 euro

Terra di frontiera il Casentino, dove i sapori della Toscana, più specificamente quelli di Arezzo e dintorni, si contaminano piacevolmente con quelli della vicina Romagna e dell'Umbria a generare un melting pot culinario. Come in questo bel ristorante, dall'atmosfera ovattata, bene arredato e dai tavoli ben distanziati, dove la Famiglia Battistelli propone una cucina di struttura, che nasce dalle tradizioni del territorio: uovo in camicia con asparagi, fonduta e tartufo nero, crostini misti, ravioli al ragù di faraona e mandorle, pappardelle al ragù bianco di cinghiale e capperi, filetto di maiale Cbt al Vin Santo con pancetta, patate bon bon e uva, trippa alla toscana con pomodoro e salsiccia, parfait alle arachidi salate con nocciolata e caramello salato. Bella carta dei vini, che bascula fra Toscana e resto d'Italia.

RISTORANTE ADRIANO 731943

Cerreto Guidi (FI)
tel. +39 +39 0571 55023
www.ristoranteadriano.it

titolare Leonardo Nencini
chef David Bettarini
sommelier Leonardo Nencini
chiuso martedì a cena - mercoledì
coperti 80
prezzo medio 55,00 euro

È dal 1959, con l'attuale gestione subentrata 20 anni dopo, che questo ristorante appena fuori Cerreto Guidi rappresenta la summa di ciò che la Toscana rappresenta a tavola. Merito della Famiglia Nencini, che con passione e competenza seleziona le materie prime migliori che verranno utilizzate per realizzare piatti che sembrano presi di peso dal ricettario tradizionale del territorio. Nella bella sala, luminosa e dagli arredi vagamente vintage, con belle bottiglie di vino esposte, godrete di un'esperienza culinaria 100% local: salumi del territorio, crostini di fegato, penne strascinate, pappardelle, in stagione tartufo a condire la pasta fatta in casa. E poi, ovviamente, bistecca, splendida, cotta a puntino sulla griglia sfrigolante, da contaminare con un filo di olio buono e nulla più. Dolci della casa, molto buoni, se avrete ancora spazio. Cantina internazionale, che ospita circa 300 etichette.

AROMA RISTORANTE IN FIRENZE

Firenze
tel. +39 055 2260038
www.aroma-ristorante.it

titolare Marco Romei
chef Savia Mancini
chiuso mai
coperti 18
prezzo medio 60,00 euro

Siamo nel centro della città gigliata, a pochi passi dalla famosa piazza Santa Croce. Il ristorante Aroma è un punto di riferimento per chi cerca una buona cucina di mare, dimostrazione che Firenze non è solo "ciccia". Intimo e riservato è l'ambiente, curati gli arredi e la mise en place, sobria e raffinata. Il timone della cucina è passato da anni dal patron Marco Romei a Savia Mancini, giovane e talentuosa che si è saputa distinguere negli anni per la sua mano pulita e tecnica. La materia prima è sempre fresca di giornata e si spazia dai molluschi e crostacei al pesce di lisca. Non troviamo solamente il solito branzino od orata, ma anche rombi, morone, occhiate, triglie a seconda del pescato del giorno. Fantastica l'interpretazione della trabaccolara viareggina (sugo di pesce povero, che oramai povero non è più), la carbonara di mare, la pasta fatta in casa e il pesce alla griglia al forno, all'isolana o al sale. Il servizio è preciso e attento, la carta vini corta ma non delude nessuno.

ATTO DI VITO MOLLICA

Firenze
tel. +39 055 5353555
www.attodivitomollica.com

titolare Vito Mollica
chef Vito Mollica
sommelier Clizia Zuin
chiuso lunedì - martedì - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 140,00 euro

Vito Mollica ha fondato la sua cattedrale del gusto all'interno del Palazzo Portinari-Salviati, storico edificio fiorentino nonché casa natale di Beatrice, musa ispiratrice di Dante. Premiata con la Stella Michelin, la cucina di Vito Mollica è un'ode al territorio con influenze lucane, terra di origine dello chef e con una gran visione contemporanea e internazionale, frutto delle sue esperienze passate nelle cucine più blasonate del globo terracqueo. Mano precisa, tecnica sopraffina e freschezza di materie prime eccellenti sono la cifra distintiva di un gentiluomo con la giacca da chef che non nasconde il suo animo gentile ed affabile con tutti i suoi ospiti. Due menù degustazione più l'opzione di scegliere à la carte, anche con opzioni vegetariane. La carta vini costruita dalla talentuosa Clizia è profonda: oltre 850 etichette dei più importanti vignerons italiani ed esteri. Gran respiro alle bollicine. Servizio impeccabile, professionale e molto empatico.

TRATTORIA DA BURDE

Firenze
tel. +39 055 317206
www.vinodaburde.com

titolari Andrea e Paolo Gori
chef Paolo Gori
sommelier Andrea Gori
chiuso domenica e festivi
coperti 120
prezzo medio 37,00 euro

Resta una delle ultime certezze del panorama della ristorazione fiorentina per coloro che cercano una cucina tradizionale, questa vecchia vineria risalente al 1901 che oggi i fratelli Paolo e Andrea Gori continuano a gestire nel segno della tipicità. Tutto quanto fa Toscana a tavola qui lo troverete, e sarà tra i cibi più buoni che abbiate mai mangiato: affettati misti, crostini di fegato, formaggi del territorio, carabaccia da mangiare rigorosamente sgranocchiando un cipollotto crudo, pici al pollo scappato, tagliatelle col tartufo nero, pappa col pomodoro. Come secondo, la tentazione di ordinare la mitica bistecca alla fiorentina sarà irresistibile, ma si fanno apprezzare anche il peposo di razza Calvana, il lampredotto all'inzimino, la francesina con le cipolle. Da queste parti non è tradizionale ma c'è anche un bel bollito con salse e sottaceti. Carta dei vini non solo Toscana, ma che spazia fino a Bordeaux e alla Champagne con oltre 500 etichette.

ENOTECA PINCHIORRI

Firenze
tel. +39 055 26311
www.enotecapinchiorri.it

titolare Enoteca Pinchiorri Srl
chef Riccardo Monco
sommelier Alessandro Tomberli
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
prezzo medio 300,00 euro

Cosa ancora non è stato detto di questo grande tempio dell'alta cucina, precursore in tutti i sensi dell'odierno fine dining, sito in un palazzo signorile del centro storico fiorentino? Non un semplice ristorante a tre Stelle Michelin, ma un luogo dove l'esperienza va oltre ciò che si mangia. Sarete ospiti, più che clienti, di una grande casa dove l'accoglienza è presa molto sul serio. Servizio inappuntabile, mise en place da cartolina, saranno dettagli attorno a piatti di grande studio dietro ai quali si cela sempre un po' di tradizione: bombolone d'uovo allo zafferano farcito di spuma di patate tiepida in gelatina di brodo di prosciutto e tartufo nero, cannellone croccante ripieno di gallina in umido con fonduta di cipolle e crudaiola di cozze alla marinara, maialino di Mora Romagnola cotto prima in brodo e poi allo spiedo con maionese di carote piccanti, faraona cotta in crosta di sale. Chiudete con il soufflé alla vaniglia su gelato al panforte e salsa di Vin Santo. Cantina che fa aggio su 3000 etichette da 17 Paesi diversi.

PIZZERIA GIOVANNI SANTARPIA

Firenze
tel. +39 055 933 8245
www.giovannisantarpia.com

titolare Giovanni Santarpia
mastro pizzaiolo Giovanni Santarpia
sommelier Marco Perlatti
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 27,00 euro

Sono pochi in Italia i maestri pizzaioli che, come Giovanni Santarpia, il pizzaiolo dal sorriso smagliante, hanno saputo costruire attorno alla loro arte e bravura un personaggio a tutto tondo. Perché Giovanni è stato capace di portare nel cuore di Firenze, città splendida ma anche molto turistica, la vera essenza di quella che è una pizzeria d'autore di Castellammare di Stabia, la sua terra natia. Si parte dalle materie prime, che sono sempre quelle giuste: mozzarella di bufala, olio Evo, pomodorini rossi e gialli (quelli di Corbara, dolcissimi), acciughe di Cetara, tutto arriva dai migliori produttori di Campania. E accanto troviamo le tipicità del luogo, pronte a imprimere quel "quid" di toscanità. Quindi se la classica Margherita resterà una delle pizze più buone che abbiate mai mangiato in vita, non prescinderete dalla pizzetta fritta con lampredotto di Luca Cai e salsa verde, dalla frittatina di pasta con melanzane e provola, o dalle altre pizze gourmet. Chiudete in golosità con il babà al rum su crema gianduia e crumble di nocciola. In cantina oltre alle birre artigianali anche una ragionata scelta di vini.

RISTORANTE BENEDICTA

Firenze
tel. +39 055 2645429
www.ristorantebenedicta.it

titolare Francesco Ioppoli
chef Fabio Venturino
sommelier Francesco Ioppoli
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 70
prezzo medio 50,00/55,00 euro

Rimane sempre una certezza questo ristorante elegante, luminoso, situato nel pieno centro storico fiorentino a distanza strategica da tutti i punti importanti – piazza della Signoria, il Duomo, la stazione di Santa Maria Novella – e particolarmente amato dagli abitanti della zona. Forte dell'esperienza di famiglia, Francesco Ioppoli propone una cucina moderna e ricca di gusto, innovativa ma senza trascurare i classici della tradizione toscana. Nella bella sala dall'alto soffitto a volta e adornata di piante e fiori gusterete battuta di manzo in salsa di bagnacauda, rocher di baccalà con crema di zucca gialla, maltagliati al sugo d'anatra con Barolo e arancia, risotto alla grappa e salsiccia con schizzi di cavolo nero, crema Parmentier con porcini, faraona spezzata alla cacciatora con erbette di campo, peposo di polpo con patate al salto schiacciate, filetto di manzo "Benedicta". Chiudete con un classico zuccotto alla fiorentina. Carta dei vini che fa aggio su circa 100 etichette italiane.

IL PALAGIO
C/O FOUR SEASONS HOTEL

Firenze
tel. +39 055 2626450
www.ilpalagioristorante.it

titolare Massimiliano Musto
chef Paolo Lavezzini
sommelier Walter Meccia
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 45
prezzo medio 170,00 euro

All'interno dello storico Palazzo della Gherardesca, oggi trasformato in uno degli alberghi più eleganti di Firenze, questo ristorante rappresenta una summa esauriente della ristorazione dell'hotellerie a cinque stelle. Si cena sotto volte affrescate, circondati da piante ornamentali e cristallerie luccicanti, e la proposta esalta i prodotti del territorio declinati in chiave cosmopolita complici anche le esperienze all'estero – segnatamente il Brasile – dello chef Paolo Lavezzini. Piatti che ballano la samba quindi, unendo il sapore deciso della toscanità a reminiscenze più sbarazzine: uovo al pomodoro con pane toscano, aceto balsamico e basilico, ricciola del Tirreno scottata con pecorino "Baccellone", pomodori dolci alla soia e limone in agro, agnolotti di galletto alla livornese con tartufo nero di San Miniato, zenzero e cardoncelli marinati, agnello del Casentino "Selezione Fracassi" con carote al fieno e polline. Chiudete col semifreddo al miele di ailanto, kefir e pesca nettarina. Carta dei vini con 1400 etichette, toscane e del resto del mondo.

RISTORANTE BORGO SAN JACOPO
C/O LUNGARNO COLLECTION HOTEL

Firenze
tel. +39 055 281661
www.lungarnocollection.com/it/borgo-san-jacopo

titolare Lungarno Collection
chef Claudio Mengoni
sommelier Salvatore Biscotti
chiuso lunedì - martedì - a pranzo sempre
coperti 25
prezzo medio 135,00 euro

In pieno centro a Firenze e con una vista mozzafiato sull'Arno e sul Ponte Vecchio, all'interno del prestigioso Hotel Lungarno Collection, lo chef Claudio Mengoni propone un'alta cucina che sa di territorio e di modernità. Il ristorante si sviluppa su due livelli e durante la bella stagione gli ospiti, prenotando in anticipo visto la disponibilità di solo due tavoli, possono cenare sul romantico terrazzino a picco sul fiume. Immancabili sono l'astice con patate e provola affumicata, i bottoni con scampi e la fregola con lattuga di mare, scampi e seppie. Disponibili tre menù degustazione, di cui uno vegetariano, oltre la possibilità di ordinare à la carte. Il servizio è professionale e attento, la carta vini, curata da Salvatore Biscotti, annovera oltre 1000 etichette provenienti da tutto il mondo.

BUCA LAPI

Firenze
tel. +39 055 213768
www.bucalapi.com

titolare Luciano Ghinassi
chef Luciano Ghinassi
chiuso domenica
coperti 80
prezzo medio 80,00 euro

Nelle cantine dell'antico Palazzo Antinori è dal 1880 che si trova questo ristorante – anzi "buca" ossia ristorante in tavernetta – storico che nel tempo è assurto a uno dei simboli della ristorazione fiorentina. Sotto le ampie volte a botte, adornate di bellissimi affreschi, colori della storia che le luci soffuse fanno baluginare di contrasti in chiaroscuro, si conserva quella tradizione che vede i piatti della cucina tipica toscana, anche di origine povera, proposti in un contesto di tono, da un servizio d'altri tempi. Dopo il sostanzioso antipasto toscano con crostini potrete assaggiare cannelloni gratinati della Buca Lapi, pappa al pomodoro, pappardelle al ragù di "groppa" di vitella, brasato con le cipolle, tegamino di trippa alla fiorentina. Ovviamente non manca la bistecca, servita rigorosamente cotta al sangue. Chiudete in golosità con la torta al cioccolato fondente o con il classico meringato. Cantina ben fornita, che parla soprattutto toscano.

CIBREO RISTORANTE

Firenze
tel. +39 055 2341100
www.cibreo.com

titolare Giulio Picchi
chef Oscar Severini (executive)
Maurizio Corsini (resident)
sommelier Consuelo Barchielli
chiuso a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 60 interni - 30 esterni
prezzo medio 100,00 euro

È passata tutta la Firenze che conta in questo ristorante del centro storico da quando venne aperto nel 1979. Un nome, quello del Cibreo, che nel tempo si è trasformato in un brand di prestigio, ma il cuore del gruppo rimane questa trattoria chic che coniò il concetto di filiera corta. La proposta di cucina, infatti, è fortemente radicata nella tradizione toscana, con riletture in chiave contemporanea che di volta in volta danno vita anche a nuovi classici. Nella bella sala dagli arredi raffinati e vissuti inizierete con il famoso vassoio di antipasti del Cibreo, per poi proseguire con l'altrettanto celebre "ostrica" del Chianti con manzo crudo, con lo sformato di patate e ricotta al ragù toscano, col timballo di tortellini, col piccione ripieno di mostarde, con la torta al formaggio su marmellata di arance amare. Chiudete con una bavarese alla vaniglia su salsa alla frutta. Selezione enologica che conta circa 350 etichette regionali, italiane ed europee.

CIBREO RISTORANTE & COCKTAIL BAR
C/O STARHOTEL HELVETIA E BRISTOL

Firenze
tel. +39 055 2665651
www.cibreo.com/helvetia-bristol/ristorante

titolare Giulio Picchi
chef Oscar Severini (executive)
Gabriele Avanzi (resident)
sommelier Fabrizio Gentile
chiuso domenica - lunedì
coperti 85 interni - 20 esterni
prezzo medio 95,00 euro

Porta la firma inconfondibile e prestigiosa del Cibreo la ristorazione di questo storico e lussuoso albergo, uno dei più belli del mondo, datato 1885 e realizzato nel più puro stile Liberty. L'ambientazione ricca di storia, fra cristallerie e arredi d'epoca, bianche colonne e stucchi originali di fine Ottocento, sarà la cornice perfetta per un'esperienza culinaria a cavallo fra tradizione fiorentina, spunti creativi e must have della cucina italiana. Dopo l'immancabile "insieme di cose buone", degno epigono dello storico vassoio degli antipasti del Cibreo, proseguirete con l'uovo poché su crema di patate e caviale "Comanda del Re", coi plin di parmigiana su gazpacho di datterini e crema di Parmigiano, col risotto al pomodoro, con la celebre bistecca fritta del Cibreo, con la zuppa di pesce servita nel coccio. Concludete con l'ottimo babà "magari" servito su composta di fragole e panna. Carta dei vini internazionale, che conta 255 etichette.

CIRCO-LO TEATRO DEL SALE

Firenze
tel. +39 055 2001492
www.teatrodelsale.com

titolare Giulio Picchi
chef Oscar Severini (executive)
chiuso domenica - lunedì
sommelier Consuelo Barchielli
chiuso da domenica a mercoledì
a pranzo sempre
coperti 150/160
prezzo medio 55,00 euro

Resterete estasiati entrando in questo ristorante ricavato da un vecchio teatro, trasformato dall'attrice Maria Cassi, compagna di vita di Fabio Picchi, in circolo dove poter mangiare assistendo a spettacoli e rappresentazioni. Gli arredi in legno vissuto, il suggestivo bancone del bar, la sala da pranzo ricavata dall'ex-platea colonnata su cui ancora affaccia il palco, saranno degna cornice di un pasto ispirato ai pranzi domenicali. E quindi dopo il leggendario buffet di antipasti e verdure, un must del brand Cibreo, gusterete le saporite busiate con la "pomarola"; la zuppa con vongoline, per poi approcciarvi con cuore saldo all'assortimento di carni – pollo, salsiccia, pancetta – cotte al girarrosto sotto al quale solide fette di pane aspettano solo di farsi ungere. Chiudete ovviamente con le mitiche cialdone alla panna montata. Scelta dei vini ragionata, circa 50 etichette toscane, italiane ed europee.

TRATTORIA DA SOSTANZA (DETTO IL TROIA)

Firenze
tel. +39 055 212691

titolari Massimiliano Costagli e Alberto Pucci
chef Mario Battaglia e Maurizio Tancredi
sommelier Davide Uselli
chiuso domenica - sabato
coperti 41
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Prima di tutto rinfoderate la censura: "il troia", soprannome che, in buon dialetto toscano, venne affibbiato al fondatore Guido Campolmi per la sua abitudine di girare la bistecca a mani nude. Ma era il 1869, anno di fondazione di questa storica trattoria a due passi da piazza Ognissanti e sempre gettonatissima tanto fra i turisti quanto fra i residenti del posto, e ora le abitudini sono cambiate. A non essere cambiata invece è la cucina, che riprende le ricette della tradizione popolare e casalinga fiorentina, senza variarle nemmeno di una virgola. Nella sala sobria e gradevole, serviti da camerieri abili e dalla battuta pronta, gusterete il tortino di carciofi, trippa alla fiorentina, tortellini in brodo (fatti come a Bologna, parola), bollito in salsa verde ma soprattutto i migliori petti di pollo al burro che abbiate mai mangiato in vita vostra. Ovviamente non manca la bistecca, servita rigorosamente al sangue. Chiudete con la celebre meringa alle fragoline di bosco. La cantina parla esclusivamente toscano.

HARRY'S BAR THE GARDEN C/O SINA HOTEL VILLA MEDICI

Firenze
tel. +39 055 2052105
sinahotels.com/it/h/sina-villa-medici-firenze/harrys-bar-the-garden

titolare Famiglia Bechi
chef Mirko Cesari
sommelier Giuseppe Tedesco
chiuso mai
prezzo medio 80,00 euro

Vi sembrerà di sognare mettendo piede in questo ristorante all'interno di uno degli alberghi più belli e lussuosi di Firenze, erede dichiarato della grande tradizione dell'Harry's Bar fiorentino che venne aperto sul Lungarno. Le sale riccamente decorate nello stile di metà Ottocento e in stagione lo splendido giardino con piscina, saranno la location di un pasto che spazierà tra i grandi classici della storia dell'Harry's Bar e proposte più creative. Ecco allora cocktail di gamberi in salsa Marie Rose, carpaccio con salsa leggera alla senape, taglierini "Harry's" gratinati con prosciutto e Parmigiano, spaghetti "alla Sergio" con salsa di pomodoro speziata all'aglio, pollo o gamberoni al curry della tradizione con riso pilaf e chutney di mango, tartare di manzo "alla Harry's", mazzancolle flambate al Cognac. Chiudete con la famosa torta di mele tiepida. Cantina che accoglie 80 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE SEGNO BY EMPIREO
C/O HOTEL PLAZA LUCCHESI

Firenze
tel. +39 055 26236
www.hotelplazalucchesi.it

titolare Jacopo Lotti
chef Tommaso Calonaci
sommelier Sara Parri
chiuso domenica a cena - lunedì a cena
coperti 30
prezzo medio 65,00 euro

Attenzione a non restare a bocca aperta una volta arrivati in questo ristorante con american bar e piscina assiso sul tetto di un elegante albergo nel centro di Firenze, una sorta di Olimpo contemporaneo da cui godere uno spettacolare panorama sulle bellezze della città. Una volta superato lo stupore approcciatevi con fiducia alla cucina di ricerca di Tommaso Calonaci, che valorizza le migliori materie prime rileggendo con intelligenza i classici della cucina italiana: ceviche di gamberi rosa con salsa di agrumi, lattughino di mare e chips fritta, razza poché con agretti, pasta di limone candito e riduzione di vino bianco all'aneto, "noodles" di cipolla al cacio e pepe con limone e polvere di liquirizia, tortellini ripieni di carpione in brodo aromatizzato ai fiori di sambuco, piccione alla Wellington in pasta sfoglia con salsa al Chianti, maiale di Cinta Senese in varie lavorazioni. Chiudete col soufflé e gelato di nocciola con marmellata speziata di mandarini. Carta dei vini mirata, 63 etichette fra Italia ed estero.

RISTORANTE LUCA'S BY PAOLO ARIAUDO
C/O LA GEMMA HOTEL

Firenze
tel. +39 055 0105200
www.lagemmahotel.com

titolare La Gemma Hotel
chef Paolo Ariaudo e Tommaso Querini (resident)
sommelier Vito Angelilli
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 18
prezzo medio 150,00 euro

Argentino di nascita, quasi come una sfida al profumo di asado nella patria della bistecca, Paolo Ariaudo rilegge con garbo i classici della cucina italiana nel suo ristorante all'interno di un hotel sul Lungarno. Nella bella sala che vi ricorderà un gentlemen club di Londra, mangerete a menu degustazione scampi con salsa Champagne e foie gras, crudo di ricciola con rapa di Chioggia, acqua di pomodoro e Ume kosho, risotto al prezzemolo e gamberi rossi di Mazara con kumquat, bottoni di patate e Taleggio con vin jaune e cannolicchi, cappelletti di piccione, dentice in bagna cauda, vitello con cipolla bianca e porcini. Volendo potete farvi aggiungere i tagliolini al burro di capra con alici, limone e caviale Oscietra o il Wagyu con funghi e cipolla. Chiudete coi fichi caramellati al Porto su amaretti e gruè di cacao. Sono 200 le etichette di vino, italiane ed europee.

RISTORANTE SAPORIUM FIRENZE

Firenze
tel. +39 055 212933
www.saporium.com

direttore di sala Claus Thottrup
chef Ariel Halen
sommelier Andrea Armas
chiuso domenica - lunedì
coperti 21 - 7 in saletta
prezzo medio 135,00 euro

È un soffio di freschezza questo ristorante affacciato sull'Arno e insignito di Stella Michelin e della Stella Verde per la sostenibilità. Bello, luminoso, adornato di piante, la sua proposta di cucina si basa sui prodotti dell'orto, legati alle stagioni, secondo la filosofia "dalla terra all'orto". La stragrande maggioranza delle materie prime provengono dalla fattoria biologica aziendale a Borgo Santo Pietro, e diventano piatti che colpiscono il cuore prima che il palato: chiocciole con topinambur, aglio e nocciola, calamaretti spillo con melanzana e pinoli, tagliolini con fiori di sambuco e Shiokoji, agnolotti di piccione con caviale Calvisius e doppia panna, animelle con albicocca e mandorla amara, anguilla affumicata con anguria alla brace e Shoyu, agretti al Bbq con cedro. Si chiude con la rosa di Caterina de' Medici. Carta dei vini forte di 700 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE STORICO SABATINI

Firenze
tel. +39 055 282802
www.ristorantesabatini.it

titolare Julian Golemi
chef Denis Mucaj
sommelier Domingo Crucido junior
chiuso mai
coperti 200
prezzo medio 45,00 euro

Racconta molto di Firenze questo ristorante storico ricavato da un'ex-chiesa del '500 e ancora arredato coi mobili dell'architetto Stiegler che vennero acquistati all'apertura, nel 1955. È qui, dove hanno cenato divi di Hollywood, intellettuali e capi di stato, che ancora si consuma il rito di un servizio d'altri tempi, che rende imperdibili piatti flambati al tavolo alla vecchia maniera come gli spaghetti ai tre pomodori o il filetto "Sabatini". Ma voi lasciatevi tentare anche dalla panzanella con baccalà, dalle tagliatelle al lampredotto, dalla classica bistecca o dall'ossobuco alla fiorentina. In stagione non manca il tartufo e quando fa bello si può mangiare in un bel giardino interno. Cantina importante, con circa 400 etichette italiane e francesi e una collezione privata di annate straordinarie.

RISTORANTE RELAIS LE JARDIN
C/O SLH HOTEL REGENCY

Firenze
tel. +39 055 245247
www.regency-hotel.com

direttore Claudia Gallo
chef Claudio Lopopolo
sommelier Paolo Mercurio
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 20
prezzo medio 110,00 euro

Nato come residenza per ministri e alti funzionari quando Firenze era capitale d'Italia, questo grande stabile ottocentesco ora trasformato in elegante e lussuoso albergo – tra i più belli della città – offre un servizio inappuntabile in un ambiente che lascia intatte le vestigia della storia. Affacciati sul verde di piazza D'Azeglio, accomodatevi poi nella bella sala da pranzo dalle pareti rosso fuoco cui fanno da contrappunto candidi stucchi o, in stagione, nel verde giardino, per assaggiare la cucina di Claudio Lopopolo, origini pugliesi, mano internazionale e una passione per i piatti colorati, fatti di contrasti e di consistenze. Gusterete tiella in fermento, "assassinio a Sorrento", tagliolini mantecati al burro affumicato di bufala con crema di ostriche Tarbouriech, polvere di lime nero, estratto di prugna latto-fermentato e polvere di caviale Calvisius, filetto di bisonte maturato al koji con fichi, carciofi arrosto e sedano rapa, gelato al cornetto con nocciole piemontesi e caffè. Piccola pasticceria stupenda e cantina che conta 150 etichette nostrane e non.

COSIMO RESTAURANT ROOFTOP & BAR
C/O THE EXCELSIOR, A LUXURY COLLECTION HOTEL

Firenze
tel. +39 055 27152783
www.cosimorestaurant.com

titolare Corrado De Girolami
chef Marco Migliorati
chiuso mai
coperti 88
prezzo medio 110,00 euro

Si trova sul tetto di uno degli alberghi più eleganti di Firenze, nel quale le decorazioni del palazzo ottocentesco da cui è ricavato sono mantenute alla perfezione, questo ristorante d'impronta cosmopolita. Dalla terrazza godete dello stupendo panorama sulla città e sui principali monumenti – la cupola del Brunelleschi, il campanile di Giotto – e poi approcciatevi alla cucina di Marco Migliorati, che a un piglio internazionale affianca la valorizzazione di prodotti locali. Gusterete scampi al forno con burro all'estragone, fritto misto di calamari e gamberi con aioli e salsa tartara, ravioli di agnello con crema di Parmigiano e fondo di agnello, paccheri alla trabaccolara con frutti di mare, bistecca "di Cosimo" con salsa bordolese e patate croccanti, filetto alla Rossini. Carta dei vini che ospita 230 etichette, italiane e francesi.

THE WINTER GARDEN BAR & RESTAURANT
C/O THE ST. REGIS FLORENCE

Firenze
tel. +39 055 27163770
www.wintergardenflorence.com

titolare Corrado De Girolami
chef Gentian Shehi
chiuso sempre a pranzo
coperti 40
prezzo medio 110,00 euro

Dove un tempo entravano le carrozze dei residenti di questo palazzo fin de siècle affacciato sull'Arno e su piazza Ognissanti, oggi elegante albergo, trova posto questo incantevole giardino d'inverno trasformato in ristorante di fine dining. Il servizio impeccabile che da sempre è la cifra stilistica del brand St. Regis, l'ambientazione fuori dal tempo, saranno la cornice per godere della cucina di Gentian Shehi, capace di dare un'insolita interpretazione del classico contemporaneo. Le materie prime sono quelle giuste, e si sente: manzetta "su tela" battuta al coltello con i condimenti della tradizione, millefoglie di verdure dell'orto con gelato al caprino, risotto "di sottobosco" con funghi, mirtilli, nocciole e levistico, paccheri di Gragnano con astice e lime, "gioco" di galletto preparato in sei maniere – dal consommé alla galantina – con i suoi contorni, rombo in salsa allo Champagne e ortaggi. Chiudete col "bacio alla fragola" con mascarpone e meringa. Scelta enologica basata su 200 etichette italiane e francesi.

LE BISTROT
C/O HOTEL VILLA CORA

Firenze
tel. +39 055 22879560
www.villacora.it

titolare Hotel Villa Cora
chef Alessandro Liberatore
chiuso mai
coperti 30 interni - 25 esterni
prezzo medio 120,00 euro

Nella parte collinare di Firenze troverete questa villa ottocentesca di spettacolare imponenza, oggi elegante albergo. Un ambiente dove il lusso è discreto, mai appariscente, eppure presente a ogni latitudine impreziosito da un servizio d'altri tempi. Stupitevi al panorama che si gode sulla città e poi accomodatevi nella principesca sala da pranzo, tutta specchi e affreschi sfarzosi. La proposta di cucina a pranzo ricalca le forme della tradizione toscana aggiornata ai tempi nostri, la sera invece indulge più su piatti di ricerca a formare un percorso gourmet. Assaggerete carpaccio di trota marinata con ravanello nero, zuppetta di sedano e mela verde, crocchetta di pane e manzo con salsa verde e yogurt di limone, bocconcini all'amatriciana con salsa di pecorino e guanciale croccante, filetto di manzo con millefoglie di patate e jus di vitello al pepe nero. Chiudete con un pavé di mascarpone e pistacchio su salsa al passion fruit e olio al pepe Timut. Carta dei vini prevalentemente italiana, forte di 150 etichette.

ENOTECA RISTORANTE GALLO NERO

Greve in Chianti (FI)
tel. +39 055 853734
www.enoristorantegallonero.it

titolare Lucia Piccini
chef Davide Boidi
sommelier Lisa Costa
chiuso giovedì
coperti 100
prezzo medio 45,00 euro

Sprizza tipicità da tutti i pori questa osteria caratteristica situata nel cuore geografico e culturale del Chianti, a cominciare dall'ambientazione, che con i soffitti a volta in pietra e gli arredi di legno vissuto ricalca fedelmente gli stilemi estetici del territorio. Un luogo dove inevitabilmente si valorizzano tradizione e prodotti tipici, che assaggerete in un'atmosfera calda e accogliente, magari in inverno vicino al grande camino che ravviva l'ambiente. Salumi di Cinta Senese, crespella ripiena di pecorino su pere caramellate e riduzione al Chianti classico, piatti di pasta fresca secondo la ricetta della nonna come le pappardelle sul cinghiale, i tortelli 30 tuorli ripieni di ossobuco con crema di patate o le tagliatelle impastate al vino rosso con ragù d'anatra. Poi ovviamente brace, su cui fare cuocere la classica bistecca o il galletto servito con salsa demiglace al Bourbon, ma anche, dalla cucina, il controfiletto con lardo e tartufo. Scelta dei vini non solo local, con circa 100 etichette a disposizione.

PODERE BELVEDERE TUSCANY

Pontassieve,
Località San Piero a Strada (FI)
tel. +39 333 8693448
www.poderebelvederetuscany.it

titolare Edoardo Tilli
chef Edoardo Tilli
sommelier Klodiana Karafilaj
chiuso giovedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 14
prezzo medio 95,00 euro

È veramente bellissimo questo agriturismo ricavato da un'antica villa ristrutturata e issato sulle colline che sovrastano Firenze. È qui il luogo in cui Edoardo e Klodiana hanno fortemente voluto portare il loro progetto di ristorazione basato su tre punti: amore, passione e follia. Materie prime di stagione a filiera corta, selvaggina, orto aziendale, sono il punto di partenza da cui nascono piatti ancorati alla tradizione ma che guardano in avanti: affettati, formaggi e giardiniere, cervello brulé con rognone alla griglia, pesche in conserva e bernia di agnello, cavallo in marezzatura scottato con brodo d'anguilla e finocchietto, tagliatelle al ragù di pecora, costata di cinghiale alla brace, grosse bistecche – anche di cavallo e di asino – da cuocere sul fuoco. Piatti non per tutti, che riconciliano con un mondo ormai perduto. Chiudete con la girella di sfoglia alla crema inglese. In cantina 180 etichette, perlopiù italiane.

TRATTORIA DÌ SOR PAOLO

San Casciano in Val di Pesa (FI)
tel. +39 055 828402
www.trattoriadisorpaolo.it

titolare Mario Ciattini
chef Mario Ciattini
chiuso lunedì, martedì - mercoledì
coperti 40
prezzo medio 40,00 euro

Tra le colline del Chianti, immerso tra i vigneti, vi è il tempio delle più antiche tradizioni culinarie locali, un rifugio perfetto per chi ama i profumi autentici e i sapori tipici della Toscana di un tempo. La Trattoria di Sor Paolo cucina piatti sinceri, dagli ingredienti freschissimi, esclusivamente a chilometro zero: da non perdere la favolosa pasta fresca fatta in casa, l'eccezionale fiorentina, gli stufati e i bolliti esaltati da ottime materie prime di stagione. Per concludere in dolcezza, da provare i deliziosi dessert preparati dallo chef di casa. Nelle secolari cantine, infine, vengono sapientemente conservate etichette d'annata, che omaggiano il territorio e un viaggio enogastronomico imperdibile.

TRATTORIA IN CAMPAGNA

Castel del Piano,
Loc. Montenero d'Orcia (GR)
tel. +39 340 4143731
www.trattoriaincampagna.it

titolare Loris Chieregatti
chef Loris Chieregatti
chiuso domenica a cena - martedì
gli altri giorni a pranzo
coperti 30
prezzo medio 40,00 euro

Ambiente caldo e accogliente ed estrema cortesia del personale. La Trattoria In Campagna è immersa nel verde alle pendici dell'Amiata, con un ambiente semplice e una cucina territoriale che si basa sulla costante ricerca di materie prime. C'è tutto quello che può far felice il cliente, dalla buona cucina alla cordialità. Tanti gli antipasti di salumi misti, pecorino e miele, pomodori secchi e peperoni in agrodolce. Tra i primi piatti, da provare i pici al vino con sugo antico di tre carni, le tagliatelle di castagne con ragù di cinta senese e, in generale, la pasta fatta in casa. Tra i secondi spiccano alcuni classici come la scottiglia di cacciagione, l'antico peposo, ma soprattutto il brasato al Montecucco e la guancia di maiale alle erbe. Si chiude con la crostata di fichi e mandorle e i cantucci all'anice.

RISTORANTE PORTICCIOLO

Castiglione della Pescaia,
Loc. Punta Ala (GR)
tel. +39 366 2646127 (solo Whatsapp)

titolare Enrico Riello
chef Gianpaolo Ferrera
sommelier Enrico Riello
chiuso da lunedì a giovedì
da venerdì a domenica a pranzo
coperti 40/50
prezzo medio 50,00 euro

Che sia per un aperitivo o un light lunch, una pausa veloce o una cenetta vista mare, questo locale a ridosso del porto turistico di Punta Ala rappresenterà sempre un'ottima scelta, caratterizzata da materie prime di grande qualità declinate in piatti proposti a prezzi concorrenziali. La cucina si basa in grande parte sulle specialità di pesce, dettate dall'offerta di mercato: arancini con gamberi, tartare di tonno con couscous, ceviche di ricciola, gnocchi ai frutti di mare, linguine con calamari, capesante e scampi, tataki di tonno. Ma non mancano proposte di terra, a cominciare dal saporito hamburger della casa. Chiudete con un tiramisù o con un semifreddo al pistacchio. Carta dei vini ben fornita e piacevole lista dei cocktails.

LA LOCANDA DEL VIANDANTE
C/O ANTICO CASALE L'IMPOSTINO

Civitella Paganico,
Loc. Impostino (GR)
tel. +39 335 8239990
www.impostino.com

titolare Patrizia Chiari
chef Fabio Loda
sommelier Monia Bulgaro
chiuso lunedì a pranzo - martedì
a pranzo mercoledì - giovedì
coperti 30
prezzo medio 35,00 euro

Nel cuore della Maremma più autentica continua a essere un generoso punto di riferimento questa locanda dall'atmosfera rustica e al tempo stesso raffinata. Materie prime a filiera corta, rigorosamente di provenienza biologica, sono alla base di piatti impregnati della tradizione del territorio che avrete la fortuna di gustare nella bella sala dai muri in pietra o, quando fa bello, sotto al porticato. Perdetevi dunque nei classici crostini toscani, nei salumi e formaggi del territorio, nel risotto al Montecucco e zafferano di Maremma, nei pici all'aglione, nella rustica pastosità del cinghiale in umido, nelle tagliate di carne tenere e succose. Il formidabile pane fatto in casa e cotto nel forno a legna vi sarà di giovamento per fare scarpetta. Vini aziendali, ma non avrete assolutamente a pentirvene.

IL SOTTOMARINO

Follonica (GR)
tel. +39 0566 40772
www.ilsottomarino.it

titolare Silvio Pagana Sgalli
chef Silvio Pagana Sgalli
sommelier Paola Pagana Sgalli
chiuso martedì (dal 15 giugno al 15 settembre a pranzo sempre)
coperti 90
prezzo medio 47,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante dall'ambientazione luminosa, colorata, vagamente pop, da tempo immemore punto di riferimento per coloro che, sulla riviera maremmana, sono alla ricerca di una cucina di mare ben confezionata secondo i dettami del classico contemporaneo. A pochi passi dalla spiaggia, in stagione nell'arioso dehors, vi saranno elargiti piatti che attingono a piene mani dalle migliori aste del pescato, materia prima d'eccellenza rielaborata con tocchi creativi affatto scontati. Gusterete polpo alla plancia con funghi cardoncelli, crema di mandorle e polvere fondente, millefoglie di melanzane e gamberi al profumo di basilico, risotto Riserva San Massimo con carpaccio di gamberi rossi mantecato all'aglio nero, taglierini ai sapori del mare, fritto misto in tempura con maionese all'erba cipollina e salsa agrodolce, filetto di tonno alla Rossini con fegato di baccalà affumicato e tartufo. Chiudete col cilindro di fondente ripieno alla gianduia e zabaione al Moscato. Carta dei vini che annovera 250 etichette, italiane ed europee.

HOTEL RISTORANTE IL PELLICANO

Monte Argentario, Loc. Porto Ercole (GR)
tel. +39 0564 858111
www.hotelilpellicano.com/it/esperienze-culinarie/ristorante-il-pellicano.html

titolare Marie Louise Sciò
chef Michelino Gioia
sommelier Marianna Ciancarelli
chiuso a pranzo sempre - a cena mai
coperti 40
prezzo medio 165,00 euro

Si trova veramente in una location splendida, dalla quale ammirerete il panorama sulla baia di Porto Ercole, questo albergo elegante, la cui architettura ricorda più quella di una grande villa al mare. Nella bella sala da pranzo o in stagione sull'arioso terrazzo vista mare, vi approccerete poi alla cucina stellata Michelin, fortemente autoriale, di Michelino Gioia, autore di piatti di mare e di terra che attingono profondamente ai sapori della Maremma: quaglia su crema di foie gras con frutti rossi e rabarbaro, pezzogna su pappa al pomodoro con cozza croccante e levistico, paccheri "Pastificio dei Campi" con scorfano, zucchine e arancia, risotto "Ecori" con croccolo, pepe di Sarawak, pere e tartufo, rombo con scarola farcita e salsa di acciuga, filetto di vitella in salsa al tamarindo e funghi al caffè. Carta dei vini che ospita 1840 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE TORRE D'ARGENTO
C/O HOTEL TORRE DI CALA PICCOLA

Monte Argentario,
Loc. Porto Santo Stefano (GR)
tel. +39 378 3078500
www.torredicalapiccola.com/ristorante-torre-d-argento

titolare Miramis
chef Francesco Ferretti
sommelier Stefano Schiano
chiuso sempre a pranzo
mai a cena (eccetto ospiti dell'hotel)
coperti 60
prezzo medio 85,00 euro

A picco sulle scogliere dell'Argentario troverete questo boutique hotel piacevole, accogliente, dall'architettura suggestiva che incorpora anche una vecchia torre d'avvistamento. E in questo contesto di grande fascino vi approccerete a una cucina di mare e di terra estremamente curata, nella quale si valorizzano profumi e prodotti tipici del territorio dando loro nuova forma e nuova consistenza. Provate il crudo di scampi con sfera di burrata e pomodoro su terra di olive e taralli e salsa al basilico, il sandwich di razza Maremmana con bietoline colorate e sala Bbq, gli gnocchi di patate al cacio e pepe con salsa affumicata e fonduta di pecorino, i ravioli di gamberi e fiori di zucca con pizzaiola, il pescato di giornata al forno, il petto d'anatra con melanzana all'aglione e peperone. Chiudete col babà "maremmano" alla vodka e tabasco. Cantina internazionale che accoglie 350 etichette.

RISTORANTE IL ROSMARINO

Roccastrada, Loc. Montemassi (GR)
tel. +39 327 0146024

titolare Annamaria Galgani
chef Annamaria Galgani
sommelier Annamaria Galgani
chiuso lunedì
coperti 35
prezzo medio 40,00 euro

Locale accogliente nel mezzo della campagna toscana, è dotato di una sala interna con camino acceso d'inverno e di un bel giardino da utilizzare d'estate, volgendo lo sguardo verde della Maremma. Si gustano appetitosi piatti non solo di terra, ma anche di mare. L'intera produzione panaria è rigorosamente fatta in casa, come rivelano i profumi e i sapori del pane alla curcuma, dei panini con semi di papavero e della pasta che in bocca scioglie ogni resistenza. Ottimi i tortelli alla borragine e i pici con funghi e salsiccia, notevole la macelleria e salumeria di nicchia. Indubbia la qualità del pesce e del pescato come l'insalata fredda di parago, l'insalata di mare e il rombo con patate. Buona la scelta dei vini e dei dolci, di produzione della casa.

IL SILENE

Seggiano, Loc. Pescina (GR)
tel. +39 0564 950805
www.ilsilene.it

titolare Silene Sas di Roberto Rossi & C.
chef Roberto Rossi
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 26
prezzo medio 80,00 euro

Si conferma ai vertici del fine dining sul territorio, questo ristorante di grande raffinatezza, elegante, volutamente nascosto in un incantevole borgo medievale situato nel cuore della Maremma più profonda. Una Stella Michelin, lo chef Roberto Rossi prende le mosse da prodotti di semplicità estrema, come l'olio e il pane prodotti in proprio, il pescato del mercato, le verdure dell'orto, le carni e i latticini di piccoli fornitori, per realizzare piatti di emozionante semplicità, costantemente a cavallo fra tradizione e innovazione. Ecco allora insalata "insolita" del Silene, tortello soffice della Lella ripieno di ricotta e spinaci con tartufo, raviolini di piccione con olio Evo e pepe vecchio, uovo fritto dal cuore morbido in cesto di foglie e fiori, pancia di manzo etrusco glassata con peperoni al fuoco. Carta dei vini notevole, con tante bottiglie pregiate, anche di Champagne.

RISTORANTE LA PINETA

Bibbona, Loc. Marina di Bibbona (LI)
tel. +39 0586 600016
www.lapinetadizazzeri.it

titolari Andrea e Daniele Zazzeri
chef Daniele Zazzeri
sommelier Roberto Vanni
chiuso lunedì - martedì a pranzo
(in inverno anche a cena)
coperti 30/40
prezzo medio 70,00/80,00 euro

Letteralmente a ridosso della spiaggia di Bibbona, dove il Tirreno imperversa burrascoso, Andrea e Daniele Zazzeri continuano a proporre la loro idea di cucina, fondata su un sapiente uso del pescato di giornata declinato in piatti fortemente autoriali che affondano le proprie radici nella tradizione marinara toscana. Materie prime d'eccellenza, che arrivano dalle migliori aste del litorale, sono alle spalle di una Stella Michelin che resiste nel tempo. Gusterete piatti solo in apparenza semplici: ostriche, grandi crudi di mare, panino con rana pescatrice e trippa di baccalà, bavette con calamari, seppioline, aglio e salvia, straccetti di pasta fresca con le triglie, pesce al vapore con maionese, bottarga, spinaci, uvetta e pinoli, cacciucco della Pineta. Chiudete con un semifreddo al croccante di pistacchio. Cantina internazionale che ospita oltre 2000 etichette.

RISTORANTE KONTIKI

Campo nell'Elba,
Loc. Marina di Campo (LI)
tel. +39 0565 977984
www.ristorantekontiki.it

titolare Domenico Avagliano
chef Giuseppe Sorrentino e Renato Coda
sommelier Domenico Avagliano
chiuso mai
coperti 140
prezzo medio 75,00 euro

Veramente incantevole questo ristorante con terrazza a picco sull'azzurro mare di Marina di Campo e specializzato in cucina di pesce. L'atmosfera unica e il panorama impareggiabile fanno da sfondo a una carta incentrata sul pescato del giorno, elaborato in maniera essenziale quel tanto che basta da preservarne gli aromi. Sarà quindi il destino a decidere se potrete gustare crudità di pesci e crostacei locali o il cacciucco sfilettato, gli spaghetti alla margherita o i paccheri con uova di pesce e vongole, la tartara di gambero rosso o la carbonara di mare. La carta enologica include una bella selezione di etichette nazionali (soprattutto bianchi ma non manca qualche rosso) e di Champagne che ben si abbinano alla proposta del menu.

RISTORANTE OSCAR

Livorno
tel. +39 0586 501258
www.ristoranteoscar.it

titolare Famiglia Mantovani
sommelier Alessandro Carovano
chiuso lunedì (in estate anche martedì a pranzo)
coperti 75
prezzo medio 70,00 euro

Nel cuore della zona Liberty, in un palazzo di inizio Novecento, il ristorante Oscar racconta la passione della Famiglia Mantovani, che ha saputo aggiudicarsi la fiducia dei commensali livornesi. Il menu propone deliziosi piatti a base di pesce locale, dal gusto ricercato e dalla presentazione raffinata. Gusterete insalatina di molluschi e crostacei con fagioli e bottarga, tartare di tonno con salse e condimenti vari, paccheri ai filetti di triglia con pomodoro e alloro, risotto con seppie nostrali e il loro inchiostro, stoccafisso alla livornese, bollito misto di crostacei con frutta e verdura di stagione e maionese espressa, crema fredda con giardiniera di fragole e frutti di bosco. Servizio cordiale e competente e ricca selezione di vini pregiati che esaltano il percorso culinario proposto con abbinamenti interessanti e ricercati.

RISTORANTE PUBLIUS

Marciana, Loc. Poggio (LI)
tel. +39 0565 99208
www.ristorantepublius.it

titolare Famiglia Fontana
chef Federico Barbuto
sommelier Simone Emanuele Fontana
chiuso lunedì (in alta stagione solo a pranzo)
coperti 70
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Sulle alture che dominano Marciana Marina, dove il verde della macchia elbana si perde nell'azzurro del cielo e del mare sullo sfondo, starete benissimo in questo ristorante dall'ambientazione rustica che la Famiglia Fontana gestisce con passione e competenza dal 1970. Ammirando il colpo d'occhio che si gode dalla terrazza, vi approccerete a una cucina fortemente di territorio, ispirata alle grandi ricette isolane e toscane riproposte in chiave contemporanea. Provate la tartare di bue nero con porcini e maionese alla nepitella servita al fumo, la "sburrita" di baccalà confit su crema di pane casereccio e olio alla nepitella, i ravioli di pasta di cacao ripieni al cinghiale con crema di Parmigiano e polvere di cacao, la ribollita di totano, la spigola cotta in foglie di vite con salsa d'uva agrodolce, la guancia di vitello brasata al Morellino. Eccellente il tagliere di formaggi. Carta enologica che conta 300 etichette, locali, nazionali ed estere.

OSTERIA LA BOTTE GAIA

Porto Azzurro (LI)
tel. +39 0565 95607
www.labottegaia.com

titolari Antonella Marinari e Riccardo Nelli
chef David Lucchetti
sommelier Cristian Ricci
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 60
prezzo medio 65,00 euro

In quelle che erano una chiesa e un magazzino per lo stoccaggio del vino all'interno di uno stabile ottocentesco, a poca distanza dal porticciolo turistico, continua a essere un punto di riferimento irrinunciabile per gli appassionati della cucina di mare, questa osteria contemporanea dall'aura giovane ed entusiasta. Le verdure dell'orto di famiglia, il pescato di giornata, la pasta fatta in casa sono alla base di piatti che sanno di amore e di passione: ostriche, crudità di mare secondo mercato, capasanta piastrata con genovese di lenticchie, crema di sedano rapa e topinambur e maionese del suo corallo, risotto Carnaroli al cacio e pepe con tartare di gambero rosso e gel di mela verde, tagliolini ai ricci di mare con crumble di pane alle erbe, grosse pezzature al forno con olive, pomodori e patate, calamaro alla piastra con salsa Bbq di peperoni. Chiudete col cannolo siciliano scomposto. Cantina europea, che conta 195 etichette.

RISTORANTE LA GHIOTTA
C/O HOTEL HERMITAGE

Portoferraio, Loc. Biodola (LI)
tel. +39 0565 974800
www.hotelhermitage.it/it/ristorante-la-ghiotta

titolare Emilio Massimo De Ferrari
chef Giuseppe Molino
rsommelier Gennaro Mattia
chiuso mai in stagione
coperti 60
prezzo medio 80,00 euro

A ridosso della famosa spiaggia della Biodola c'è la perla del turismo elbano, un albergo di lusso che da oltre mezzo secolo è sinonimo di servizio inappuntabile, classe senza tempo, accoglienza e comfort. E ovviamente anche di ottima cucina grazie alla proposta gourmet di questo ristorante dall'ambientazione tipicamente mediterranea, dalle ampie vetrate (o in estate l'assolata terrazza) da cui ammirare il mare con sguardo sognante. Carta che privilegia il mare, basata sul migliore pescato di giornata e su verdure provenienti, grazie a un bel patto sociale, dagli orti di Pianosa coltivati dai detenuti. La scelta dei piatti varia con frequenza quotidiana, e sarà un piacere farsi suggerire dall'attento personale di sala le specialità del giorno. Dolci fatti in casa, molto buoni. Cantina che ospita oltre 400 etichette, perlopiù italiane e francesi.

RISTORANTE IL SORPASSO

Rosignano Marittimo, Loc. Castiglioncello (LI)
tel. +39 0586 1733989
www.ilsorpassocastiglioncello.it

titolare Nicoletta Luca
chef Savino Troìa
sommelier Savino Troìa
chiuso martedì
(in inverno anche lunedì e mercoledì)
coperti 30
prezzo medio 70,00/90,00 euro

Nella frazione che nel 1961 fece da scenografia al celebre film di Dino Risi ha sede il ristorante Il Sorpasso: ambiente elegante e raffinato, all'interno del Casale del Mare, in un punto strategico che si affaccia sulla baia dalla quale si godono tramonti romantici e irripetibili. Lo chef Savino Troìa propone una cucina fine dining che affonda le radici nelle tradizioni più gustose della sua Puglia unendole al pescato locale. Questo connubio crea piatti gustocentrici dove ogni effetto wow non è fine a sé stesso, ma frutto di un attento studio di accostamento delle materie prime. Rispettoso per la loro stagionalità e reperibilità, Savino spinge per il chilometro buono che non è obbligatoriamente il chilometro zero. Lo spaghettone cacio, pepe e ricci di mare o la scaloppa di foie gras al moscato con i lamponi sono dei must che vi consigliamo di assaggiare. In carta oltre 70 etichette italiani ed esteri.

LA PERLA DEL MARE

San Vincenzo (LI)
tel. +39 0565 702113 +39 333 7285679
www.laperladelmare.it

titolare Emanuele Giampieri
chef Deborah Corsi
sommelier Stefano Lemmi e Nicolò Demi
chiuso mercoledì
coperti 40
prezzo medio 80,00 euro

Situato esattamente a ridosso della famosa spiaggia di San Vincenzo, questo ristorante dall'ambientazione luminosa, ariosa, dalle ampie vetrate che regalano una splendida veduta sull'Arcipelago Toscano, è dal 1950 uno dei capisaldi della cucina di mare della riviera. Deborah Corsi realizza piatti che, complice la sua passione per la pittura, sono vere e proprie opere d'arte dove i sapori della tradizione marinara toscana si sublimano in ingredienti di prim'ordine. Dopo i crudi di mercato, le ostriche e il caviale Cru Royal, assaggiate la triglia alla livornese, gli spaghetti "alla mareggiata", le linguine all'aglio nero con ragù ai tre crostacei, il carré di rombo su zabaione salato con porro glassato e patate, il tataki di ricciola su salsa d'arrosto con salvia e tartufo nero. Chiudete con la millefoglie caramellata su gelato alla vaniglia e frutti rossi. Cantina che ospita 300 etichette italiane, francesi e tedesche.

MIGLIO50

Lucca
tel. +39 0583 1410056
www.miglio50.it

titolare Edoardo Giusti
chef Stefano Gori
sommelier Giovanni Cangemi
chiuso domenica a cena - da lunedì a mercoledì a pranzo - martedì
coperti 50 interni - 30 esterni
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Nel pieno centro storico di Lucca non potrà non attirare la vostra attenzione questo locale dagli arredi in stile "vintage recuperato" collegato a un progetto imprenditoriale all'interno del quale operano diverse attività. La proposta di cucina, curata da Stefano Gori, è d'impronta contemporanea ma con forti radici nella tradizione del territorio, con grande attenzione alla stagionalità e un'interessante offerta di piatti senza lattosio. Gusterete cecina "Miglio50" con gamberi rossi marinati agli agrumi e stracciatella di burrata, sformato di coniglio con funghi arrostiti, "tordelli" lucchesi con ragù di manzo e Parmigiano, spaghetti alle alici con la loro colatura e stracciatella, zuppetta di moscardini con farinata della Garfagnana. Chiudete con il flan di buccellato "Taddeucci". Carta dei vini nazionale e internazionale, che prevede anche Champagne.

RISTORANTE BUTTERFLY

Capannori, Loc. Marlia (LU)
tel. +39 0583 307573
www.ristorantebutterfly.it

titolare Fabrizio Girasoli
chef Fabrizio Girasoli
sommelier Matteo Fiorenzo
chiuso mercoledì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

In un casale di campagna, completamente ristrutturato e dall'atmosfera elegante e raffinata, con uno splendido giardino nel quale è possibile mangiare durante la bella stagione, lo chef Fabrizio Girasoli propone una cucina contemporanea con abbinamenti apparentemente azzardati ma sempre di grande effetto gustativo. Tra i primi consigliamo il bottone di grano duro alle arselle, la zuppa "matta" di fagioli borlotti, perle di pomodoro datterino e olio delle sue foglie. Tra i secondi imperdibile è l'Orient Express, ovvero l'astice in 3 servizi: cotto sulle braci in bambù su riso selvaggio e ortaggi con maionese allo yuzu, la chela croccante su salsa orientale. La carta dei vini è profonda, ben strutturata e conta oltre 400 etichette italiane e internazionali. Servizio attento, professionale, empatico senza essere troppo impostato.

RISTORANTE LUX LUCIS
C/O HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Forte dei Marmi (LU)
tel. +39 0584 783636
www.luxlucisrestaurant.com

titolare Cristina Vascellari
chef Valentino Cassanelli
sommelier Sokol Ndreko
chiuso martedì - mercoledì - giovedì a pranzo sempre
coperti 28
prezzo medio 150,00 euro

Siamo nella ridente Forte dei Marmi nella quale il tempo di Sapore di Mare sembra non essere mai passato. Sul rooftop del lussuoso hotel Principe Forte dei Marmi, il ristorante gode di una vista che si affaccia sul mare da un lato e sulle Alpi Apuane dall'altro. In un ambiente elegante che richiama la Dolce Vita, lo chef Valentino Cassanelli propone una cucina rigorosa, creativa e tecnica che si declina in piatti di grande sostanza gustativa laddove i sapori e i profumi creano un gioco di romantico rimando di ricordi. Immancabili il risotto tom yum, con ricci di mare e tartufo nero pregiato, lo scampo arrostito con ceci, cipresso e pomodori, per non parlare delle arselle con foglie di fico e bottarga di tonno. La carta vini conta oltre 1000 etichette, il servizio è professionale e impeccabile.

RISTORANTE LORENZO

Forte dei Marmi (LU)
tel. +39 0584 874030
www.ristorantelorenzo.com

titolari Chiara e Lorenzo Viani
chef Gioacchino Pontrelli
sommelier Lorenzo Giannini
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 50
prezzo medio 90,00/100,00 euro

Vera e propria istituzione dell'alta cucina a Forte dei Marmi, il Ristorante Lorenzo vanta oltre 40 anni di storia. Chiara, figlia di Lorenzo, accoglie gli ospiti con un servizio empatico e professionale. Le redini della cucina, da ormai 30 anni e passa, sono nelle mani di Gioacchino Pontrelli, che crea piatti di forte impatto gustativo abbinando sapientemente ingredienti apparentemente azzardati. Ogni sua creazione è un'ode al gusto e ogni portata è curata, anche esteticamente, in ogni dettaglio. Tra i piatti che hanno fatto la storia troviamo ancora oggi le bavette sul pesce, ovvero una bavetta risottata con scampetti, totanini, seppie e gamberetti biondi. Imperdibile è il sandwich di triglia, la scaloppa di fegato d'oca con tartufo nero pregiato e riduzione al Porto. La carta vini è ben strutturata ed è divisa in vini italiani ed esteri in due sezioni separate tra loro. Il servizio è attento e professionale senza essere minimamente pressante.

BISTROT I BAGNI DI VILLA GREY
C/O HOTEL VILLA GREY

Forte dei Marmi (LU)
tel. +39 0584 787496
www.villagrey.com

titolare Fabrizio Larini
chef Michele Mascia
chiuso a cena da domenica a giovedì
coperti 90
prezzo medio 80,00 euro

Rimanda agli albori del turismo, quando i bagni di mare erano per pochi eccentrici, questo stabilimento balneare di classe e tono collegato a un elegante albergo ricavato da un'antica villa in stile Liberty. Direttamente sulla celebre spiaggia di Forte dei Marmi, sedetevi nella bella sala illuminata da ampie vetrate e ammirando il panorama e la battigia apprestatevi a gustare una cucina d'impronta chiaramente versiliese, caratterizzata da cotture leggere e brevi per rispettare al massimo la materia prima. Si mangia pieds dans l'eau, attorniati da candide cabine come sulle spiagge di una volta. Assaggiate il misto di pesce al vapore cotto a 85 gradi, gli spaghetti con le arselle sgusciate a mano, gli gnocchetti con gli scampi, la trabaccolara della tradizione marinara, il gran fritto di paranza. Cantina cosmopolita, con bottiglie italiane, francesi, tedesche, slovene e persino neozelandesi.

RISTORANTE LA MAGNOLIA
C/O HOTEL BYRON

Forte dei Marmi (LU)
tel. +39 0584 787032
www.hotelbyron.net www.lamagnoliaristorante.com

titolare Salvatore Madonna
chef Marco Bernardo
sommelier Claudio Bolognino
chiuso mai
coperti 26
prezzo medio 100,00 euro

È dai tempi della Dolce Vita che questo capolavoro dell'architettura Liberty, fatto costruire a inizio Novecento da "Pepito" Canevaro, il Duca di Zoagli che si annovera tra i padri del jet set, vigila sulla spiaggia più famosa della Versilia. Buon gusto, servizio impeccabile, ogni genere di comfort, sono la cifra stilistica di un albergo votato a garantire ai propri clienti una vacanza indimenticabile. Ricordi splendidi cui concorrerà anche la cucina stellata Michelin di Marco Bernardo, che coniuga le ricette della sua infanzia nel Sannio con reminiscenze cosmopolite, grande rispetto dei prodotti del territorio e forte presenza dell'elemento vegetale. Ecco allora occhione maturato con limone d'Amalfi e finocchio marinato, carciofo violetto con lumache, lattuga di mare e aglio orsino, risotto con seppia, piselli e polline, tubetti di Gragnano con murena, fagioli schiaccioni e albicocca, agnello nero massese con zucchine in fiore, menta e aglio fermentato, ombrina con agretti e mandorle. Chiudete con il cioccolato allo Strega e amarene. Carta dei vini composta da 1500 etichette da tutto il mondo.

ANTICA LOCANDA DI SESTO

Lucca, Località Ponte a Moriano
tel. +39 0583 578181
www.anticalocandadisesto.it

titolare Famiglia Barattini
chef Aurelio Barattini
sommelier Francesco Bianchi
chiuso sabato
coperti 70
prezzo medio 40,00 euro

Profuma di tradizione e di cose buone questa antica locanda situata alla periferia nord di Lucca, fondata nel 1911 ma in un luogo che si dice dedito al ristoro sin dal 1368. L'atmosfera calda e accogliente vi concilierà mentre vi approccerete a una proposta di cucina legata alla tradizione lucchese, basata su materie prime provenienti soprattutto dall'azienda di famiglia. Dopo un assaggio di pecorini della Garfagnana abbinati a composte fatte in casa e di lardo di Cinta Senese su pane caldo proseguite con la pasta e fagioli, con i ravioli di pere e pecorino alle noci, con i tordelli lucchesi al sugo di carne. Come secondo prediligete le ottime carni cotte sapientemente sulla brace di legno, in alternativa il peposo con fagioli cannellini o le rovelline lucchesi, piatto particolare composto da fettine di carne saltate in padella con il loro sugo. Chiudete con un affogato al caffè o coi cantucci da intingere nel Vin Santo. Scelta enologica che comprende 400 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE BUCA DI SANT'ANTONIO

Lucca
tel. +39 0583 55881
www.bucadisantantonio.com

titolari Famiglie Barbieri e Pacini
chef Giuliano Pacini
sommelier Corrado Pacini
chiuso domenica a cena e lunedì
coperti 120 interni - 30 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Risale al 1782, in un documento della Repubblica per la vigilanza sulle osterie, la prima segnalazione di questo storico ristorante situato nel pieno centro di Lucca, ma probabilmente le sue origini risalgono a molto prima. Una storia che ovviamente si testimonia nell'ambientazione caratteristica, con gli ampi soffitti a volta dal quale penzolano stoviglie e utensili di ogni genere, e ovviamente dalla passione con cui le famiglie Pacini e Barbieri portano avanti l'attività. La proposta di cucina, elargita da un servizio curato e attento, ricalca gli stilemi della tradizione lucchese: paté di fegato tartufato alla toscana, aringhe affumicate "alla Castruccio", tordelli luccchesi al sugo fatti in casa come tutta la pasta fresca, garmugia (zuppa di legumi) di primavera, baccalà alla griglia con ceci all'olio, bocconcini di coniglio con carciofi spadellati. Il piatto forte lucchese a fine pasto sarà un degno dessert. In cantina ci sono 180 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE L'IMBUTO

Lucca, Località Vigna Ilaria
tel. +39 331 9308931
www.limbuto.it

titolare Cristiano Tomei
chef Cristiano Tomei
sommelier Laura Verpecinskaite
chiuso lunedì - martedì
coperti 35
prezzo medio 130,00 euro

Ha traslocato il grande Cristiano Tomei, spostandosi dalle sale affrescate della limonaia di Palazzo Pfanner alla quiete di un antico casolare circondato dalle vigne in una frazione a nord di Lucca. Ma il trasloco non ha tolto nemmeno un'oncia alla vis creativa e alla forza della cucina di questo chef stellato Michelin. Al contrario lo ha fisicamente avvicinato ai giacimenti delle sue materie prime predilette, l'olio buono, le carni e i latticini del territorio, le verdure dell'orto. Si mangia a menu degustazione, seguendo l'estro, quindi sarà il destino a decidere se potrete assaporare l'acciuga fritta in pastella di salsa verde avvolta in lingua al vapore con salsa bernese o il passato di fagioli rossi cotti nel whisky torbato in brodo di ossa di costata, i ravioli di olio Evo e Parmigiano con polvere di cavolo nero e scorza di limone o il toast di cinghiale marinato con panna profumata al mirto e fragole sottaceto. Cucina d'avanguardia, sostenuta dalle 400 etichette europee.

IL PICCOLO PRINCIPE GOURMET RESTAURANT
C/O GRAND HOTEL PRINCIPE DI PIEMONTE

Viareggio (LU)
tel. +39 0584 4011
www.ristoranteilpiccoloprincipe.it

titolare Principe di Piemonte Spa
chef Giuseppe Mancino
sommelier Gianmarco Grossi
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 250,00 euro (wine pairing incluso)

All'interno del Grand Hotel Principe di Piemonte che vanta oltre 100 anni di storia, situato sul lungomare di Viareggio, chef Giuseppe Mancino accoglie i suoi ospiti per far vivere loro un'esperienza sensoriale di altissimo livello. Tecnica, tradizione, estetica e materia prima eccellente fanno della cucina di Mancino un vero fiore all'occhiello della ristorazione versiliese e italiana. Al ristorante da oltre 18 anni, lo chef delizia gli ospiti con i suoi piatti creativi, etici e rispettosi. Consigliamo i bottoni di lattuga, fiori di sambuco e crema di cicoria, lo spaghetto burro e alici e la triglia alla pizzaiola. Tre menù degustazione e la possibilità di scegliere à la carte. Carta vini profonda, servizio impeccabile e professionale.

LUNASIA RISTORANTE
C/O HOTEL PLAZA E DE RUSSIE

Viareggio (LU)
tel. +39 0584 44449
www.plazaederussie.com

titolare Salvatore Madonna
chef Luca Landi
sommelier Claudia Parigi
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 155,00 euro

Il ristorante si trova all'interno del bellissimo Hotel Plaza e de Russie, sul lungomare di Viareggio. L'ambiente è elegantemente moderno e raffinato. La proposta del talentuoso chef Luca Landi è alta cucina antropologica. I piatti sono opere d'arte, talmente belle da vedere, che è quasi un peccato scomporle. Una volta assaggiate ci dimentichiamo del dispiacere per averle scomposte. La bellezza estetica è la punta dell'iceberg dei piatti dello chef che celano una potenza di gusto e raffinatezza senza pari. I cinque sensi sono tutti attivati. Tecnica, estetica, eccellenza della materia prima sono le prime tre caratteristiche della cucina dello chef. Il servizio è impeccabile. La carta vini è profonda e ben articolata. Affascinati dallo spazio riservato alle bollicine.

ROMANO RISTORANTE

Viareggio (LU)
tel. +39 0584 31382
www.romanoristorante.it

titolari Romano e Roberto Franceschini
chef Nicola Gronchi
sommelier Roberto Franceschini
chiuso lunedì - a pranzo martedì e mercoledì
coperti 45
prezzo medio 95,00 euro

Con 50 anni di storia, prima Stella Michelin a Viareggio, Romano è una vera istituzione della ristorazione viareggina, versiliese ed italiana. Sono oramai lontani i tempi dei pranzi e delle cene con Robert De Niro e i personaggi del jet set internazionale. Romano, oggi come ieri, accoglie i suoi ospiti con la stessa semplicità e simpatia. Per lui il tempo sembra non sia passato. Oggi il timone della cucina è nelle mani del talentuoso, estroso, stravagante e allo stesso tempo precisissimo chef Nicola Gronchi. Suo il pregio di essere entrato in punta di piedi in un locale storico senza stravolgere niente, ma, al tempo stesso, di aver apportato l'innovazione necessaria al futuro del ristorante. E questo lo ha capito bene, il pluripremiato sommelier Roberto Franceschini, figlio di Romano e con lui patron del ristorante. Fritto misto unico nel suo genere, spaghetto aglio, olio e peperoncino su carpaccio di scampi, insalata di molluschi e crostacei con fagioli schiaccioni e maionese fatta in casa sono dei must imperdibili. Carta vini senza pari, oltre 1200 etichette tra produttori italiani e non.

RISTORANTE BAR EXTRA

Carrara (MS)
tel. +39 0585 74741
www. extracarrara.it

titolari Raffaella Cuccurullo e Claudio Folini
chef Claudio Folini
sommelier Raffaella Cuccurullo
chiuso domenica - a cena lunedì - martedì
coperti 35/70
prezzo medio 50,00/80,00 euro

Si conferma sempre un indirizzo eccellente questo ristorante dall'architettura avveniristica situato nella cintura della prima periferia carrarese, prediletto da un pubblico esigente, inclusi molti residenti della zona, per la sua cucina di mare scevra da compromessi. L'ambientazione è estremamente moderna, fatta di marmi policromi, di ampie vetrate, di arredi vegetali che danno l'impressione di trovarsi in una serra. La carta, come detto, è concentrata su una proposta prevalentemente ittica, anche se non mancano piatti di terra, con la materia prima che ogni giorno arriva fresca dal mercato. Assaggerete crudità di giornata, fregola con gambero rosso e maggiorana, spaghetti tiepidi con rapa rossa e ostrica, gnocchi croccanti con baccalà, pomodoro giallo e polvere di olive, vaporata di mare tiepida con verdurine, gran fritto del Tirreno. Carta dei vini ampia, 280 etichette italiane e francesi.

LOCANDA APUANA

Carrara, Loc. Colonnata (MS)
tel. +39 0585 768017
www.locandaapuana.com

titolare Carla Guadagni
chef Carla Guadagni
sommelier Carla Guadagni
chiuso lunedì
coperti 50
prezzo medio 26,00 euro

Nella terra dove il lardo riposa nelle famose vasche di marmo per diventare una delle eccellenze della norcineria italiana approcciatevi con fiducia a questa osteria dall'aspetto rassicurante, rustico, arredata con vecchi mobili della civiltà contadina, realizzata dove dagli anni Cinquanta esisteva una bottega alimentare. E appagate il vostro desiderio di quello che viene definito "oro bianco di Colonnata", che vi verrà proposto in tutte le guise, complice anche la produzione in proprio esistente nella Famiglia Guadagni. Gusterete focaccette col suddetto lardo, crostini con battuto di lardo, taglierini nei fagioli, tagliatelle alla vergazzata (pancetta tipica di Colonnata, ça va sans dire), coniglio lardellato, tagliata al lardo, torta di riso. Scelta dei vini che include una ventina di etichette a cavallo fra Toscana e Liguria.

OSTERIA GOURMET DI ALESSIO GIORGIERI

Massa (MS)
tel. +39 0585 041676

titolare Alessio Giorgieri
chef Alessio Giorgieri
chiuso mai a cena
coperti 60
prezzo medio 55,00 euro

Vi troverete benissimo in questa osteria caratteristica nel centro storico di Massa, a due passi dal Palazzo Ducale e dalle vie dello struscio. Alessio Giorgieri gestisce il locale con passione e competenza, rileggendo in chiave contemporanea i piatti tipici della zona, con particolare cura alla presentazione e alla mise en place. Sedetevi quindi e lasciatevi coccolare dal baccalà alla massese con cipolle caramellate, dal rustico tagliere di crostini misti, dai tordelli di carne massesi fatti in casa, dai bottoni di pasta fresca con Gorgonzola e noci, dalle cozze ripiene secondo tradizione, dalla zuppetta di mare. Chiudete in golosità con il tiramisù del Gourmet o col semifreddo al mascarpone su frutti rossi. A Marina di Massa la stessa gestione gestisce un locale gemello più orientato su una cucina a base di pesce. Lista dei vini che spazia con larghe vedute.

RISTORANTE ENOTECA MOCAJO

Montecatini Val di Cecina, Loc. Casino di Terra (PI)
tel. +39 0586 655018 +39 328 9429214
www.ristorantemocajo.it

titolare Ristorante Mocajo Snc di Lorenzini F. e L.
chef Laura Lorenzini
sommelier Fabrizio Lorenzini
chiuso mercoledì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 25/30
prezzo medio 50,00 euro

Si trova in una location insospettabile questo ristorante-enoteca dall'ambientazione raffinata ed elegante, ricavato da una vecchia stazione di posta e di cambio cavalli nel cuore della Val di Cecina, poi per tanto tempo mensa di uno dei pastifici pisani più antichi e oggi meta prediletta per tutti coloro che desiderano concedersi un'ottima cena fuori porta. La proposta di cucina parte dalle ricette tradizionali e dai prodotti tipici del territorio per poi effettuare un processo di rilettura mai banale, privilegiando cotture rapide, Nella bella sala, dove in inverno crepita il caminetto, gusterete paté di fegato con crema di pesca al miele di castagno, frutta secca, amarena e gelée al caffè e Marsala, tortelli di peposo con crema di Parmigiano delle Vacche Rosse, piccione di Laura Peri farcito con hamburger del suo petto, crème caramel di cipolle e profumo di caffè. Chiudete col semifreddo di noci al nocino delle suore trappiste di Guardistallo. Carta dei vini con bottiglie toscane, italiane e francesi.

OSTERIA VECCHIA NOCE

Vicopisano, Loc. La Noce (PI)
tel. +39 050 788229
www.osteriavecchianoce.it

titolare Alessandro Catarsi
chef Cesare Paoli
sommelier Alessandro Catarsi
chiuso martedì - mercoledì
coperti 65

Ubicata in un vecchio frantoio settecentesco, vicino alle terme di Uliveto, questa osteria di grande tradizione, dall'ambientazione caratteristica con i suoi alti soffitti a volta in pietra a vista e il grande giardino dove mangiare durante la bella stagione. La proposta di cucina bascula agilmente fra mare e terra, con piatti che prendono le mosse dalla tradizione del territorio ma abilmente riletti alla luce di tecniche di cottura innovative. Assaggiate l'insalata di seppioline, calamaretti e scampi al vapore, la cheesecake salata con Black Angus e spuma di mortadella, gli spaghetti quadrati all'aglione, maltagliati con cicale di mare sgusciate, gli spaghetti alle arselle, il filetto di Chianina al pepe nero e Marsala con pesche pepate. Chiudete con un semifreddo di cassata al cioccolato caldo. Carta dei vini che calcola 600 etichette, perlopiù italiane.

RISTORANTE ENOTECA DEL DUCA

Volterra (PI)
tel. +39 0588 81510
www.enoteca-delduca-ristorante.it

titolare Ivana Delli Compagni
chef Alessandro Calabrese
sommelier Claudia Del Duca
chiuso mercoledì
coperti 40 interni e 50 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Sprizza storia e tradizione da tutti i pori questo locale informale, caratteristico, situato in un antico palazzo medievale posto fra l'antica acropoli e la piazza dei Priori, nel cuore storico di Volterra. Sotto le venerande volte in pietra a vista la titolare Ivana Delli Compagni vi proporrà una cucina fortemente legata al territorio e alle stagioni, realizzata con materie prime a filiera cortissima e che si traduce in piatti tradizionali confezionati come si deve. Non mancano mai le pregiate carni locali da cuocere alla brace, le verdure dell'orto, i salumi e i formaggi autoctoni, nel periodo giusto il tartufo e i funghi. In estate si mangia nella bellissima corte del ristorante, una piccola oasi di verde nel bel mezzo del centro storico dove sul barbecue sfrigolante cuociono invitanti bistecche.

ENOTECA DA GIOVANNI

Montecatini Terme (PT)
tel. +39 0572 71695
www.enotecagiovanni.it

titolare Giovanni Rotti
chef Giovanni Rotti
sommelier Giovanni Rotti
chiuso lunedì
coperti 60 interni - 40 esterni
prezzo medio 75,00 euro

In pieno centro a Montecatini Terme, appena dietro il Duomo, Giovanni Rotti ha fondato la sua vita gastronomica. Inizialmente un'enoteca, trasformatasi nel tempo in una cattedrale del gusto, elegante e raffinata, l'Enoteca da Giovanni ha scritto la storia della ristorazione montecatinese che conta. Vari i Vip che si sono seduti al suo tavolo durante il periodo d'oro di quella Montecatini Terme che era palcoscenico di spettacoli televisivi e di concerti internazionali. Una cucina classica che sa di tradizione, laddove la materia prima e la sua freschezza e stagionalità la gioca da padrone. Una cucina di mare ma anche di terra laddove primizie come la scaloppa di fegato d'oca con mele Golden profumate al Vin Santo e i maccheroni toscani al ragù d'anatra non devono mancare. La cantina è molto interessante ed annovera etichette pregiate e storiche di produttori italiani e non. Il servizio attento e professionale per un'esperienza enogastronomica di vero pregio.

LA CASCINA

Montecatini Terme (PT)
tel. +39 0572 78474 +39 380 7722273
www.lacascinamontecatini.it

titolari Noemi Corsellini e Giacomo Cardelli
chef Paolo Fei
sommelier Andrea Bonelli
chiuso lunedì
coperti 300 interni - 300 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Nel cuore storico di Montecatini Terme, a poca distanza dall'ingresso al parco termale e dal celebre Teatro Verdi, si mantiene su alti livelli questo ristorante dall'aspetto più simile a quello di un giardino d'inverno, con un'infinità di piante a decorare la grande sala in mattoni a vista e illuminata da ampie vetrate. Sarà qui che sarete compartecipi di una cucina eclettica, basata su materie prime – non necessariamente locali – accuratamente selezionate e che in breve ha riscosso il plauso di un pubblico giovane e dinamico. Si spazia fra terra, mare e persino sushi: salumi di Nero Casertano firmati da Opus Negra, prosciutto iberico di Blasquez, acciughe del Cantabrico di Angelo Parodi con pane nero e burro a latte crudo, maltagliati all'astice con pomodorini pizzutelli e basilico, pici al cacio e pepe con salsiccia di Madama Bianca piemontese, pescato del giorno cotto al josper, tagliata di manzo agli aromi toscani. Chiudete con la Napoleon di fragole e crema Chantilly. Carta dei vini di 1000 etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE GOURMET

Montecatini Terme (PT)
tel. +39 0572 771012
www.gourmetristorante.com

titolare Alessio Sichi
chef Gualtiero Gherardi
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 45
prezzo medio 65,00 euro

In una tranquilla zona residenziale si trova il ristorante Gourmet, gestito con maestria e passione da Alessio Sichi. Assieme a lui, a volte, troviamo il padre Brunello in sala, storico ristoratore della provincia pistoiese amico di vari Vip. Una cucina principalmente di mare che però offre soluzioni di terra e vegetariane ai propri ospiti. Il timone della cucina è nelle salde mani dello chef Gualtiero Gherardi che guida la brigata di cucina proponendo piatti che affondano le radici nella tradizione italiana. Da non perdere sono le oramai celeberrime 5 delizie - dei piccoli assaggi dello chef - che cambiano a seconda del pescato del giorno. Unico punto fermo la crocchetta di crostacei. Ottimo il pescato del giorno allo Champagne o, in stagione, con i funghi gratinati o meglio ancora, Champagne e tartufo bianco. I primi sono responsabilità di Anna Esposito che propone i fantastici tortelli di rana pescatrice con guazzetto di vongole, gli spaghetti alla chitarra con i ricci di mare o gli spaghetti arselle e bottarga.

ROSSO VENEZIANO BISTROT E GOURMET

Pistoia
tel. +39 0573 33329
www.rossovenezianobistro.it

titolare David Licitra
chef Mary Spidalieri
sommelier Giulia Liberatore
chiuso domenica
coperti 70
prezzo medio 65,00 euro

Vicino a una delle arterie principali di Pistoia, non lontanissimo dal centro, troviamo questo locale, non grandissimo nella sua veste invernale, che gode nella bella stagione di un carinissimo dehors. Arredato con gusto, una volta seduti, sia fuori che dentro, non si ha la sensazione di essere in città ma in una località balneare. La cucina, prettamente di mare, propone piatti contemporanei e abbinamenti indovinati e mai banali. Materia prima freschissima ed estro contraddistinguono i piatti. Impossibile perdere le linguine Mancini con riccio di mare e bottarga, i troccoli alla carbonara di mare, così come il crudo, la catalana di astice, scampi e gamberi nonché le capesante affumicate su riduzione di frutta. Presenti anche i grandi classici come gli spaghetti alle vongole, l'impepata di cozze e il tonno in crosta. Per non parlare del fritto misto con verdurine. Il servizio è informale ma attento ed empatico, la carta vini ben strutturata e vanta un assortimento interessante di bollicine italiane e francesi.

RISTORANTE VILLA LE FARNETE

Carmignano, Loc. Comeana (PO)
tel. +39 055 8719747
www.ristorantelefarnete.it

titolari Stefano Grassi e Riccardo Pecchioli
chef Fabio Rossi
sommelier Pietro Rainone
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 57,00 euro

Il Ristorante Le Farnete è ubicato in una villa in posizione dominante sulla pianura tra Prato e Firenze, con una vista suggestiva sulla campagna toscana. Stefano Grassi e Riccardo Pecchioli, già noti nel settore del catering, sono i soci fondatori del locale, nato per offrire ospitalità in una continua ricerca del gusto, improntato sulla scelta dei prodotti più genuini e freschi del territorio. La cucina offre le pietanze tipiche della tradizione toscana, da assaporare in una cena a lume di candela, o tra amici o in occasioni di anniversari ed eventi importanti. Ottime le grigliate di carne e di pesce, accompagnate da un buon vino del territorio o da una più ricercata etichetta da scegliere dalla ricca carta dei vini.

PACA RISTORANTE

Prato
tel. +39 0574 1820222
www.pacaristorante.it

titolare Niccolò Palumbo
chef Niccolò Palumbo
sommelier Edoardo Moroni e Matteo Nerucci
chiuso domenica - lunedì
a pranzo da martedì a giovedì
coperti 18
prezzo medio 70,00 euro

Prosegue il percorso di ricerca di Niccolò Palumbo, una Stella Michelin, autentico enfant terrible del fine dining dal pollice verde, inteso come pallino per la sostenibilità in cucina. Origine etica delle materie prime, riduzione al minimo di ogni spreco, rispetto assoluto della stagionalità dei prodotti, sono la cifra stilistica di questo piccolo genio che nel suo locale, dall'ambientazione raffinata, pulita, luminosa, situato in pieno centro zona Mercatale, continua a sfidare le mode con piatti non convenzionali. Ecco allora pasticcio di fagiano con porri e cedro, legumi con mazzancolle e bergamotto, bottone di pollo alla cacciatora con ricotta rancida e sedano, gnocchi di zucca con lumache e kefir, trota iridea con pepe verde e pimpinella, lingua di vitello con colatura di alici e bietola. Ottimi i dessert e la piccola pasticceria. Carta dei vini che annovera 350 referenze da tutto il mondo.

RISTORANTE IL CAPRIOLO

Prato, Loc. Grignano (PO)
tel. +39 0574 1825326
www.ristorantecapriolo.it

titolare Tommaso Gei
chef Tommaso Gei
sommelier Rossana Malgioglio
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

Fu il primo grande ristorante a Prato, inaugurato dalla signora Ofelia nel 1961. Oggi, Il Capriolo è ancora un punto fermo nel territorio per le specialità toscane, grazie alla grande griglia a carbone e legna, alla ricerca di filiere corte per carne e verdura e alla gestione dei bisnipoti. Il menu proposto varia grazie alla versatilità della cucina, dove la tradizione è rinnovata dalle idee dello chef Tommaso, autore di piatti dal sapore e dalla interpretazione moderna e cosmopolita. Arriveranno crostini misti, code di gambero in salsa cocktail, spaghetti alla carbonara di mare, paccheri al ragù di cacciagione, pollo al mattone con salsa di panna acida alla salvia e rosmarino, tagliata di tonno alla brace con salsa Teriyaki al Vin Santo, torta setteveli secondo la ricetta del Mannori. Ottima selezione di vini da gustare anche nell'adiacente wine-bar.

BOTTEGA 325

Vaiano, Loc. La Briglia (PO)
tel. +39 0574 1672052 +39 339 1425827
www.bottega325.com

titolari Teresa Di Maio e Fabio Iannuzzi
chef Manuele Melani
sommelier Michela Signorelli
chiuso mercoledì
coperti 70
prezzo medio 60,00 euro

Starete magnificamente in questa osteria caratteristica, situata in un antico casolare in pietra appena fuori Vaiano, circondato da un bel giardino e soprattutto dagli olivi dai quali i titolari traggono un eccellente olio. La carta gioca sui sapori tipici della Toscana, rielaborati secondo canoni di cucina contemporanei e di ricerca: tartara di capriolo con finferli sott'olio, spuma di porcini e brigidino alle castagne, ceviche di seppia e capasanta con cipolla sott'aceto e mais croccante, chitarra con sugo bianco di stinco e salsa bordolese, mezzi paccheri al ragù di polpo con cozze croccanti agrumate e salsa verde, spiedo di gamberi e animelle con funghi galletti, galletto al foie gras e porcini, millefoglie alla crema Chantilly. Scelta enologica interessante, con tanta Toscana ma anche Champagne e vini dal resto d'Italia.

RISTORANTE ARNOLFO

Colle di Val d'Elsa (SI)
tel. +39 0577 920549
www.arnolfo.com

titolare Gaetano Trovato
chef Gaetano Trovato
sommelier Calogero Milazzo
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 200,00 euro

A Colle Val d'Elsa esiste una cattedrale del gusto della cucina italiana ed è sapientemente guidata dallo chef Gaetano Trovato. Il ristorante, due Stelle Michelin, offre una cucina che è l'unione della tradizione del gusto toscano con una visione contemporanea dei piatti. Elegantissimo l'ambiente con una vista che si affaccia sulla campagna senese. Qui il menù segue la stagionalità delle materie prime rispettando il lento ritmo della natura. Possibilità di menù degustazione, anche vegetariana, nonché la libertà di scegliere à la carte. C'è un fil rouge che accompagna i piatti dello chef: freschezza delle materie prime, creatività ed equilibrio dei sapori e delle consistenze. Il risultato? Piatti che rapiscono la vista, accarezzano il cuore e rimangono impressi nella memoria gustativa degli ospiti. Servizio di sala impeccabile e professionale. Carta dei vini ben strutturata e profonda che offre una selezione di vini nazionali ed esteri con grande spazio agli Champagne.

RISTORANTE BARBAGIANNI
C/O PALAZZO RENIERI

Colle Val d'Elsa (SI)
tel. +39 0577 1700328
www.barbagiannifinedining.it

titolare Tommy Laurino
chef Lorenzo Neri
sommelier Michele Tedesco
chiuso mercoledì - giovedì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 60,00 euro

Cambio di guida ai fornelli per questo ristorante di grande raffinatezza, situato nel cuore storico di Colle Val d'Elsa e collegato a una suggestiva dimora di charme ricavata da un palazzo del XVI secolo: il nuovo chef, Lorenzo Neri, prosegue nel percorso di ricerca fine dining della precedente gestione ma contemperandolo con il proprio amore per l'elemento vegetale e per i prodotti a filiera corta. Ammirando il panorama che si gode dalle mura sopra Porta Nuova gusterete piatti arditi ed equilibrati al tempo stesso: ricciola con levistico, bottarga e sambuco, orto sulle mura con olio Evo toscano, bottoni di lattuga macerata con Cinta Senese e acciuga, spaghetti con canocchie, pecorino, alghe e Lardo di Colonnata, piccione con rucola, noci, pepe e susine, trota alla brace con fagiolini, lavanda e tagete. Chiudete con il biscotto fiorentino alla ciliegia e tabacco. In cantina riposano 380 etichette da tutto il mondo.

ALLE LOGGE DI PIAZZA
WINE BAR CON CUCINA

Montalcino
tel. +39 0577 846186
www.alleloggemontalcino.it

titolare Simone Muggianu
chef Susanna Bianchi
chiuso da aprile a novembre
coperti 60
prezzo medio 37,00 euro

Si sposano la tradizione e la novità in questo vecchio bar a gestione famigliare nel centro storico di Montalcino che nel 2001 la Famiglia Muggianu ha trasformato in un elegante e dinamico wine bar con osteria annessa. Sotto le antiche logge risalenti al XV secolo, riparati da vetuste travi di legno e godendo di un bel colpo d'occhio sulla suggestiva piazzetta, sarete partecipi di una cucina profondamente legata alla tradizione del territorio con una particolare passione per le preparazioni – pane, pasta, dolci – fatte in casa. Assaggerete salumi e formaggi locali, crostini, fusilloni con salsiccia e zafferano, pici all'aglione o sull'anatra, tartare di carne preparata direttamente al tavolo e l'immancabile bistecca. Chiudete con un classico tiramisù. Carta dei vini che include 500 etichette, del territorio ma anche piemontesi, francesi e spagnole.

RISTORANTE CAMPO DEL DRAGO
C/O ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO RESORT

Montalcino,
Loc. Castiglion del Bosco (SI)
tel. +39 0577 1913135
www.rosewoodhotels.com/it/castiglion-del-bosco/dining/ristorante-campo-del-drago

titolare Rosewood Castiglion del Bosco
chef Matteo Temperini
sommelier Francesco Ricco
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 190,00 euro

Si mantiene sempre su altissimi livelli questo ristorante dall'atmosfera ovattata, incluso in uno dei relais più belli delle crete senesi situato appena fuori Montalcino. Ammirando lo splendido panorama sulla Val d'Orcia che si gode dalle vetrate approcciatevi a una cucina bistellata Michelin che affonda le proprie radici nella tradizione toscana rileggendola con callido spirito autoriale e producendo piatti ricchi di personalità. Da menu degustazione: foie gras della Maison Guedes con olivello spinoso e paté in crosta, bieta dell'orto con arancia sanguinella e jus di coste, pici in crema di aglione con cacciucco e tamarindo, trecce di Gragnano con sconcigli, anemoni e trippa centopelli di vitello, piccione arrostito nelle foglie di ciliegio con ratafià e rape bianche. Chiudete con l'ottimo carrello dei formaggi. Carta dei vini che conta circa 1200 etichette.

TRATTORIA IL POZZO

Montalcino,
Loc. Sant'Angelo in Colle (SI)
tel. +39 0577 844015
www.trattoriailpozzo.com

titolari Franca e Paola Binarelli
chef Paola Binarelli
chiuso lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 38,00 euro

Rimanda alla Toscana più profonda questa caratteristica osteria che affaccia sull'unica piazza di un delizioso borgo circondato dai vigneti di Brunello. L'ambientazione inconfondibile delle antiche taverne medievali, con i bassi soffitti a volta, i pavimenti in cotto, le pareti in pietra a vista e le luci soffuse, sarà il biglietto da visita di una cucina che recupera ricette del territorio vecchie come il mondo, piatti casalinghi nei quali si valorizzano prodotti anche poveri ma ricchi di gusto. Dopo i salumi dell'azienda Poggio Stenti, i pecorini locali con miele e i tipici crostini di fegato assaggerete pinci con le briciole come li farebbe una nonna montalcinese, pappardelle sul cinghiale, zuppa di pane che è una versione povera della ribollita. Poi ovviamente carne: bistecca cotta sulla brace, sicuramente, ma anche fegatelli di maiale al finocchietto o brasato al Brunello. Chiudete con la mousse di ricotta al miele locale e cantucci sbriciolati. In cantina 500 etichette, da tutta Italia.

RISTORANTE MASTROJANNI
C/O RELAIS MASTROJANNI

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate (SI)
tel. +39 0577 835691
www.mastrojannirelais.com

titolare Francesco Illy
chef Alessandro Del Mastro
chiuso mai
coperti 20
prezzo medio 60,00 euro

Circondato dai vigneti del Brunello rimane un fondamentale punto di riferimento per gli amanti del buon cibo e del buon vino questo bellissimo resort nel cuore delle crete senesi e alle cui spalle c'è una nota e rinomata azienda vitivinicola. L'ambientazione caratterizzata dai tipici arredi toscani, la splendida vista sull'Amiata e sulla Val d'Orcia che si gode dalle ampie vetrate, saranno la degna cornice di un pasto profondamente nostrano delle tradizioni del territorio presentate in una cornice assai curata. Provate i salumi di Cinta Senese, il gazpacho estivo con le verdure dell'orto, i pici con pesto di basilico, pomodorini e noci, le lasagne allo zafferano di Montalcino e salsiccia, i tagliolini all'uovo con tartufo, la lingua di manzo con salsa tonnata, cipolla in agrodolce e salsa verde. Chiudete con un'insolita panna cotta al basilico, fragole e limone o con la più classica crostata di frutta e crema pasticcera. Cantina toscana, 80 referenze incluse ovviamente quelle aziendali.

RISTORANTE L'ANTICA CHIUSINA
C/O RELAIS VILLA GRAZIANELLA

Montepulciano, Loc. Acquaviva (SI)
tel. +39 0578 767722
www.tenutedelcerro.it/it/le-tenute/fattoria-del-cerro/ristorante-villa-grazianella

titolare Tenute del Cerro Spa
chef Stefano Azzi
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 50,00 euro

Vi parrà di sognare avvistando questa incantevole villa assisa su un poggio, circondata dai vigneti del Nobile. Un piccolo gioiello ora trasformato in relais e inserito nel circuito vinicolo-turistico di una nota e apprezzata azienda vinicola. Ammirate il paesaggio e accomodatevi nelle sale affrescate per godere di una cucina strettamente legata ai ricettari tradizionali toscani, ben servita e ben rappresentata. Assaggerete tagliere della fattoria con prosciutto, salumi, pecorini della Val d'Orcia e crostini, cestino di pasta fillo con morbido di patate e funghi, pici con salsiccia e funghi trifolati, ribollita, tagliatelle alla crema di pecorino con zafferano e guanciale, peposo di Chianina cotto nel Nobile di Montepulciano e l'immancabile bistecca, servita cotta al sangue. Dolci molto buoni e cantina che fa conto essenzialmente sulle ottime etichette aziendali.

INDIGENO CUCINA TERRESTRE
C/O TENUTA SALCHETO

Montepulciano, Località Salcheto (SI)
tel. +39 0578 799031
indigeno.salcheto.it

titolare Michele Manelli
chef Paolo Parisi
sommelier Michele Manelli
chiuso martedì
coperti 45 interni - 40 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Pochi ristoranti al mondo possono dirsi veramente "liberi" come questo splendido gioiello della cucina immerso in una tenuta agricola di indicibile fascino dalla quale provengono tutte le materie prime impiegate nella preparazione delle pietanze. È questo infatti il concetto di sostenibilità che viene portato avanti, una filosofia che parte dall'uomo in quanto cittadino del pianeta Terra e arriva al prodotto particolare. Il pane cotto ogni giorno nel forno a legna, il pescato d'acqua dolce dei chiari di Montepulciano, le verdure dell'orto, le oche di cortile, la selvaggina, sono solo i puntini unendo i quali vedrete la cucina di Paolo Parisi: salumi di Cinta Senese, Pecorino di Pienza, uovo in tazza con crema di finocchio, acciuga e farro tostato, gnocchetti di pane con crema di fave ed erbe amare, carbonara con fegatini, terrina d'oca vignarola con pane bruscato, cinghiale in umido, anatra al profumo di primavera. Scelta dei vini, aziendali e non, mirata su 35 etichette, anche francesi.

OSTERIA LE PANZANELLE

Radda in Chianti, Loc. Lucarelli (SI)
tel. +39 0577 733511
www.lepanzanelle.it

titolari Jessica Piazzini e Aldo Selmanhasko
chef Aldo Selmanhasko
sommelier Nicolò Montecchi
chiuso domenica a cena e lunedì
coperti 45 interni - 65 esterni
prezzo medio 35,00 euro

Là dove i vigneti del Chianti cedono il passo alle crete senesi rimane un indirizzo sicuro questa osteria caratteristica, situata in un vecchio edificio e distribuita su due piani più un grazioso dehors in stagione. Un luogo dall'atmosfera genuina e sincera, come genuina e sincera è la cucina che vi si può provare, legata alla grande tradizione toscana e confezionata come una nonna o una zia meglio non potrebbe fare. La proposta varia di frequente, condizionata com'è dalle stagioni e dal mercato, quindi il caso dirà con cosa saranno conditi i vostri crostini e se potrete mangiare le polpette di lesso con salsa verde, i pici all'aglione, gli stracci di pesticcia con salsiccia e funghi, l'agnello a scottadito, il peposo o l'immancabile bistecca, sapientemente cotta sulle braci e servita al sangue. Il venerdì c'è anche un menu di pesce, che arriva fresco dall'Elba. Chiudete con l'eccellente gelato al Vin Santo e con i classici cantucci. In cantina riposano 480 etichette, perlopiù chiantigiane.

SAN MARTINO 26

San Gimignano (SI)
tel. +39 0577 940483
www.ristorantesanmartino26.it

titolare Ardit Curri
chef Elvis Dedi
sommelier Ardit Curri
chiuso mercoledì a pranzo - giovedì venerdì a pranzo
coperti 20
prezzo medio 80,00 euro

In uno dei palazzi più antichi di San Gimignano, proprio in via San Martino al numero civico 26, Ardit Curri fonda il suo ristorante fine dining. In una San Gimignano rappresentata gastronomicamente da pici, taglieri di formaggi e salumi, bistecca e maccheroni con il ragout di carne, Ardit ha il coraggio d'investire in un ristorante di alta cucina che propone innovazione ed abbinamenti e cotture particolari. Da non perdere è il ragù di seppia, pomodoro verde, vongole, datterino giallo confit e acqua di pomodoro montata, il cetriolo e melone con yogurt, curry verde e aglio orsino. Tra i primi piatti consigliamo la pastina con baccalà in pastella e il suo latte aromatizzato e il risotto con verdure di stagione, noci nere e capperi di sambuco, capperi di alloro. Tra i secondi non perdete il Panigaccio, ovvero un pane rotondo cotto su testo, patata arrosto, garum di polline, insalata selvatica e panna acida. Il servizio in sala è attento e discreto. La carta vini ben strutturata con ampio respiro agli Champagne, passione del patron.

GUSTO SECONDO ME

San Gimignano, Località Casaglia (SI)
tel. +39 392 6586449
www.aldoliguoro.com

titolare Aldo Liguoro
chef Aldo Liguoro
sommelier Jho Mercado
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 50,00 euro

Ha traslocato nella suggestiva cornice del Castello di Fulignano la creatura gourmet di Aldo Liguoro, chef dall'anima mediterranea che ama sposare le tradizioni della sua terra natale con i sapori più schiettamente toscani. Non aspettatevi però una cucina di impronta classica perché la natura autoriale di Aldo emerge in pietanze caratterizzate da contrasti in chiaroscuro e influenze orientali. La proposta è prevalentemente di mare e può includere plateau di crudi secondo mercato, gamberi in tempura avvolti nel lardo etrusco con salsa di visciole, zuppetta di mare alla vesuviana, pici con calamari, gamberi, cozze, scampi, vongole e pomodorini del Piennolo, bottoni ripieni di cacio e pepe con tartufo, buttera di Cinta Senese con salsa Merlot, filetto di spigola con crema di zucchine e menta su riduzione di Vernaccia. Spettacolare degustazione di formaggi. Lista dei vini che annovera 130 etichette, italiane e francesi.

Grande, grande, grande.

“Non credete a chi dice che le dimensioni non contano. La bontà si misura anche in centimetri quadrati e io, righello alla mano, ho più cuore di tutti gli altri.”

cit. Tortellone

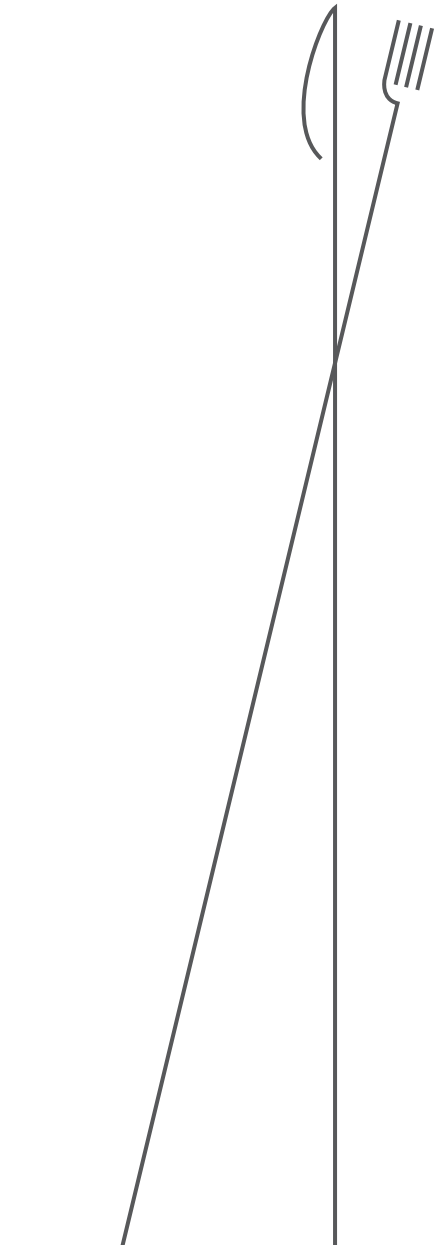


Buono, come mamma mi ha fatto.

“ah, quasi dimenticavo... per un Natale coi fiocchi, mi trovi nel banco freezer!”

FUMAIOLO®

fumaiolo.com



UMBRIA

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Assisi (PG)
tel. +39 075 815245
www.lalocandadelcardinale.com

titolare Roberto Damaschi
chef Nicola Cascini
sommelier Marco Venarucci
chiuso martedì
coperti 40
prezzo medio 65,00 euro

Si trova esattamente sopra un insediamento romano del 75 a.C. questo ristorante situato nel pieno del centro di Assisi e distribuito su due livelli di cui quello inferiore affaccia direttamente sulle vestigia di un'antica domus mentre quello superiore ha le forme classiche di un palazzo nobiliare seicentesco. Ammirando mosaici e decorazioni d'epoca avrete poi la gioia di provare una cucina che attinge ai sapori e ai prodotti del territorio, con qualche proposta di mare, rileggendo il tutto in chiave contemporanea. Dopo l'imperdibile verticale di prosciutti umbri e spagnoli assaggerete agnolotti del plin alla norcina, fusilloni al ragù di cacciagione con patata affumicata e alloro, piccione con sedano rapa, melagrana e nocciole, capocollo di suino brado alla brace con castagne, mele e funghi cardoncelli. Chiudete con il cremoso alla nocciola su nocciole tostate e tartufo. In cantina ci sono 1100 etichette con grande attenzione allo Champagne.

RISTORANTE IL FRANTOIO C/O FONTEBELLA PALACE HOTEL

Assisi (PG)
tel. +39 075 812242
www.ristoranteilfrantoioassisi.it

titolare Elena Angeletti
chef Gabriele Mattiacci
sommelier Alberto De Santis
chiuso martedì
coperti 35
prezzo medio 75,00 euro

Si conferma un indirizzo sicuro questo ristorante posizionato sulle antiche mura di Assisi e dalle cui vetrate potrete godere di un impareggiabile panorama sulla vallata. L'ambiente raffinato e di tono e il servizio professionale vi faranno ala mentre gusterete una cucina fondamentalmente umbra, che attinge alle eccellenze del territorio da filiere cortissime, riletta in chiave fortemente contemporanea. Qualche esempio? Animelle con rucola, nocciole, lampone e anguilla, pesce persico con fagioli, prezzemolo e quinoa, salumi e formaggi locali, plin di lepre in salmì con pane, mirtillo e cipolla, risone con erbe di montagna, trota, yogurt e finocchietto, piccione al Bbq con tartufo nero, noce moscata e fegatini, capriolo al cacao e vino rosso. Chiudete con il soufflé di cioccolato alla vaniglia. Cantina forte di 300 etichette italiane, francesi e tedesche.

RISTORANTE L'ACQUARIO

Castiglione del Lago (PG)
tel. +39 075 9652432
www.ristorantelacquario.it

titolare Ilio Chiucchiurlotto
chef Giulio Carnevale
sommelier Viola Chiucchiurlotto
chiuso mercoledì
coperti 55
prezzo medio 38,00 euro

Si conferma un punto di riferimento imprescindibile per gli amanti della cucina lacustre questo storico ristorante, risalente agli inizi del XX secolo, situato nella parte più antica di Castiglione. E d'altronde il Trasimeno è proprio lì a due passi, pronto a offrire alla cucina una materia prima di assoluta qualità per realizzare piatti profondamente nostrani del territorio, cui si affianca una proposta di terra nel solco della tradizione umbra. Assaggerete antipasti di lago, affettati tipici, cipollata, chitarrine con tinca affumicata e uova di carpa, pici al sugo d'oca, medaglione di carpa Regina in porchetta al forno, tegamaccio d'anguilla, spezzatino di cinghiale con torta al testo. Chiudete con una mousse di caprini in sfoglia di pere con pistacchi e miele. Carta enologica basata su 90 etichette, principalmente regionali.

RISTORANTE ZAFFERANO
C/O HOTEL VANNUCCI

Città della Pieve (PG)
tel. +39 0578 298063
www.hotel-vannucci.com/ristorante

titolari Veruschka B. Wirth e Roberto Wirth junior
chef Jordy Steven Quijije
sommelier Nicola Panella
chiuso martedì - mercoledì
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 40
prezzo medio 55,00 euro

Cambio ai fornelli di questo ristorante elegante, raffinato, dal servizio professionale e inappuntabile, inserito in un confortevole albergo con piscina ricavato da una villa del 1903 sita nel centro storico di Città della Pieve. Jordy Quijije combina la tradizione umbra con reminiscenze cosmopolite, seguendo rigorosamente il ritmo delle stagioni e approvvigionandosi a filiere corte e sostenibili. Assaggiate guancetta di maiale con melanzana, miso, rosti di patate e tartufo nero, purea di fagiolina del lago con anguilla affumicata, pomodoro e scalogno conditi, riso "Riserva San Massimo" allo zafferano pievese – eccellenza locale – con ragù di ossobuco, pappardelle al sugo di piccione e more, suprema di faraona farcita con bieta e peperoni. Chiudete con un gelato al latte di pecora su noci pecan e coulis di lampone. Cantina che conta 450 etichette italiane e francesi.

RISTORANTE I RODELLA
C/O L'ANTICO FORZIERE HOTEL & SPA

Deruta, Loc. Casalina (PG)
tel. +39 075 9724314
www.ristoranteirodella.it

titolare Famiglia Rodella
chef Andrea e Stefano Rodella
sommelier Samuele Rodella
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 45,00 euro

È ormai un'autentica istituzione questo ristorante di rustica eleganza sito ai piedi della vecchia rocca di Casalina e che da oltre 20 anni la Famiglia Rodella conduce con passione e competenza, esprimendo il meglio che l'Umbria gastronomica è in grado di offrire. La carta affianca proposte di mare e di terra, più ricercate e condizionate dall'offerta di mercato le prime, ma il comune denominatore è la tecnica ineccepibile. Nella bella sala da pranzo proverete capesante affumicate con crema di riso alla zucca arrosto e porcino fermentato, lollipop di coniglio fritto al pistacchio con ketchup di peperone, curry e mayo al finocchietto, spaghettoni alla liquirizia con salmone selvaggio all'arancia, uovo in ravioli al tartufo con cremoso di porcini e soffice di foie gras, lepre al Sagrantino passito con cipolla rossa e finocchio, baccalà alla mugnaia con kumquat caramellato. Chiudete col savoiardo su mascarpone allo zabaione. Cantina che accoglie 130 etichette italiane più qualcosa dalla Francia.

SILENE PICCOLO RISTORANTE

Foligno (PG)
tel. +39 0742 773313
www.sileneristorante.com

titolare Nicoletta Franceschini
chef Nicoletta Franceschini
sommelier Jonathan Reggianti
chiuso domenica - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 25
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Non è più una sorpresa questo ristorante sempre più quotato, dove Nicoletta Franceschini porta avanti da tempi non sospetti la sua filosofia basata sui concetti di sostenibilità, stagionalità e spreco zero. E anche se è in corso il trasloco in una nuova sede, non cambiano di una virgola le emozioni che i suoi piatti, nati da una grande passione per le materie prime, sono in grado di trasmettere. Una volta che il cambio di indirizzo sarà operativo potrete tornare a gustare battuta di cinghiale con bordolese al Sagrantino, radicchio e mandorla, lumache di terra al tartufo nero con erbe amare e vino passito, spaghetto di grani antichi al fondo bruno di pecora con pecorino muffato e fieno greco, tubetti di farro con estratto di strigoli, alici marinate e salsa salmì, pancia di maiale etrusco glassata con peperoni al fuoco. Chiudete con la famosa "fregnaccia" folignate. In cantina 55 etichette italiane e francesi.

TENUTA BORGO SANTA CECILIA

Gubbio, Loc. Montelovesco (PG)
tel. +39 075 9252157 +39 335 1289326
www.borgosantacecilia.com

titolare Giuseppe Onorato
chef Serena Sebastiani e Alessio Pierini
sommelier Giuseppe Onorato
chiuso martedì - mercoledì
a pranzo giovedì e venerdì
coperti 20
prezzo medio 65,00 euro

È davvero splendida questa antica tenuta padronale trasformata in elegante resort, circondata da una riserva naturale caratterizzata da una biodiversità unica in Italia, dove anche la ristorazione segue il ritmo delle stagioni, della sostenibilità. Le materie prime, quando non arrivano dall'azienda agricola interna, sono a filiera cortissima, come gli insaccati del salumificio di famiglia o i formaggi del pastore Raimondo. E quando ingredienti di tal fatta incontrano la tecnica degli chef Serena e Alessio, allora escono piatti dai sapori netti, forti, memorabili: uovo con peperone rosso, pecorino e pancetta, prosciutto "Onorato" stagionato 70 mesi, capriolo alla pizzaiola, maccheroni alla genovese d'agnello, spaghettoni con elicrisio e bottarga di cuore di capriolo, maiale arrosto con insalata di fagioli, coniglio con verdure al Bbq. Chiudete con un'interessante rilettura del tiramisù. Lista dei vini basata su 200 etichette in gran parte italiane.

CENTUMBRIE EVO BISTROT

Magione, Località Agello (PG)
tel. +39 331 1344386
www.centumbrie.com

titolare Miriam Cinaglia
chef Elia Lunghi
sommelier Laura Lombardi Cerio
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 70
prezzo medio 50,00 euro

È un vero atto d'amore verso la tradizione umbra dell'olio extravergine d'oliva, questo bistrot che vi aspettereste di trovare a New York o a Londra anziché alle porte di un piccolo borgo. L'oro verde dell'Umbria, complice la proprietà di un noto frantoio locale, è protagonista assoluto e diventa ingrediente a sé stante. In un'ambientazione adornata di piante assaggerete battuta di capriolo marinato con fave, mirtillo e gelato di tuorlo salato, insalata grigliata di ortaggi lattofermentati con salsa al limone salato, tagliolini al ragù bianco di pollo, eliche giganti alla crema di peperoni con menta e stracchino, quaglia ripiena al finocchietto con patate rosse e viola, manzo con fondo bruno di verdure e pak-choi grigliato. Chiudete con una coppa di gelato al latte di capra, banana al forno e nocciole caramellate. Bella la lista dei cocktail a base di olio Evo. In cantina 80 etichette internazionali.

RISTORANTE LILLO TATINI

Panicale (PG)
tel. 39 075 837771
www.lillotatini.it

titolari Patrizia Spadoni e Bianca Boldrini
chef Patrizia Spadoni
sommelier Bianca Boldrini e Patrizia Spadoni
chiuso domenica a cena - lunedì
(da giugno a settembre solo lunedì)
prezzo medio 70,00 euro

Si conferma un indirizzo di sicuro affidamento questo ristorante di classica eleganza, situato in un antico palazzo nel centro storico del suggestivo borgo di Panicale, che dal 1999 rilegge con misura e buon gusto le ricette della tradizione umbra facendo sapiente uso delle eccellenze del territorio. La gestione famigliare – che un tempo qui aveva una rivendita di alimentari – è alla base di un'accoglienza calorosa che vi farà sentire più ospiti che clienti. Assaggerete crostini con paté di fegatini di pollo e foie gras d'oca, "tonno" del Chianti con fagiolina del Trasimeno e cipollotto, carbonara del Perugino (ravioli farciti con uova di quaglia saltati con pancetta di Cinta Senese e ricotta salata di Norcia), umbrichelli con ragù bianco di anatra tagliato al coltello, anguilla ripiena di uvetta e pinoli gratinata con cipolla e alloro, piccione alla todina con capperi e olive. Chiudete con la "ciaramicola" al mascarpone e fragole. In cantina 400 etichette italiane ed europee.

SUD OSTERIA POPOLARE

Perugia
tel. +39 338 8320615
www.sudosteria.it

titolare Raffaella Sforza
chef Nicholas Sgarra
chiuso lunedì - martedì - a pranzo sempre
coperti 23
prezzo medio 30,00 euro

Forse ci metterete un po' a trovare questa osteria contemporanea quasi nascosta in un normale edificio residenziale situato in una tranquilla zona di Perugia, ma la vostra pazienza sarà ampiamente ripagata da una cucina fortemente impregnata dei profumi e dei sapori tipici dell'Italia meridionale. La carta cambia con cadenza mensile, condizionata in positivo dall'andamento delle stagioni e dalla disponibilità delle materie, ma non mancano classici fissi e irrinunciabili. Nella bella sala dal design steampunk gusterete piatti rivisitati con giudizio ma che mantengono gli aromi originali: rollè di scarola con noci, cipolla e peperone crusco, parmigiana di melanzane alla giapponese con miso e gel di basilico, cannoli di baccalà con tartelletta di scarola e alici, filetto lardato cilentano con pesche tabacchiere, basilico e menta, palamita agli agrumi, roll di baccalà crudo con ceci, peperoni e salsa Sud. Carta enologica concentrata prevalentemente sull'Italia meridionale.

ADA GOURMET RESTAURANT

Perugia
tel +39 349 3130982
www.adagourmet.it

titolare Addolorata Stifani
chef Addolorata Stifani
sommelier Maria Mastrosimone
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 38
prezzo medio 100,00 euro

Non è più una sorpresa Addolorata Stifani, più brevemente Ada, ma una stella fissa (anche Michelin) nel firmamento del fine dining italiano. Continua invece a sorprendere ogni volta la sua cucina grintosa, coinvolgente, rigorosa nella tecnica e nelle consistenze, fantasiosa negli abbinamenti, che attinge a piene mani sia alle eccellenze del territorio sia, ove necessario, al meglio che il mercato italiano ha da offrire. Nel bel ristorante a due passi dalla Rocca Paolina – pieno centro storico – nel quale coesistono elementi classici e contemporanei, gusterete assoluto di branzino di Acquanaria con capperi e foie gras, quaglia con ricci di mare e alchechengi, spaghetto con tinca, foglie di vite e Sagrantino, mezzelune di patate di Colfiorito con brodo di finocchietto e arachidi, agnello con lampascioni e frutti rossi. Chiudete con una "ciaramicola" all'Alchermes con meringa, mango, pere e kiwi. Cantina, ospitata in un vecchio passaggio segreto, che conta su 600 etichette italiane ed europee.

RISTORANTE COLLINS
C/O SINA HOTEL BRUFANI

Perugia
tel. +39 075 5732541
www.ristorantecollinsperugia.it

titolare Federico Masilla
chef Fabian Kasmi
sommelier Alessio Balestra
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 55,00 euro

Ha l'aspetto della sala da pranzo di una grande residenza nobiliare questo ristorante inserito nell'albergo più elegante di Perugia, ospitato in un antico palazzo medievale e la cui apertura risale addirittura al 1884. Un luogo di ineguagliata bellezza, dove la proposta di cucina esalta la tradizione del territorio in chiave contemporanea senza dimenticare i grandi classici. Dopo un drink al bar, ispirato ai grandi club, sedetevi quindi sotto gli splendidi affreschi della sala Del Cambio e gustate battuta di Chianina con maionese alla rucola, scapece di zucchine e mandorle, gazpacho di datterini con stracciatella e basilico, tagliatelle al tartufo, tortelli di pappa al pomodoro con seppioline e friggitelli, filetto di manzo con demi-glace al tartufo, cipolla e patata fondente. Chiudete con un ottimo tiramisù al caffè. Servizio professionale e premuroso, e carta dei vini che accoglie oltre 250 referenze italiane ed estere.

RISTORANTE APOLLINARE

Spoleto (PG)
tel. +39 0743 223256
www.ristoranteapollinare.it

titolare Giuseppe Sinisi
chef Giuseppe Sinisi e Leonardo Bacchi
sommelier Marco Costantini
chiuso martedì - mercoledì
coperti 40 interni - 50 esterni
prezzo medio 55,00 euro

È davvero bellissimo questo ristorante nella cui location coesistono diverse fasi della storia architettonica di Spoleto, nel quale si fondono le antiche mura romane, le vestigia dell'ex-chiesa di Sant'Apollinare e un convento francescano del XIII secolo. Ed è questo scrigno di fascino che lo chef Giuseppe Sinisi ha scelto per proporre la sua cucina coraggiosa, di cuore, nella quale si mescolano abilmente suggestioni innovative e reminiscenze della tradizione della natia Andria. La carta veleggia tra terra, con vasto uso di materie prime bio, e mare, con il pesce fresco che arriva ogni giorno dall'Adriatico: frittatina al tartufo uncinato, mantecato di baccalà croccante con peperoni, salsa all'acciuga e puntarelle, lasagnetta bianca con zucchine allo scapece, pinoli e gambero rosso, vellutata di fagiolina del Trasimeno con tartufo nero, coniglio farcito su crumble di cacao salato, costine di agnello in crosta di nocciole, crescionda spoletina agli amaretti e cioccolato. La carta dei vini propone una selezione di rossi e di bianchi prodotti dalle più prestigiose aziende umbre, nazionali e internazionali e Champagne francesi.

RISTORANTE FIORFIORE
C/O ROCCAFIORE WINE RESORT & SPA

Todi, Loc. Chioano (PG)
tel. +39 075 8942416
www.ristorantefiorfiore.com

titolare Famiglia Baccarelli
chef Riccardo Benvenuti
sommelier Alessio Maggini
chiuso martedì
coperti 45
prezzo medio 45,00 euro

Starete magnificamente in questo resort immerso nel verde, situato su un poggio dal quale si gode una vista su Todi e sul borgo di Chioano. Un atto d'amore per il territorio voluto dalla Famiglia Baccarelli, titolare della Cantina Roccafiore e che ha ristrutturato con gusto e attenzione un antico podere. La proposta di cucina, che gusterete nella bella sala arredata sui toni del bianco, punta sui concetti di sostenibilità e spreco zero, con le materie prime che arrivano da filiere corte quando non dall'orto retrostante. Assaggerete uovo morbido con bernese al dragoncello, guanciale croccante di Cinta Senese e tartufo, patata cremosa con verdure, radici e semi in diverse cotture, tortelli di piccione al vino rosso con salame di piccione e melanzana, capocollo di maiale laccato all'uva passa. Chiudete con la ganache alla nocciola su cacao venezuelano e granita di lampone. Carta enologica basata sulle etichette aziendali.

RISTORANTE ELEMENTI
C/O BORGOBRUFA SPA RESORT

Torgiano, Loc. Brufa (PG)
tel. +39 075 9883500
www.elementifinedining.it

titolare Andrea Sfascia
chef Andrea Impero
sommelier Domenico Scotto d'Antuono
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo da giovedì a sabato
coperti 14
prezzo medio 110,00 euro

Si conferma come una delle stelle assolute del fine dining umbro e italiano questo ristorante di indiscutibile bellezza, dagli arredi raffinati, essenziali, quasi ascetici, situato in uno dei più decantati resort cinque stelle del paese, aperto a soli clienti adulti. Nel cuore della campagna perugina, zona a elevata vocazione vinicola, vi sarà concesso di godere della cucina stellata Michelin di Andrea Impero, savio interprete di una filiera decisamente local per il tramite di una tecnica rigorosa e ineccepibile. Sapori netti, che non scorderete facilmente: pane con salame e farro, tegamaccio di anguilla alla brace, tisana 100% di bue grasso "etrusco", spaghettini Pastificio dei Campi con crioestrazione di cipolla di Cannara, pollo bianco valdarnese di Laura Pen con peperoni, piccione "in viaggio" fra Perugia, Oslo e Pechino. Chiudete con la classica "crescionda" in brodo di giuggiole. Cantina che conta 550 etichette italiane e francesi.

LA CUCINA DI SAN PIETRO
C/O TENUTA SAN PIETRO A PETTINE

Trevi, Loc. San Pietro a Pettine (PG)
tel. +39 334 5363028
www.tenutasanpietroapettine.it

titolare Carlo Caporicci
chef Alice Caporicci
sommelier Federico Foschi (restaurant manager) e Fabrizio Olimpieri
chiuso martedì - mercoledì a pranzo da lunedì a sabato
coperti 40
prezzo medio 65,00 euro

Non vorrete più andare via da questo resort che la Famiglia Caporicci, uno dei grandi nomi nel commercio del tartufo, ha fortemente voluto come tributo d'amore al territorio. Tra le mura in pietra a vista dell'antica villa padronale vi sarà concesso il dono della cucina di Alice, secondogenita del titolare. Certo il tartufo non manca mai ma la carta ruota attorno a tutti i sapori tipici dell'Umbria, riletti con entusiasmo: uovo nero con patate, cipolla confit e cuore di tartufo, coniglio e anguilla con carota, gnocchi di grano arso con oca, elicrisio e aglio orsino, frascarelli con tartufo, alici e limone, piccione ripieno di ciauscolo, petto di faraona con pulled. Tartufo anche per dessert, abbinato a gianduia e porcini. Carta dei vini che conta 200 etichette distribuite fra regione, Italia e resto d'Europa.

LA BETTOLA DEL BUTTERO

Fabro (TR)
tel. +39 0763 832063
www.labettoladelbuttero.com

titolare Francesco Perrini
chef Publio Pagnotta
sommelier Valter Barzi
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 40,00 euro

Impossibile non notare questo grande ristorante dall'impronta classica situato esattamente all'uscita dell'autostrada, in un antico edificio in pietra a vista circondato dalla campagna umbra. L'immane griglia sempre accesa che troneggia in mezzo alla sala dai soffitti a volta sarà indice di quella che è la specialità della casa anche per il più ignaro degli avventori, tuttavia non limitatevi a una scorpacciata di ciccia ma apprezzate anche la cucina, confezionata secondo i canoni della tradizione locale più genuina. Ordinerete salumi del territorio, bruschette condite con l'ottimo olio di queste zone e variamente condite, pici al ragù d'anatra con la curcuma, riso alla pollastra con funghi porcini, pappardelle al ragù. Poi ovviamente tanta carne, grigliata a puntino sulle braci ardenti: fiorentina, stringhe di pancetta di vitella, salsicce, galletto, costine e molto altro ancora, da abbinare a patate e cipolle lasciate cuocere sotto la cenere. Chiudete con la stupenda torta di mele fatta in casa. Scelta enologica mirata: una ventina di etichette da tutta Italia.

LA BETTOLA DEL COCCIARO

Ficulle (TR)
tel. +39 338 7142649 +39 347 8284887
www.labettoladelcocciaro.it

titolari Pina e Paolo Fattorini
chef Pina Fattorini
sommelier Paolo Fattorini
chiuso domenica a cena - da lunedì a giovedì a pranzo venerdì - sabato
coperti 30
prezzo medio 40,00 euro

Profuma di cose buone dei tempi andati questa taverna dall'aspetto caratteristico, dai bei muri in pietra a vista, situata nel centro del suggestivo borgo medievale di Ficulle. Ed è il Groppone di Ficulle, salume particolarissimo che si produce solo da queste parti, che dovrete assaggiare per primo, accompagnato dal pane che Paolo cuoce ogni giorno nel coccio dentro al grande forno a legna. Ma nella bella sala, o sull'areata terrazza, non trascurerete le altre proposte che escono dalle mani di Pina, cuoca come non se ne trovano più: crostini con paté di fegatini, broccolo romanesco, salsiccia e fagiolo Secondo del Piano di Orvieto, presidio Slow Food, umbrichelli al ragù d'oca o all'aglione, tagliatelle con carciofi, guanciale e pecorino, coniglio secondo la ricetta di mamma Luciana, trippa alla vecchia maniera. Chiudete con l'eccellente zuppa inglese nel ciambellone. Cantina che è un po' un atlante dell'enologia locale.

I SETTE CONSOLI

Orvieto (TR)
tel. +39 0763 343911
www.isetteconsoli.it

titolare Mauro Stopponi
chef Anna Rita Simoncini
sommelier Mauro Stopponi
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 16
prezzo medio 51,00 euro

È dal 1992 che questo ristorante dall'ambientazione raffinata e dotato anche di un bel giardino interno, situato a poca distanza dal Duomo, rappresenta un punto di riferimento per tutti coloro che amano mangiare (bene) fuori casa. Merito della Famiglia Stopponi-Simoncini, che da sempre tiene saldo il timone mettendo sul piatto tutto ciò che di meglio il territorio può offrire. Nella bella sala ricavata da un'antica sacrestia gusterete piatti profondamente legati alla tradizione orvietana, rivisitati a volte con misura. Ecco allora terrina di foie gras d'anatra con pan brioche e caramello al vino, trippa al pomodoro con fagioli della Tuscia, mentuccia e pecorino romano, fagottini di funghi porcini al ragù bianco di faraona, tagliatelle al ragù d'anatra, cannelloni di ricotta e caciocavallo con le verdure dell'orto, piccione in casseruola con scaloppa di foie gras e porcini, guanciola di maiale fondente con cardoncelli. Chiudete con le prugne "Coscia di monaca" cotte e speziate su biscotto salato alla cannella e gelato allo stracchino di capra. Cantina che annovera 600 etichette italiane, europee, ma anche californiane e argentine.

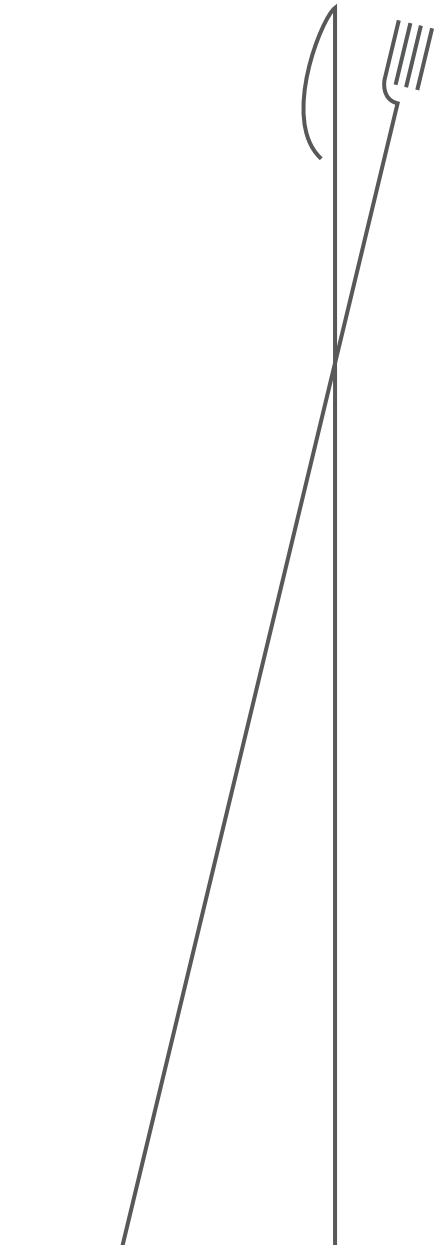
RISTORANTE CORO
C/O PALAZZO PETRUS

Orvieto (TR)
tel. +39 0763 967231
www.cororistorante.it

titolari Francesco Perali e Ronald Bukri
chef Ronald Bukri
sommelier Valentina De Angelis
chiuso martedì - a pranzo da lunedì e giovedì
coperti 25
prezzo medio 77,00 euro

Si trova in una chiesa sconsacrata del XVI secolo adiacente a un palazzo nobiliare oggi trasformato in residenza di charme, questo ristorante di grande eleganza in pieno centro. L'ambientazione raffinata, le decorazioni d'epoca perfettamente restituite al loro splendore, saranno la cornice nella quale gusterete la cucina autoriale di Ronald Bukri, allievo di Paolo Lopriore. La carta bascula agilmente fra terra e mare, con grande presenza dell'elemento vegetale e tanta attenzione a sostenibilità e stagionalità. Ecco allora crudo di gamberi rossi con olio, limone e miele, royale di zucchine con formaggio alle erbe e miso di nocciole viterbesi, bottoni di patate rosse sotto cenere con cumino tostato, consommé alla camomilla e peperone di Senise, risotto in bianco con cuore di manzo, capperi, alloro e ginepro, agnello speziato alla brace con estratto di pepe verde. Carta dei vini che accoglie circa 150 etichette regionali, nazionali e internazionali


zýmē
Celestino Gaspari
La ricerca dell'autoctono...
AMARO
della Valpolicel
zýmē
Celestino Gaspari
www.zyme.it



MARCHE

RISTORANTE ANDREINA

Loreto (AN)
tel. +39 071 970124 +39 347 9572088
www.ristoranteandreina.it

titolare Ave Bartolini
chef Errico Recanati
sommelier Ave Bartolini
chiuso martedì - mercoledì
coperti 55
prezzo medio 140,00 euro

Si trova in una graziosa villetta circondata dal verde dalla facciata adornata di graziose formelle colorate, situata alle porte di Loreto, questo autentico tempio del fine dining, dove la Stella Michelin è il frutto di tre generazioni e tre differenti visioni. Errico Recanati, memore delle lezioni di nonna Andreina e di mamma Ave, rilegge la tradizione di famiglia con tocco autoriale, creando piatti di grande personalità. Le lunghe cotture sulla brace, l'attenta selezione di materie prime a filiera cortissima, l'ambientazione raffinata e di design, sono le premesse di una cucina che faticherete a dimenticare. Si può scegliere fra due menu degustazione con un comune denominatore, la leggendaria pasta al cacio e sette pepi. Ma troverete anche ossobuco e ostriche, granchio e pesche, brodetto di mare rivisitato, tortello di cacciagione con tenera ascolana e aceto di lamponi. Al momento del secondo lasciatevi tentare dalle carni cotte sullo spiedo come una volta, piccione, maialino e bue "etrusco". Chiudete con la malaga al rum. Selezione enologica di marca internazionale.

RISTORANTE ERARD

Montecarotto (AN)
tel. +39 0731 705042
www.erard.it

titolari Sara Gasparrini e Pasquale Russo
chef Pasquale Russo
sommelier Sara Gasparrini
chiuso lunedì e martedì, domenica, mercoledì e giovedì a cena
coperti 80 (fino a 200 per grandi eventi)
prezzo medio 67,00 euro

Starete benissimo in questa elegante tenuta di campagna immersa nella quiete delle colline marchigiane, sopra la valle del Misa, dove all'aspetto esteriore che conserva le tracce storiche dei tempi andati fanno da contrappunto interni in stile country-chic, tutti sui toni dei colori chiari. La proposta culinaria è in prevalenza di pesce e segue uno stile classico, con grande attenzione alle materie prime: insalata di mare con calamaretti, gamberi e verdure croccanti alla senape, capesante con guanciale, pomodori secchi e briciole di taralli (tributo alle origini pugliesi dello chef), tagliatelle all'astice, chitarrine al nero con mazzancolle e porcini, passatelli in guazzetto di mare, frittura di calamari e scampi con verdurine, crema catalana al caffè con ghiacciata all'anice Varnelli. La grande cantina dagli archi a volta è concentrata sulle etichette locali e italiane.

RISTORANTE RIVA

Numana (AN)
tel. +39 071 9720971
www.rivanumana.it

titolare Eugenio Gallo
chef Antonio Lerro
sommelier Grazia de Luca
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 85,00 euro

È un'idea innovativa e rivoluzionaria del fine dining quella proposta da questo bel ristorante dall'atmosfera raffinata e ovattata, situato nei pressi del porticciolo turistico di Numana. La filosofia di cucina di Antonio Lerro, stella più che emergente dell'alta cucina italiana, parte dalla tecnica, dal rigore nelle cotture, da un'attenta selezione delle materie prime, riscoprendo anche ricette che sembravano confinate in antichi manuali. A eccezione del dessert non c'è distinzione fra antipasti, primi e secondi e si può ordinare liberamente alla carta: crudo di mazzancolle in bagnacauda, foie gras cotto nel vino di visciole con pan brioche e senape, cappelletti di astice blu con tamarindo ed essenza di crostacei, tagliolino con salmì e battuto di cervo e alloro, pithivier si selvaggina a pelo con fegato grasso e jus grand veneu. Concludete col sorbetto di paccasassi su cioccolato Guanaja 70% in varie consistenze e plancton. Carta dei vini internazionale, con 1000 etichette da tutto il mondo.

ULIASSI

Senigallia (AN)
tel. +39 071 65463
www.uliassi.it

titolare Mauro Uliassi
chef Mauro Paolini e Luciano Serritelli
sommelier Ivano Coppari
chiuso lunedì e martedì
coperti 30
prezzo medio 250,00/270,00 euro

Cos'altro dire che non sia già stato detto su questo ristorante di una bellezza ineguagliabile, da oltre 30 anni immagine del fine dining made in Italy? Cos'altro dire della cucina di Mauro Uliassi, tre Stelle Michelin, sapiente interprete di una tradizione immortale, sempre avido di esperienze nuove e di balzi in avanti. Qui ogni piatto è un'esperienza evocativa a sé: dopo il wafer di fegato di coniglio con shot di Kir Royal, provate l'ossobuco alla marinara, la sogliola con lattuga e bergamotto (piatto dedicato a Piergiorgio Parini), gli spaghetti affumicati con vongole e datterini arrostiti, i ravioli di patate con finanziera di selvaggina e nocciole caramellate, l'oca laccata al tè di ciliegia con ananas e frutti di bosco, la spigola alla griglia con salsa al vino bianco e morchelle. Concludete con il soufflé di cioccolato e gelato al whisky Lagavulin.
In cantina riposano 700 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA PEPE NERO

Cupra Marittima, Loc. Marano (AP)
tel. +39 0735 736394

titolare Michele Alesiani
chef Pierluigi Puglia
sommelier Lancillotto Alesiani
chiuso lunedì - da martedì a giovedì
sabato a pranzo
coperti 50
prezzo medio 38,00 euro

A picco sul mare, nell'antico borgo medievale di Marano, nucleo di quella che oggi è Cupra Marittima, con una gestione giovane ed entusiasta, ricavata da una vecchia stalla rimodernata e dove la proposta culinaria prende le mosse dal territorio per poi lasciarsi reinterpretare in chiave creativa. Non esiste una vera e propria carta: le portate vi verranno servite in successione, dagli antipasti al dolce, in una serie di assaggi in modo da poter apprezzare l'intera offerta di giornata (il menu cambia ogni mese, si deroga unicamente per i bambini). Sarà quindi il fato a decidere se potrete gustare lo gnocco fritto con la selezione di salumi dell'oste, la lingua di vitello in salsa verde, il risotto con porcini e galletti, le pappardelle con la papera, lo spezzatino di manzo ed erbe "trovate", la suprema di pollo in salsa di vin jaune e funghi pioppini, il filetto di maiale al vino cotto: comunque vi andrà starete benissimo. La cantina punta con decisione sui vini cosiddetti "naturali", a prevalenza francese.

RISTORANTE ATTICO SUL MARE

Grottammare (AP)
tel. +39 39 0735 736394
www.atticosulmare.it

titolari Sara e Simone Marconi
chef Tommaso Melzi
sommelier Sara Marconi
chiuso mercoledì
a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 50
prezzo medio 59,00 euro

Dall'ariosa terrazza di Palazzo Kursaal rimirate il mare di fronte a voi, aspiratene a pieni polmoni l'aria salmastra, pascetevi del paesaggio che la Riviera delle Palme vi offre. Poi sedetevi e approcciatevi con fiducia alla cucina fantasiosa e divertente di Tommaso Melzi. Memore dei trascorsi da dancing dello storico edificio nella carta ogni portata rimanda a un genere o a un periodo musicale: così l'intro può essere sgombro con maionese all'alloro, l'interludio un piatto di cavatelli alla quintessenza di mare o lo spaghetto Latini con vongole alla brace, mentre per il ritornello si può scegliere la faraona in salsa d'ostrica bretone oppure, su prenotazione, il brodetto alla sanbenedettese. C'è anche il revival anni '80, ossia pesce cucinato alla vecchia maniera. Chiudete con il tiramisù al caffè del marinaio. In cantina oltre 300 etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE MESSER CHICHIBIO
C/O VILLA DEI PRIORI DIMORA DI CAMPAGNA

Monsampolo del Tronto (AP)
tel. +39 0735 584001 +39 348 8801347
www.messerchichibio.it

titolari Gino Bollettini e Piero Crescenzi
chef Piero Crescenzi
sommelier Gino Bollettini
chiuso domenica a cena, lunedì, martedì e mercoledì
prezzo medio 70,00 euro

Ha traslocato dal porto di San Benedetto alle colline di Monsampolo, all'interno di una splendida villa ottocentesca oggi country house di charme dalla quale si può ammirare il mare, questo ristorante che rimane fedele alla linea culinaria tradizionale marchigiana, perseguita con la massima attenzione alle materie prime. La filosofia primaria è valorizzare l'aspetto piacevole del mangiare: sarà quindi bello e piacevole degustare carpaccio di spigola in panzanella, scampi alla catalana, ostriche, spaghetti alla Chichibio con scampi, cozze, vongole e canocchie, leggermente piccanti, gran fritto dell'Adriatico, rana pescatrice in salmì. Discorso a parte vale per il brodetto alla sanbenedettese, che va prenotato in anticipo e funge da portata unica: è impegnativo ma ne vale la pena. Se siete dei ghiottoni potete chiudere col torroncino ghiacciato su salsa al caffè. Cantina ben piazzata, che tratta un po' tutta Italia, varie zone dell'estero e ha un occhio di riguardo per il territorio.

OSTERIA OPHIS

Offida (AP)
tel. +39 0736 889920
www.osteriaophis.com

titolare Daniele Citeroni Maurizi
chef Daniele Citeroni Maurizi
sommelier Majlinda Plaku
chiuso martedì
a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 18 interni
prezzo medio 45,00 euro

Si conferma un eccellente indirizzo questa osteria dall'aspetto caratteristico, situata nelle cantine di un antico palazzo nel centro storico dello splendido borgo di Offida, dove Daniele Citeroni Maurizi continua a dare vita a una cucina che, partendo dai prodotti tipici e dalle ricette tradizionali del territorio, si declina in forme contemporanee quasi fosse una "marchigiana 5.0". Tanta tecnica e un pizzico di piglio creativo. Sotto le antiche volte in pietra a vista potrete assaggiare galantina fatta in casa con giardiniera, "rosbif" coi piselli, pasta di Campofilone con il raccolto di stagione, cannelloni alla brace, spaghetti con la tenera ascolana, piccione secondo la ricetta dello chef, agnello in salmì, coniglio in porchetta. Chiudete con la reinterpretazione del "funghetto" offidano, biscotto al sapore d'anice da accompagnare al caffè. Selezione enologica basata su 180 etichette, in gran parte regionali.

RISTORANTE ARCA

San Benedetto del Tronto, Loc. Porto d'Ascoli (AP)
tel. +39 0735 488908
www.arcaristorante.it

titolare Massimiliano Capretta
chef Massimiliano Capretta
sommelier Mattia Porrini
chiuso lunedì
a pranzo da martedì a giovedì
coperti 40
prezzo medio 75,00 euro

Ha trovato terreno fertile nella sua nuova collocazione sul lungomare di Porto d'Ascoli, vicino a un confortevole albergo, questo ristorante dall'atmosfera luminosa, elegante, impreziosita da originali giochi di luce e sculture in legno. Merito di una carta, prevalentemente di mare, nella quale si coniugano legami con la cucina del territorio e spunti creativi mai banali, dando vita a un percorso gustativo fatto di piatti dalla solida concezione. Provate il cannolo croccante di patate con baccalà e sorbetto di peperone arrosto, il polpo Cbt con mela all'anice e insalata al pinzimonio, le linguine alla carbonara di mare con uova di pesce e bottarga di muggine, gli spaghetti "Omega 3" Aop con aglio nero, clorofilla di prezzemolo e alici, il filetto di merluzzo marinato al miso con ortaggi in vaso cottura. Valida anche la proposta di terra. Chiusura con il "terramisù", chimerico incrocio fra un tiramisù, frutta, verdura e tartufo. Scelta enologica di 400 etichette da tutto il mondo.

MATIGUSTA BRACERIA

Altidona, Loc. Marina di Altidona (FM)
tel. +39 338 7158767
www.matigusta.com

titolare Matilde Tidei
chef Matilde Tidei
sommelier Simone Sommarino
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 50,00 euro

Autentica cultrice della carne di qualità, Matilde Tidei ha trasformato quella che era una tranquilla macelleria vicino al litorale di Altidona in un vero e proprio luogo di culto per i meaters di tutta Italia. Origine, selezione, dry aging, frollatura, maturazione, marezzatura, qui non sono solo parole al vento ma veri e propri parametri in base ai quali sceglierete i vostri tagli prediletti, da cuocere all'istante o addirittura da gustare crudi. Dopo un tagliere di salumi del territorio – ciauscolo, salamella di fegato, lonzino, barbaia stagionata – e la porchetta calda appena sfornata non potete perdere infatti il percorso di carni crude, una verticale a scelta di carni italiane, estere o di Wagyu giapponese con salse in abbinamento. Dopodiché, se avrete ancora appetito, fiato alle braci su cui cuocere immani costate, hamburger di una certa stazza e saporite salsicce. Chiudete col tortellino "dolce" su panna al fondente 70%, zest di cioccolato e granella di nocciole. Carta dei vini che conta 300 etichette, internazionali.

RISTORANTE EMILIO
DEI FRATELLI BEI

Fermo, Loc. Casabianca (FM)
tel. +39 0734 640365
www.ristoranteemilio.it

titolare Famiglia Bei
chef Danilo Bei
sommelier Osvaldo Bei
maître Roberto Bei
chiuso lunedì
coperti 25
prezzo medio 82,00 euro

È dal 1965 che questo ristorante di eleganza classica rimane uno dei punti di riferimento per coloro che desiderano assaporare una cucina di mare creativa e immaginifica, premiata con la Stella Michelin. L'afflato artistico della proposta culinaria si denota anche dalle opere esposte alle pareti, spesso dono di grandi nomi dell'arte come Guttuso, Burri, Cascella, Ciarrocchi e Dorazio, che qui erano veramente di casa. Tra le proposte più stuzzicanti troverete carpaccio di scampi con panzanella e maionese di crostacei, sformato di sogliola e melanzane, tagliatelle ai frutti di mare, spaghetti con alici, capperi e gamberi rosa. Al momento del secondo potrete scegliere una grossa pezzatura da fare arrosto, alla marinara o al cartoccio. In chiusura una bella cassata con crema al cioccolato ci sta proprio bene.

ENOTECA BAR A VINO

Fermo
tel. +39 348 9035257

titolare Giuseppe Rossi
chef Giuseppe Rossi
sommelier Roberta Costantini
chiuso lunedì
coperti 35/38
prezzo medio 30,00/35,00 euro

Passeggiando sotto i portici di piazza del Popolo, il cuore storico di Fermo, incapperete in questa enoteca con cucina situata al piano terra di un antico palazzo, dagli arredi eleganti che la fanno assomigliare un po' a un bistrot francese. Qui Giuseppe e Roberta, col piglio di veri osti di una volta trapiantati nel XXI secolo, vi accoglieranno come ospiti in casa propria: non c'è il menu, perciò, giorno per giorno, vi sarà offerto ciò che c'è di meglio a disposizione. Qualche esempio? Prosciutto crudo di Passamonti, salumi del territorio, formaggi altamente selezionati, panzanella, tortino di ricotta e verdure di stagione, vincisgrassi della tradizione, uno dei migliori conigli arrosto che abbiate mai mangiato. Chiudete da veri ghiottoni con una classica zuppa inglese. Siccome è un'enoteca (anche parte del circuito Fivi) la scelta dei vini è pantagruelica con etichette regionali, italiane e pure estere.

LA LOCANDA DEI MATTERI

Sant'Elpidio a Mare (FM)
tel. +39 320 7807566
www.lalocandadeimatteri.it

titolare Barbara Settembri
chef Barbara Settembri
sommelier Barbara Settembri
chiuso mercoledì
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 50
prezzo medio 40,00 euro

È di un romanticismo sconfinato questa locanda con cucina situata a ridosso delle vecchie mura di Sant'Elpidio a Mare in un antico edificio in pietra a vista. L'atmosfera accogliente e ovattata, le luci soffuse, saranno una degna cornice per approcciarvi alla cucina di Barbara Settembri, che attinge a piene mani dalle diverse tradizioni culinarie italiane riproponendone prodotti tipici e ricette iconiche in chiave contemporanea. Accomodatevi quindi nella bella sala dai soffitti a volta o, in stagione, nell'ariosa terrazza da cui godere un bel colpo d'occhio sul mare (che a dispetto del nome del paese non è vicinissimo) per gustare: gazpacho con baccalà, tortino di Parmigiano con chutney di pere, sedano e noci, tortello ripieno di ciauscolo con fonduta di pecorino marchigiano e ciauscolo croccante, fusilloni in porchetta di fave e cicoria, piccione con cioccolato e visciole, filetto di maiale al vino cotto con julienne croccante, seppie con i piselli. Chiudete con l'abbraccio freddo di caffè e anisetta. La cantina ospita oltre 200 etichette, nazionali e forestiere.

RISTORANTE GALILEO

Civitanova Marche (MC)
tel. +39 0733 817656
www.ristorantegalileo.it

titolare Maria Rosa Tarantini
chef Maria Rosa Tarantini
sommelier Stefano Orso
chiuso martedì a pranzo
coperti 35

Se vi state chiedendo perché questo ristorante letteralmente a ridosso della spiaggia sia uno dei migliori locali di pesce della riviera, sedetevi, date una scorsa alla carta e avrete da voi la risposta: a queste latitudini, infatti, la qualità della materia prima non è argomento di discussione né materia di rinunce. E infatti la carta è puramente indicativa, superata quotidianamente da infiniti fuori menu, condizionata in toto dall'offerta di mercato. A braccio potrebbe capitarvi di assaggiare crudità di giornata (eccetto il lunedì), spiedino di ricciola marinata alla soia con albicocche e nocciole, spaghetti con alici salate, pomodorini confit e capperi, maccheroni di Campofilone con passata di datterini gialli e crostacei, fritto di totani, bollito misto di pesce con sale rosso delle Hawaii. Selezione enologica basata su 600 etichette da tutto il mondo.

VECCHIO CAFFÈ MARETTO

Civitanova Marche (MC)
tel. +39 0733 811387
www.vecchiocaffemaretto.it

titolare Famiglia Leonardi
chef Michele Zuczkowski e Leonardo Pepa
sommelier Sara Peroni
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 40,00 euro

Risale addirittura al 1891 la prima apertura di questo locale storico affacciato sul cuore di Civitanova, arredato in uno stile eclettico nel quale coesistono piacevolmente dettagli di natura sobria e di design con decorazioni più vistose, opera nientemeno che del grandissimo Milo Manara. Un luogo dove sarà bello prendere l'aperitivo o un caffè, ma anche pasteggiare grazie alla proposta articolata, di mare e di terra, degli chef Michele e Leonardo: tartare di tonno rosso pinna gialla al naturale, gambero rosso di Mazara con pomodorino confit, gel di mandarino e spuma di bufala, polpette di coniglio con crema di cicoria e pecorino di fossa, raviolo cacio e pepe con crudo di scampi e lime, guancia di vitello Cbt con topinambur e tartufo nero. Ottima anche la pasticceria. In cantina circa 400 etichette nazionali e internazionali.

MANGIA

Civitanova Marche,
Loc. Civitanova Alta (MC)
tel. +39 0733 1870860 +39 0733 890053
www.mangiaristorante.it

titolari Antonella Diamanti e Paolo Mazzieri
chef Paolo Mazzieri
sommelier Antonella Diamanti
chiuso mercoledì
(in estate sempre aperto a cena)
coperti 70 interni - 80 esterni
prezzo medio 45,00/60,00 euro

Scintillante, questo ristorante è situato a poca distanza dal borgo di Civitanova Alta e dal Circolo Ippico degli Ulivi. D'estate si pasteggia in un verde giardino mentre nella stagione fredda il camino crepita a riscaldare una sala dalle grandi vetrate. La cucina riprende le fila della tradizione di territorio, riletta e riscritta alla luce di tecniche di cottura innovative, con un uso quasi maniacale di prodotti di nicchia, la passione dello chef Paolo Mazzieri. Sarete lieti di assaggiare sella di maiale Angeletti, galantina di mamma Ida con maionese e giardiniera, tortello d'agnello col suo fondo e gelato alle erbe, tagliatella al ragù di pollo Ancona tagliato al coltello, piccione in cinque preparazioni. Ovviamente non mancano i vincisgrassi, tradizionale lasagna marchigiana, ma in versione gelato gourmet. Scelta dei vini interessante, che alterna grandi bottiglie a piccole chicche misconosciute.

RISTORANTE RESORT LE CASE

Macerata
tel. +39 0733 231897
www.ristorantelecase.it

titolare Francesca Giosuè
chef Michela Biagiola
sommelier Michele Gelsomini
chiuso lunedì
coperti 70 interni - 70 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Attraversando la campagna marchigiana e un lungo viale alberato, arriverete al Resort Le Case dove sarete coccolati dalla calda ospitalità della Famiglia Giosuè. Qui il tempo sembra essersi fermato. Nelle due stanze finemente arredate con oggetti e mobili d'antiquariato e un grande camino, potrete assaporare un'ampia proposta gastronomica che parte dalle ricchezze della terra per arrivare al pesce: perché il Mare Adriatico è vicinissimo e la tradizione gastronomica marinara è una componente imprescindibile dell'identità di questo territorio. Infine il vino. Potete scegliere fra le oltre 1.600 etichette della cantina e farvi guidare dalla professionalità del sommelier di sala.

RISTORANTE DARIO 1960

Porto Recanati, Località Scossicci (MC)
tel. +39 071 976675 +39 335 6261642
www.ristorantedario.com

titolari Anna Elisei, Barbara, Tiziana e Marcello Cicerone
chef Anna Elisei e Tiziana Cicerone
sommelier Barbara e Tiziana Cicerone
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
coperti 55/60
prezzo medio 60,00 euro

Sono più di cinquant'anni, da quando Dario Cicerone trasformò in ristorante il suo chiosco, che questo locale di indiscutibile bellezza, sempre abbellito da fiori freschi, rimane un punto di riferimento per tutti coloro che cercano una cucina di mare degna di questo nome. E ancora oggi la Famiglia Cicerone continua, con passione e competenza, a scegliere ogni giorno nei mercati vicini il pescato migliore, che va a comporre una carta quotidianamente condizionata dalla pesca di giornata. Starà quindi molto a quest'ultima se avrete la ventura di assaggiare misto di pesce al vapore con frutta e verdura di stagione, degustazione di lumache di mare, risotto Carnaroli alla marinara secondo la ricetta di nonna Nora, spaghettoni Benedetto Cavalieri con scampi al Cognac e pepe nero, guazzetto della tradizione, rana pescatrice in potacchio. Cantina che conta 250 etichette, italiane e francesi.

RISTORANTE CAVALLINI

San Severino Marche (MC)
tel. +39 0733 634608
www.ristorantecavallini.com

titolare Luca Cavallini
chef Luca Cavallini
sommelier Simone Cavallini
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo mercoledì
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Non perde un colpo questo bel ristorante dall'atmosfera contemporanea e raffinata, situato nel centro storico di San Severino e da tempo punto di riferimento imprescindibile per tutti coloro che amano la cucina di mare. Merito della persistenza dei fratelli Cavallini, Simone in sala e Luca ai fornelli pronto a declinare il migliore pescato di giornata in piatti semplici, ispirati alla grande tradizione marinara e nei quali il sapore della materia prima, di qualità scevra da compromessi, rimane centrale. Nella sala dall'illuminazione soffusa assaggerete ceviche di mare con leche di tigre, mela verde e zenzero, calamari imbottiti su crema e fiori di zucchine con bagnacauda e taralli, risotto con scampi, gamberi e Champagne, tortelli di scarpetta di scorfano con ragù dello stesso scorfano e crema di patate, mosaico di pesci nostrani arrosto con pane croccante e salsa verde, cotoletta di rombo in due consistenze con hummus di ceci. Concludete con un parfait alle mandorle su caramello salato. La cantina ospita 300 referenze regionali, nazionali ed estere.

SYMPOSIUM 4 STAGIONI

Cartoceto (PU)
tel. +39 0721 898320
www.symposium4stagioni.it

titolare Lucio Pompili
chef Lucio Pompili
sommelier Lucio Pompili
chiuso lunedì - martedì (tutto il giorno) pranzo durante la settimana
coperti 30
prezzo medio 85,00 euro

Situato sulle colline dell'entroterra pesarese, Symposium 4 Stagioni è il luogo perfetto in cui vivere momenti indimenticabili, affidandosi all'esperienza trentennale di professionisti riconosciuti nel mondo della cucina e dell'organizzazione di eventi. Perfetta location per occasioni importanti, la proposta gastronomica è per appassionati gourmet grazie alla lunga esperienza dello chef Lucio Pompili. La sua cucina esprime l'amore per i prodotti di queste terre cui abbina una preziosissima carta dei vini, con oltre tremila etichette, vero fiore all'occhiello del ristorante, che è anche prestigioso resort con piscina. D'estate questo luogo esprime il massimo delle potenzialità con ampi e curati spazi aperti.

RISTORANTE ALBERGO ALLA LANTERNA

Fano (PU)
tel. +39 0721 884748 +39 335 367446
www.allalanterna.com

titolare Flavio Cerioni
chef Elide Pastrani
sommelier Enrico Cerioni
chiuso domenica a cena - lunedì
sabato a pranzo
coperti 70/80
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Starete magnificamente in questo albergo-ristorante dall'impostazione classica, tradizionale, dall'atmosfera calda e confortevole, situato sulla litoranea che conduce verso Marotta. Qui da oltre 50 anni la Famiglia Cerioni gestisce con grande passione e amore per la buona cucina una proposta di mare solida, di sostanza, scevra da infingimenti ed eccessive elaborazioni. Accomodatevi senza timore nella grande sala di sobria eleganza e gusterete piatti profondamente nostrani delle tradizioni marinare locali: polpettine di pesce panate al Panko in vellutata di vongole "poveracce" con porro fritto e olio alle erbe, trittico di triglia (marinata, a saltimbocca e in carrozza), tacconi con ragù di triglie in umido e salsa alle cime di rapa, chitarrine ai crostacei, tagliatelle ai tre molluschi, scampi al sale, frittura dell'Adriatico in padella, grandi pezzature da fare al forno. Chiudete con un semifreddo agli amaretti. Cantina che conta 300 etichette italiane, francesi, tedesche e persino cilene.

DALLA GIOCONDA

Gabicce Mare, Loc. Gabicce Monte (PU)
tel. +39 0541 962295
www.dallagioconda.it

titolari Allegra Tirotti Romanoff
e Stefano Bizzarri
chef Davide Di Fabio
sommelier Nicholas Bratti
chiuso lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

Situato in un vecchio dancing dall'atmosfera romantica assiso sulle alture di Gabicce Monte e oggi ristrutturato con gusto, è ormai un'autentica istituzione sulla riviera per tutti coloro che amano una cucina di mare e di terra curata e autoriale. La gestione – la medesima dello stellato Osteria del Viandante a Rubiera – ha portato su questo tratto di costa una filosofia culinaria impostata sulla sostenibilità, dando un nuovo significato alla materia prima. Gusterete albicocche arrosto con timo e ricci di mare, tartare di Marchigiana e gamberi rosa con brodo di tartufo nero e agrumi, zuppiera di pasta e pesci dell'Adriatico, riso con limone, acqua di pomodoro e nero di seppia, morone laccato al peperoncino, animella laccata con panna acida e salsa gremolada. Chiudete con una tarte tatin di crescia sfogliata e pesca. Fine dining senza strombazzamenti ma con grande rigore. Oltre 1600 etichette da tutto il mondo.

HOTEL RISTORANTE POSILLIPO

Gabicce Mare, Loc. Gabicce Monte (PU)
tel. +39 0541 953373
www.ristoranteposillipo.com

titolare Famiglia Arduini
chef Mario Arduini
sommelier Gianmarco Arduini
chiuso lunedì (tranne il periodo estivo)
coperti 140/150
prezzo medio 67,00 euro

È da tre generazioni che questo elegante albergo ristorante, con piscina panoramica e spa, issato sulla parte più estrema del promontorio di Gabicce Monte, immerso negli scenari unici del Parco di Monte San Bartolo, coccola i propri clienti come se fossero di famiglia. Mentre ammirerete lo splendido panorama inizierete già a scorgere i profumi di una cucina marinara genuina, sincera, legata a doppio filo al ritmo delle stagioni e alla disponibilità di mercato nonché da un profondo attaccamento alle tradizioni culinarie del bacino del Mediterraneo. Vi potrebbero toccare in sorte, crudi di inopinata vitalità, carpaccio di scampi con tartufo bianco, paccheri al ragù piccantino di scorfano, pappardelle ai frutti di mare con scorzetta di limone marinato, San Pietro in tegame coi carciofi, scorfano all'acquapazza. La cantina vanta una vastissima selezione dei più celebrati vini italiani ed esteri.

NOSTRANO RISTORANTE

Pesaro
tel. +39 0721 639813
www.nostranoristorante.it

titolari Giorgia Stocchi e Stefano Ciotti
chef Stefano Ciotti
sommelier Ion Chelici
chiuso martedì - mercoledì
coperti 32 interni - 14 esterni
prezzo medio 88,00 euro

Stefano Ciotti è una delle grandi firme del fine dining italiano, capace, partendo da ricette della nonna. Le materie prime, perlopiù del territorio, entrano in una forma ed escono trasfigurate, conservando il sapore originario. Nel suo locale luminoso sul lungomare, al cui ingresso campeggia la Stella Michelin, gusterete pietanze che non scorderete. Ecco allora calamari alla brace con tartufo nero, pecorino di fossa e polveri mediterranee, insalata di mare con zuppetta di vongole all'olio Evo, spaghetti freschi alla chitarra Aop con ricci di mare e pecorino di fossa, pappardelle ripiene di cacio e pepe con calamaretti, vongole e fagiolini, pescato del giorno con zucchine e bernese al prezzemolo, agnello alla Rossini con la sua spalla in fricassea. Chiudete con un'insolita mousse all'olio Evo su cremoso alla nocciola. Carta dei vini di marca europea, che fa aggio su 400 referenze con un focus sulle Marche.

I TORTELLI SULLA LASTRA NON SONO TUTTI UGUALI

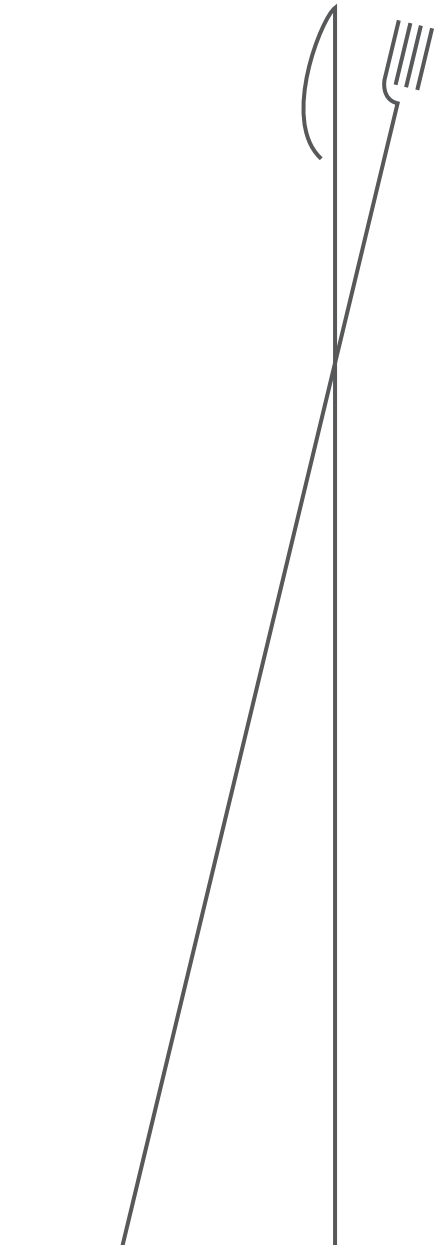
Noi li facciamo con le patate, alle erbe
o con zucca e patate... scegli il gusto che preferisci!



Ci trovi nel banco freezer!

FUMAIOLO®

fumaiolo.com



LAZIO

RISTORANTE EVAN'S DAL 1960

Cassino (FR)
tel. +39 348 5241266
www.evans1960.it

titolare Angelo Evangelista
sommelier Angelo Evangelista
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 35,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante nel centro di Cassino che la Famiglia Evangelista gestisce con passione e competenza da 65 anni, nel quale sarà piacevole sostare magari dopo una visita all'abbazia di Montecassino. Un locale dall'ambientazione moderna, bene illuminata e dai tavoli correttamente distanziati, dove la proposta di cucina si attesta sui canoni del classico contemporaneo, con pietanze di mare e di terra caratterizzate da grande cura per materie prime e presentazione. Assaggiate la parmigiana di melanzane con salsa di pomodori del Piennolo e fiordilatte del Matese, la scottata di tonno con cipolla rossa caramellata e maionese di 'nduja, le sfogliate di pasta fresca ripiene di ricotta di bufala con chips di melanzane e salsa al pomodoro e basilico, la calamarata con crema di peperoni gialli arrosto, calamaretti, olive itrane e croccante di tarallo, il petto d'anatra in crosta di caffè con mostarda di fichi. Chiudete col semifreddo al cappuccino con glassa al cioccolato.

VILLA EUCHELIA

Castrocielo (FR)
tel. +39 0776 799829
www.villaeuchelia.it

titolari Sabrina e Martina Longo
chef Sabrina Longo
sommelier Martina Longo
chiuso mercoledì a cena
coperti 40 interni - 130/140 esterni
prezzo medio 35,00/50,00 euro

Non sospettereste mai di imbattervi sulle colline ciociare in questo resort di grande gusto e raffinatezza, con piscina e spa, ricavato da un'antica dimora nei pressi di uno storico monacato. Un piccolo gioiello è anche il ristorante dove la nuova gestione familiare di Sabrina e Martina Longo ne determina e arrichisce il valore, insieme alle nuove proposte. Qui si riscoprono gli antichi sapori della cucina contadina realizzata con prodotti di stagione, spesso provenienti da piccoli produttori del luogo. Da provare i finifini al tartufo, le tagliatelle al grano saraceno con ragù di capretto, il filetto di baccalà con cannellini di Atina o il carré di agnello fritto. Da sottolineare la particolarità della pasticceria interna. Degna di nota infatti la degustazione con vari assaggi anche di mignon e la cantina con oltre duecento etichette e distillati.

OSTERIA PANZINI

Frosinone
tel. +39 0775 823089
www.osteriapanzini.it

titolare Giampiero Pigliacelli
chef Giampiero Pigliacelli
sommelier Giampiero Pigliacelli
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 80
prezzo medio 30,00 euro

Ha l'atmosfera tipica delle tradizionali fraschette della Ciociaria questa osteria caratteristica, rustica, situata nella prima periferia frusinate, dal cui soffitto, come da un grande albero della cuccagna, penzolano caciocavalli, trecce d'aglio, baffe di guanciale e prosciutti. La proposta di cucina ricalca gli stilemi del ricettario territoriale, interpretato in maniera filologica e con un pizzico di nostalgia: mozzarella di bufala di Amaseno, prosciutto stagionato, fettuccine con ragù bianco e funghi porcini, tonnarelli alla carbonara, porchetta prodotta in proprio. La carne viene fatta cuocere sul grande camino che crepita in mezzo alla sala e può includere abbacchio, maiale e persino toro. Chiudete col semifreddo al torroncino. Carta dei vini che include etichette laziali e italiane.

LA LOCANDA DEL BERE

Latina, Loc. Borgo Faiti (LT)
tel. +39 0773 258620
www.enotecalocandadelbere.it

titolare Maurizio Mangoni
chef Antonella Colabello
chiuso lunedì e domenica - sabato a cena
coperti 30/35
prezzo medio 50,00 euro

A sette chilometri da Latina, nel Borgo Fàiti il cui nome deriva da una sanguinosa battaglia della prima guerra mondiale, si trova la caratteristica Locanda del Bere. Il ristorante, che è anche enoteca, è intimo e curato, con pochi tavoli; il patron Maurizio mostra il suo orgoglio: una bella cantina che contiene vini provenienti da tutta Italia con una predilezione per le etichette della zona, mentre Cristina spiega tutto d'un fiato il vasto menu del ristorante. Spiccano i primi: gnocchetti fatti in casa con asparagi e mazzancolle, spaghetti con vongole, zucchine e bottarga, tagliatelle fatte in casa con i porcini, paccheri con i calamaretti, linguine alla siciliana. Non vi pentirete.

RISTORANTE ACQUA PAZZA

Ponza (LT)
tel. +39 0771 80643
www.acquapazza.com

titolare Gino Pesce
chef Patrizia Ronca
sommelier Luigi Sogliuzzo
chiuso sempre a pranzo
coperti 70
prezzo medio 75,00 euro

Emerge come l'insegna di maggiore interesse e valore di Ponza, questo ristorante distribuito su più terrazze letteralmente affacciate sul mare sopra al porto cittadino, dall'ambientazione raffinata, dall'impostazione molto moderna. Ammirando le acque azzurre del Tirreno sarete qui compartecipi di una cucina stellata Michelin che privilegia le materie prime a chilometro zero, il pescato di giornata, elaborati lo stretto indispensabile in modo da mantenere intatti sapori e consistenze. Ecco allora pesce spada arrosto con melanzane e salsa di parmigiana, ricciola scottata con avocado, albicocca e yogurt greco, crudi secondo mercato, vermicelli ai ricci di mare, fusilloni con burro salato e bottarga di tonno, tubetti con tartara di gamberi rossi, alga di mare e spinacina, dentice alla brace con lattuga ripassata. Chiudete con la millefoglie di crema alla vaniglia su mirtilli e gelato al litchi. Scelta dei vini che include 650 etichette da tutto il mondo.

LA TROTA DAL '63

Rivodutri (RI)
tel. +39 0746 685078
www.latrota.com

titolari Sandro, Michele, Maurizio e Amedeo Serva
chef Maurizio e Sandro Serva
sommelier Amedeo e Michele Serva
chiuso domenica a cena, martedì e mercoledì
coperti 30 interni
prezzo medio 100,00 euro

Si conferma come uno degli indirizzi più solidi e affidabili in materia di fine dining, questo storico ristorante stellato, che a poca distanza dalle sorgenti di Santa Susanna, nel cuore della Sabina, propone una cucina innovativa e di ricerca basata però sulle materie prime del territorio, a cominciare dal pesce d'acqua dolce. Ecco pertanto persico con nocciola e peperone, carpa con maionese di rape rosse, tortello di salmerino con pera, aglio orsino e tè nero, trota con foie gras (un must), luccio con uva e canapa. Per chi non ama il pesce (quello di fiume è materia ostica) ci sono il tortellino di piccione in consommè e infuso di bosco e l'agnello con pan di spezie e insalata alla brace. Chiudete con un'appagante zuppa inglese. Vasta selezione di etichette italiane e francesi.

BOTTEGA PROSECCO BAR & RESTAURANT
C/O AEROPORTO "LEONARDO DA VINCI"

Fiumicino (RM)
tel. +39 334 6616387
www.bottegaspa.com/prosecco-bar

titolare Bottega Spa
chef Corporate Chef Bottega
sommelier Corporate Sommelier Bottega
chiuso mai
coperti 122
prezzo medio 35,00 euro

Quella all'interno dell'Aeroporto Internazionale di Fiumicino è una versione per certi versi potenziata del format creato da Bottega – nota azienda vinicola veneta – per la promozione, nei grandi scali aerei, delle eccellenze enologiche ed enogastronomiche italiane. Oltre ai già collaudati taglieri di salumi e formaggi – che non mancano e che sono ricchi di chicche – esiste anche una proposta di cucina che può includere lasagne alla bolognese, parmigiana di melanzane con focaccia croccante, affumicati di pesce, alici con burrata o panini gourmet. Poi naturalmente ci sono gli affettati come di consueto selezionati con cura: mortadella al tartufo nero, formaggi affinati nel Prosecco, coppa piacentina Dop, prosciutto crudo di San Daniele Dop stagionato 18 mesi. Scelta dei vini che include grandi etichette venete ma anche di altre regioni, soprattutto Toscana.

CONTATTO RESTAURANT

Frascati (RM)
tel. +39 06 21700957
www.contattoristorante.it

titolari Lorena Cavana e Luca Ludovici
chef Luca Ludovici
sommelier Lorena Cavana
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 26
prezzo medio 73,00 euro

Vi piacerà un sacco questo ristorante aperto tre anni fa e votato a una cucina vivace, curiosa e soprattutto legata a materie prime da filiere a chilometro sottozero. Ogni genere di ingrediente realizzato in casa viene lasciato maturare in una grotta profonda 170 metri a -12 gradi. Ne discendono piatti dai sapori di incredibile nettezza, che gusterete in un'ambientazione raffinata, nella quale si contaminano classico e moderno. Ecco allora assoluto di fungo cardoncello, gamberi con filetto di maialino in cera d'api e fichi, cappelletti di coniglio alla cacciatora con ortiche e alici, gnocchetti con misticanza, marzolina di grotta e limone candito, pannicolo con carote e ketchup di prugne, seppia in due cotture con bietole e maionese al nero. Chiudete con un gelato al latte di bufala su anguria e bouganville sciroppate. Carta dei vini che conta 120 etichette italiane, francesi, tedesche e pure israeliane.

RISTORANTE ZÌ RICO

Palestrina (RM)
tel. +39 06 83082532
www.ziricorestaurant.it

titolare Enrico Braghese
chef Enrico Braghese
sommelier Alessia Gutu
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo martedì - mercoledì
coperti 65
prezzo medio 40,00 euro

Nel centro storico di Palestrina rappresenta ormai un'istituzione il locale di Zì Rico – al secolo Enrico Braghese – savio interprete delle tradizioni culinarie del territorio. In un edificio del XVIII secolo, a poca distanza dal sito archeologico dell'Antro delle Sorti, l'ambientazione piacevolmente contemporanea delle due sale da pranzo vi farà ala mentre gusterete piatti profondamente nostrani del ricettario classico laziale. La passione per la buona cucina qui è di casa, e si vede: provate le bruschette assortite con prosciutto di mangalitza, la patata farcita con uovo, fonduta, guanciale e tartufo, gli spaghetti al cacio e pepe con croccante di guanciale, le fettuccine alla zingara con salsiccia, pepe verde, pomodoro e finocchiella, la guancia di vitello brasata al Nebbiolo con crema di patate e topinambur alla liquirizia, il coniglio in porchetta secondo la ricetta della nonna. Chiudete col cubo ai due cioccolati. Cantina scavata nel tufo, con 500 etichette nazionali ed estere.

AMBASCIATA D'ABRUZZO

Roma
tel. +39 06 8078256
www.ambasciatadiabruzzo.com

titolare Roberto Poggi
chef Andrea Frau
sommelier Antonio Del Monte
chiuso mai
coperti 120 interni - 40 esterni
prezzo medio 50,00/60,00 euro

È dal 1960 che questo ristorante nel cuore dell'elegante rione dei Parioli accoglie vaste frotte di turisti, uomini d'affari, politici, esponenti del generone romano. Gli ambienti classici e sobri, ben illuminati, i tavoli distanziati come si deve, il servizio sempre attento e premuroso, vi faranno sentire come ospiti a casa di qualcuno mentre potrete optare per il filone classico della cucina romanesca ovvero per le specialità abruzzesi, giusto omaggio alla terra d'origine del titolare. Potrete scegliere tra "culatello" aquilano, insalata di carciofi e rucola con scaglie di Parmigiano 30 mesi, tonnarelli cacio e pepe, fettuccine al ragù d'agnello, spaghetti alle vongole, saltimbocca alla romana, arrosticini di pecora, torta di ricotta e pere con gelato al cioccolato. Enciclopedica carta dei vini di respiro nazionale.

ANTICO CARLONE

Roma
tel. +39 06 5800039

titolare Remo Contini
chef Benedetta Laglia
chiuso lunedì - a pranzo martedì - mercoledì
coperti 70
prezzo medio 25,00/30,00 euro

Sprizza romanità da tutti i pori questo ristorante caratteristico situato nel cuore di Trastevere, frequentatissimo da abitanti della zona e turisti in cerca di tipicità ma anche da volti noti tra i quali figurò anche Walt Disney. Le pareti gradevolmente affrescate, i soffitti a travi di legno, l'arredo sobrio e semplice, vi introdurranno alle più classiche specialità della cucina capitolina, variabili sulla base delle stagioni e con tante proposte del giorno suggerite dal patron Remo Contini. Provate la mozzarella di bufala con prosciutto e salame, le puntarelle in insalata con alici e guanciale, le mezzemaniche all'amatriciana, i tonnarelli con noci, spalla e basilico, la trippa con menta e pecorino, la vitella al forno, in stagione i carciofi alla giudìa. Chiudete col classico montblanc. Cantina di massima regionale, con ottime etichette dei Castelli Romani.

HARRY'S BAR TREVI
HOTEL & RESTAURANT

Roma
tel. +39 06 69940704
www.hotelharrysbartrevi.com

titolare Gruppo Cremonini
chef Alberto Maria Vinci
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 60,00 euro

A pochissima distanza dalla Fontana di Trevi, all'interno di uno degli alberghi più raffinati della capitale, la garanzia di qualità è data dall'accoppiata vincente fra il Gruppo Cremonini, specializzato in carni di primissima scelta, e lo storico brand Harry's Bar. In un ambiente di sobria eleganza, mentre ascoltate il suono di un piano, godrete di una cucina curata nella quale grandi classici della tradizione emiliana si affiancano a piatti storici del mondo Harry's e proposte di pesce. Ecco allora culatta di Busseto con scaglie di Parmigiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico, millefoglie di salmone affumicato su pane carasau con cetriolo alla salsa bernese, calamarata di Gragnano con astice, elisir di crostacei e perlage di Champagne, tortellini della tradizione in crema di Parmigiano, guancia di vitello in dolce cottura al Lambrusco, insalata di astice Harry's Bar. Chiudete da golosi col gelato di crema all'aceto balsamico "Riserva Luigi Cremonini". Carta dei vini degna del livello del locale.

IL PAGLIACCIO

Roma
tel. +39 06 68809595
www.ristoranteilpagliaccio.com

titolari Anthony Genovese
chef Anthony Genovese
sommelier Luca Belleggia
chiuso domenica - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 26
prezzo medio 200,00 euro

Nel cuore del vecchio ghetto ebraico di Roma continuano a splendere limpide le due stelle Michelin di Anthony Genovese, uno dei nomi fondamentali del firmamento romano e nazionale del fine dining. L'ambiente elegante, raffinato, ben frequentato, vi sarà degna cornice mentre vi approccerete a una cucina di ricerca, dalle forti contaminazioni cosmopolite, decisamente ricca di personalità. Si mangia a menu degustazione con la possibilità di trovare gambero con coda di bue e zucchero filato, cavatelli con genziana e liquirizia, noodles con guanciale e umeboshi, gnocchi alla piastra con laksa e curry verde, astice alla Wellington, piccione e abalone. Chiudete con un insolito dessert al gelsomino e mango. Un'esperienza gourmet completa supportata da una cantina che ospita 1500 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE LA PERGOLA
C/O HOTEL ROME CAVALIERI WALDORF ASTORIA

Roma
tel. +39 06 35092152
www.romecavalieri.com/it/la-pergola-it

chef Heinz Beck
sommelier Marco Reitano
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 50
prezzo medio 250,00 euro

Non vi stancherete di ammirare il panorama che si gode su tutta Roma dal rooftop di questo albergo di grande eleganza, in posizione dominante rispetto al Vaticano. E non ci stancheremo mai abbastanza di cantare le lodi di Heinz Beck, rigoroso alfiere a tre Stelle Michelin di un fine dining sempre capace di stupire. Tecnica esemplare, attenzione alle consistenze, regalano piatti che non dimenticherete: bufalo maturato con porro alle erbe, funghi e salsa al caffè di farro, "0,001%" ovvero un personale omaggio del maestro alla propria idea di sostenibilità e spreco zero, risotto alla scapece con scampi e zafferano, fagottelli "La Pergola", sogliola in crosta di agrumi liofilizzati con radice di prezzemolo, piccione glassato all'aceto di mele e miele di castagno. Carrello dei formaggi strepitoso. Una cantina sola non bastava, perciò ce ne sono due, una italiana e una internazionale.

L'OSTERIA DEGLI AVVOCATI

Roma
tel. +39 351 9885897
www.osteriadegliavvocati.it

titolare Adele De Quattro
chef Lorenzo Giacco
sommelier Adele De Quattro
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 32
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Ha cambiato indirizzo questo ristorante fondato circa un mezzo lustro fa da due avvocati che ai codici del diritto hanno preferito il ricettario della cucina popolare romana. Nella nuova sede in zona Trionfale, a poca distanza dal Vaticano, troverete un'ambientazione sobria, vagamente vintage, con ampi spazi e tavoli bene apparecchiati e correttamente distanziati. Non è cambiata invece la filosofia di cucina, improntata allo spreco zero, alla sostenibilità, all'elemento vegetale e alla valorizzazione delle ricette della cucina casalinga romana e laziale: filetti di baccalà in tempura, polpette di bollito, carciofo farcito di baccalà panato e fritto, rigatoni al sugo di coda alla vaccinara, tonnarelli cacio e pepe, spaghetti "di Adele" con baccalà selvaggio islandese, petto di vitello alla fornara. Chiudete con la classica crostata di ricotta e visciole. Carta dei vini perlopiù italiana, con circa 42 etichette.

RISTORANTE DA RINALDI AL QUIRINALE

Roma
tel. +39 06 47825171
www.rinaldialquirinale.it

titolari Antonio, Daniele e Vincenzo Rinaldi
chef Roberto Del Buono e Alin Sasmon
sommelier Sandro Schirav
chiuso mai
coperti 130
prezzo medio 120,00 euro

È ormai un'istituzione questo ristorante di grande eleganza, che per la sua posizione è prediletto da capi di stato, uomini politici, diplomatici e imprenditori, attratti da una cucina di mare che non scende a compromessi con la materia prima. Coccolati da un servizio premuroso e professionale, sempre pronto a fornire utili consigli, vi accomoderete in una delle intime salette (ci sono anche tre privé e in stagione un luminoso dehors) per gustare misto di crostacei e molluschi crudi secondo mercato, caviale Beluga di Cru Caviar, roastbeef di filetto di tonno rosso con salsa tartara, ravioli di dentice con salsa alla crema di scampi, tagliolini all'astice o all'aragosta. Al momento del secondo la mossa migliore è attingere al bancone dove è esposto il meglio del pescato di giornata. Per chi non mangia pesce c'è una bella proposta di terra che include anche tartufo. Chiudete con il tiramisù della casa. La cantina lascia basiti con le sue 3500 referenze da tutto il mondo.

RISTORANTE ANTICA PESA

Roma
tel. +39 06 5809236
www.anticapesa.it

titolare Famiglia Panella
chef Simone Panella
sommelier Paride Scarci
chiuso domenica - a pranzo sempre
coperti 130
prezzo medio 70,00 euro

È dal 1922 che la Famiglia Panella, giunta alla quarta generazione, gestisce con passione e competenza questo ristorante d'impronta classica, tradizionale, situato nel cuore di Trastevere a poca distanza dalla passeggiata del Gianicolo. Se siete di buon appetito e desiderate fare incetta di sapori del territorio, accomodatevi di buona lena nella bella sala di sobria eleganza, dove in inverno c'è anche uno scoppiettante camino. Osservati dalle innumerevoli foto dei Vip che qui hanno peccato di gola assaggerete piatti della tradizione rivisitati con giudizio e criterio: cappuccino di baccalà con crema di zucchine romanesche e maritozzo alla mousse di mandorla salata, prosciutto amatriciano e bufala calda in sfoglia croccante, schiaffoni all'amatriciana, tagliolini al prezzemolo con burro, alici e pane croccante, faraona affumicata con friggitelli e fondo di peperoni. Chiudete col classico cremino romanesco. La cantina ospita oltre 900 etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE LEONETTI

Roma
tel. +39 06 4824379

titolare Famiglia Leonetti
chef Paolo Vitaliano
sommelier Francesco Leonetti
chiuso domenica
coperti 90 interni - 30 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Non c'è assolutamente voce del ricettario capitolino che manchi dalla carta di questo ristorante a gestione famigliare, situato nei pressi della Stazione Termini e della basilica di Santa Maria Maggiore e dall'atmosfera calda e accogliente. Con piglio consolidato da anni, la Famiglia Leonetti propone un canone rigoroso della cucina tipica romana, servita in porzioni generose. Cercate un grande classico della tradizione e lo troverete: carbonara, gricia, cacio e pepe, amatriciana, abbacchio, saltimbocca alla romana. Quando è stagione non mancano nemmeno le classiche specialità a base di carciofi e quotidianamente, complice la vicinanza del mare, c'è una proposta di pesce di giornata che può includere spaghetti alle vongole o grosse pezzature da fare al forno. Per il vino lasciatevi consigliare nella scelta da una lista che include ottime bottiglie, anche locali.

RISTORANTE TEMA

Roma
tel. +39 06 486484
www.ristorantetema.com

titolare Stefano Incocciati
chef Rasel Mohammad
sommelier Vincenzo Fiore
chiuso domenica - sabato a pranzo
coperti 80/90
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Un tempo ritrovo di intellettuali, filosofi e scienziati, come quelli che lì vicino si riunivano a parlare di energia atomica, questo ristorante dall'ambientazione sobria, elegante, situato in una parte tranquilla del rione Monti, si conferma un indirizzo di sicura affidabilità assai apprezzato anche dai residenti della zona. Merito di una proposta di cucina che affianca ai grandi classici della tradizione romana pietanze di impronta più mediterranea e, secondo mercato, di mare. Dopo una cinquina di ostriche degusterete sauté di cozze e vongole, penne "ai sette peccati" con pomodoro, peperoni, pancetta, panna e Parmigiano, spaghetti alla carbonara, gnocchi "Donna Rita" con gamberi e porcini, pesce spada in brodetto con aglio e prezzemolo, saltimbocca alla romana. Oltre 180 le etichette selezionate e proposte.

RISTORANTE IL TEMPIO DI ISIDE

Roma
tel. +39 06 77204025 +39 06 7004741
www.isideristorante.it

titolare Iside Srl - Fratelli Tripodi
chef Giuseppe Tripodi
sommelier Maria Cristina Giacalone
chiuso domenica
coperti 100
prezzo medio 80,00 euro

Si trova in una posizione davvero unica, a metà strada fra i Fori Imperiali e il sito archeologico del Tempio di Iside, questo ristorante luminoso ed elegante, dalle ampie volte in pietra a vista che reggono il soffitto, da sempre molto apprezzato per la sua proposta culinaria di mare. I fratelli Tripodi scommettono da sempre su una qualità senza compromessi: qui il pescato migliore della giornata arriva per diventare piatti classici, ricchi di gusto, nei quali gli aromi e le consistenze della materia prima vengono preservati con cura. Iniziate con l'assortimento di crudità, largamente dipendente dal mercato, con la frittura di seppioline e zucchine, per poi proseguire coi cavatelli con gamberi, pomodorini di Pachino e pecorino, i paccheri con filetti di pesce e fiori di cappero, la catalana di crostacei, i calamari pastellati e fritti alla romana. Chiudete con un buon cannolo siciliano. Scelta enologica che fa aggio su 400 etichette italiane ed estere.

TRATTORIA SORA LELLA

Roma
tel. +39 06 6861601
www.trattoriasoralella.it

titolare Famiglia Trabalza
chef Mauro Trabalza e Renato Trabalza (maestro gelatiere)
chiuso domenica
coperti 60
prezzo medio 70,00 euro

Chi meglio ha rappresentato il carattere bonario e verace dei romani di Elena Fabrizi, alias "la Sora Lella", sorella del grande Aldo, lei stessa attrice a fianco di tanti mostri sacri ma soprattutto cuoca sopraffina nel ristorante di famiglia situato sull'Isola Tiberina. E ancora oggi, nella tipica ambientazione classica, col soffitto a travi di legno e le foto di Alberto Sordi e dei fratelli Fabrizi che guardano sorridendo dalle pareti, figli e nipoti seguitano fedelmente e con passione a proporre quella che, più che una cucina tradizionale romana, è una vera e propria cucina casalinga e famigliare. Assaggiate le polpettine al sugo di nonna Lella, il supplì con le rigaglie di pollo, gli gnocchi di patate all'amatriciana, i rigatoni con la pajata, i cannolicchi "alla mattacchiona" con guanciale, aglio e pecorino, la coda alla vaccinara e il pollo ruspante con i peperoni. Chiudete con i leggendari gelati di Renato. Le etichette di vino sono circa 300, disponibili a rotazione fra Lazio e resto d'Italia.

RISTORANTE LA MATRICIANA DAL 1870

Roma
tel. +39 06 4881775
www.lamatriciana.it

titolari Fabio e Mauro Crisciotti
chef Antonello Fadda
sommelier Gabriele Costantini
chiuso sabato
prezzo medio 35,00 euro

Quando nel 1870 i bersaglieri di Cadorna fecero irruzione da Porta Pia annettendo Roma al resto d'Italia questo ristorante era già al suo posto, impegnato a servire piatti tipici della cucina capitolina. Ed era nello stesso posto quando nel 1880 di fronte venne aperto il Teatro Costanzi, cosa che ne fece meta prediletta di artisti, cantanti lirici e della bella società romana. La bella sala da pranzo, sobria e dai tavoli ben distanziati, sarà la degna cornice di un pasto che andrà a toccare le migliori corde della lazialità: prosciutto crudo di Norcia tagliato al coltello con mozzarella di bufala, fritto antico di alici e baccalà, ovviamente bucatini "alla matriciana", tonnarelli cacio e pepe, mezzemaniche con prosciutto, rughetta e pecorino, costolette d'abbacchio scottadito, ossobuco in bianco con piselli. C'è anche una bella proposta di pesce fresco. Chiudete con un ottimo semifreddo al pistacchio. Cantina prevalentemente italiana.

RISTORANTE DA FORTUNATO AL PANTHEON

Roma
tel. +39 06 6792788
www.dafortunato.it

titolari Giuseppe Grillo e Enzo Pellico
chef Luca Cicchinelli
chiuso mai
coperti 110/120
prezzo medio 70,00 euro

Cambio di gestione per questo storico ristorante situato a due passi dal Pantheon e dai principali monumenti che, da quando venne aperto nel 1975, ha placato gli appetiti di uomini di stato, imprenditori e artisti, sia nostrani che stranieri, attratti dalla combinazione vincente di grandi classici della cucina romana e stuzzicanti proposte di pesce. Non è cambiata invece l'ambientazione, sempre sui toni di un arredo sobrio, con il bel dehors in strada quando fa bello e i divanetti in velluto rosso. La proposta culinaria si mantiene sul binomio Roma-mare, con alcune specialità piacevolmente rivisitate: carciofi alla romana, fritto di calamari e zucchine con maionese al basilico, tonnarelli al cacio e pepe con menta e tartufo nero, pasta e fagioli, paccheri freschi con cozze e pecorino, sogliola alla mugnaia, saltimbocca alla romana. Chiudete con una sostanziosa zuppa inglese. Vasta la lista dei vini, di marca internazionale.

RISTORANTE CHECCHINO DAL 1887

Roma
tel. +39 06 5743816
www.checchino-dal-1887.com

titolare Marina Mariani
chef Elio Mariani
sommelier Francesco Mariani
chiuso lunedì - martedì
prezzo medio 45,00/50,00 euro

Pochi ristoranti a Roma sono ancora capaci di interpretare la cultura del "quinto quarto", ovvero dell'impiego delle frattaglie in cucina, questa storica insegna situata ai piedi del Monte Testaccio, da ben sei generazioni dedita a celebrare a tavola la romanità più sincera e genuina, lontana anni luce dalle mode. Certo il "quinto quarto" non è materia per tutti, ma se apprezzate il genere allora potrete assaggiare insalata di zampi, testina di vitella, rigatoni con la pajata, coda alla vaccinara, trippa alla romana con menta e pecorino o arrosto misto di fegato, pajata, animelle e granelli. Il padellotto "alla macellara" è veramente un piatto per palati allenati. Se invece preferite restare sul classico non mancano i rigatoni al sugo di coda, i bucatini alla gricia e soprattutto l'ormai introvabile garofolato di bue. Bella la scelta dei formaggi, da abbinare a un calice di Marsala. Chiudete con la storica torta stracciatella. Cantina che conta 250 etichette dalle varie zone d'Italia.

RISTORANTE IL VIZIO
C/O SINA BERNINI BRISTOL HOTEL

Roma
tel. +39 06 488933288
www.sinahotels.com/it/h/sina-bernini-bristol-roma/il-vizio/

titolare Alessandro Masilla
chef Tetsuo Nagano
sommelier Leonardo Callipo
chiuso mai
coperti 50 interni - 100 in terrazza
prezzo medio 80,00 euro

Propone un interessante binomio di fine dining ispirato ai grandi classici italiani, con venature fusion, e di sushi di qualità il ristorante rooftop di uno degli alberghi più lussuosi ed eleganti di Roma, affacciato sull'impagabile cornice di piazza Barberini. L'ambientazione ispirata a canoni di un lusso raffinato, mai appariscente, e un servizio premuroso, attento, professionale, vi faranno ala mentre gusterete anatra marinata con insalata croccante e maionese agli agrumi, calamari ripieni di panzanella con katsuobushi, tortelli di manzo Wagyu al porro e patate con salsa sukiyaki, risotto allo zafferano con asparagi e crumble di pecorino, black cod "alla Saikyo" con pakchoi e zenzero, agnello in due cotture con panatura al pistacchio e aceto di visciole. Bella come detto la selezione di sushi, fortemente legata all'offerta di mercato. Chiudete con la sfera di meringa, crumble al timo, limone e lampone. Carta dei vini soprattutto italiana, che include 150 etichette.

RISTORANTE ALAIN DUCASSE ROMA
C/O HOTEL ROMEO ROMA

Roma
tel. +39 06 455 45000
www.theromeocollection.com/it/romeo-roma/ristoranti-bar/il-ristorante-alain-ducasse/

titolare Romeo Alberghi
chef Iacopo Iualé
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 50
prezzo medio 300,00 euro

È approdato anche a Roma, nel cinquecentesco palazzo Capponi, il binomio vincente fra il gruppo alberghiero Romeo e la cucina stellata di Alain Ducasse, una delle firme più importanti del fine dining. In un'ambientazione dove affreschi del Rinascimento e reperti romani si fondono col design di Zaha Hadid, sarete partecipi di un'esperienza culinaria a tutto tondo. Assaggerete carciofo violetto di Castellammare di Stabia con cipollotto fresco e brodo di foglie essiccate, gelatina di pesce di scoglio con granciporro e caviale Kristal, spaghettone di Gragnano con gambero rosso e la sua emulsione iodata, filetto di manzo maturato con finferli e gemme di abete rosso. Chiudete con il leggendario cioccolato e caffè delle manifatture Alain Ducasse su gelato di grano saraceno. Cantina, che conta 1600 etichette.

RISTORANTE IMAGO
C/O GRAND HOTEL HASSLER – VILLA MEDICI

Roma
tel. +39 06 69934726
www.imagorestaurant.it

titolari Veruschka B. Wirth e Roberto Wirth junior
chef Andrea Antonini
sommelier Alessio Bricoli
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 30-34
prezzo medio 240,00 euro

Posizionato in cima all'ineguagliabile cornice della celebre scalinata di Trinità dei Monti, questo splendido albergo cinque stelle lusso che risalta a livello mondiale assomiglia più a una reggia con i suoi affreschi originali, i suoi arredi d'epoca e il suo servizio d'altri tempi. Superato lo stupore che inevitabilmente vi colpirà accomodatevi poi in questo ristorante stellato assiso all'ultimo piano dell'hotel e approcciatevi con fiducia a una cucina che segue con amore il ritmo delle stagioni, fatta di piatti che raccontano di Roma ma anche – siamo pur sempre nella caput mundi – del resto del mondo. La carta cambia due volte l'anno e può includere barbabietola con panna acida e caviale, lattuga con gambero viola, zucchine in fiore con manzo crudo, spaghetto con ricci di mare affumicati e pecorino, pasta "burro e Parmigiano" con cedro e polline, manzo con albicocche e senapi, branzino in porchetta. Chiudete con l'eccelsa torta di pesche. Scelta enologica che fa aggio su 1500 etichette da tutto il mondo.

LUMEN COCKTAILS & CUISINE
C/O THE ST. REGIS HOTEL, ROME

Roma
tel. +39 06 47092740
www.lumenrome.com

titolare The St. Regis Rome
chef Francesco Donatelli
sommelier Alessandro Di Bona
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 55,00 euro

Ha ospitato re e imperatori, capi di stato e divi del cinema, questo sontuoso albergo situato in un grande stabile umbertino. Quindi stupisce ancora di più incappare, in questo luogo fuori dal tempo, in un ristorante che ti aspetteresti di trovare a Manhattan, inserito nelle 50 Best Discovery del mondo. Un luogo dinamico, luminoso, nel quale si celebrano i sapori della cucina italiana alla luce di un'ottica cosmopolita. Provate i cannoli di Fassona con salsa al caramello salato, l'astice con citronette e crema di avocado, il caviale, la fregola sarda al ragù di agnello con fonduta al Fiore Sardo, i tagliolini ai calamaretti con zafferano e crema di zucchine, i gamberoni flambati con composta di albicocca selvatica. In stagione non mancano porcini e tartufi. Chiudete con la crostatina di fragole su crema pasticcera e gelato alla vaniglia. In cantina riposano 240 etichette italiane ed estere.

RISTORANTE RELAIS LE JARDIN
C/O SLH HOTEL LORD BYRON

Roma
tel. +39 06 3220404
www.relaislejardinrestaurant.com

titolare Francesco Piccinni
chef Valerio Mercadante
sommelier Vincenzo Scaraglia
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 16
prezzo medio 65,00 euro

Racconta tanto della storia di Roma, dei grandi nomi che sono passati per le sue stanze, questo albergo di raffinata eleganza, situato in un ex-convento nel quartiere dei Parioli. E storie da raccontare sono passate anche in questo ristorante dall'ambientazione art deco, con pareti a specchio, marmi pregiati e tavoli di foggia ottagonale, simile a un gentlemen club. La proposta di cucina punta a esaltare le materie prime che hanno dato lustro all'Italia in piatti ricchi di personalità. Dalla carta scegliete sfoglie di mela con ostrica, Gorgonzola, senape al miele e tartufo e bonbon di mare, gambero crudo con manzo marinato, spuma di Brie, sedano rapa e bisque di gamberi, spaghettini al burro acido e zafferano con alici, noci pecan e polvere di speck d'anatra affumicato, ristretto in brodo di legno amaro con crudo di seppia, petto e coscia di piccione in riduzione di Americano con salsa al cioccolato. Chiudete con la meringa su popcorn e milk shake al caramello. La scelta enologica si basa su 140 etichette italiane e internazionali.

RISTORANTE MONUMENTO DAL 1884

Roma, Loc. Ostia Antica
tel. +39 06 5650021
www.ristorantemonumento.it

titolari Jiasmin e Gianandrea Gualandri
chef Andrea Nelli
chiuso mai
coperti 70 interni - 30 esterni
prezzo medio 65,00 euro

Un pezzo di storia importante questo ristorante fondato nel 1884 accanto al castello di Papa Giulio II, la storia di quelle famiglie che arrivavano a prendere parte alla bonifica dell'Agro Romano in cambio, come recita ancora una lapide, di "pane e lavoro". La storia della Famiglia Gualandri, che arrivò qui dal ravennate portando con sé la tradizione culinaria delle arzdòre romagnole, tradizione che ancora vive in voci della carta come i cappelletti con ragù di battuto o il pollo alla cacciatora. Oggi però la spina dorsale del menu è rappresentata da piatti di mare ottimamente confezionati con la materia prima che arriva ogni giorno dalle migliori aste del litorale: alici marinate con lime e menta, polpette di tonno agli agrumi, tagliolini alla Monumento con cozze, vongole, mazzancolle e calamari, gamberoni al coccio. Carta dei vini interessante, con bella scelta di bottiglie italiane e di distillati.

OSTERIA LA BRICIOLA

Tivoli Loc. Bivio San Polo (RM)
tel. +39 0774 418421
www.osterialabriciola.it

titolare Enrico Magnanti
chef Enrico Magnanti
sommelier Enrico Magnanti
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 40 interni - 30 esterni
prezzo medio 38,00 euro

Si conferma indirizzo sicuro e affidabile, questa osteria di classico e sobrio tono situata in una frazione fuori Tivoli, e dotata, nella bella stagione, di un piacevole dehors che regala un rilassante colpo d'occhio sulla zona dei colli. Merito di una proposta di cucina sia di terra che di mare, che parte da materie prime a filiera corta, con il pescato che arriva giornalmente dal Tirreno, per realizzare piatti che seguono lo stilema di un classico contemporaneo. Nella bella sala dagli arredi vagamente vintage avrete la ventura di assaggiare passatina di gamberi e ceci (ricetta omaggio a Furio Pierangelini), tartare di Scottona al coltello con scaglie di funghi e cucunci di Salina, agnolotti ripieni di pollo e peperoni, tagliolini con vongole e calamari su salsa di pane di segale, polpo arrostito su salsa di melanzane con fagiolini olio e limone, saltimbocca 2.0 con besciamella alla salvia e insalatina di rucola e mirtilli. Chiudete con il dolce incontro al rum, arancia e cioccolato. Bella la degustazione di formaggi, interessante la carta degli oli, aceti e tisane. In cantina 350 etichette italiane e internazionali e 150 distillati di pregio.

RISTORANTE ROSSODIVINO

Valmontone (RM)
tel. +39 335 5625097
ristorante-rossodivino-valmontone.metro.biz

titolare Stefano Bartolucci
chef Stefano Bartolucci
sommelier Stefano Bartolucci
chiuso lunedì
coperti 44
prezzo medio 36,00 euro

Ha sempre molto appeal, anche in ragione della sua comoda vicinanza al frequentatissimo outlet, questo bel ristorante situato nella parte esterna del borgo di Valmontone: merito di Stefano Bartolucci, che con passione e competenza, in un'ambientazione da osteria contemporanea, caratterizzata da tante bottiglie di vino esposte alle pareti, continua a offrire una cucina nella quale elementi tipici della tradizione laziale vanno a braccetto con i sapori d'eccellenza italiani. Provate le polpette all'amatriciana, il flan di patate con fondente di formaggio erborinato e miele, la carbonara con tartufo, i paccheri "alla Zoe" con pesto, stracciatella e pistacchi, il filetto di manzo avvolto nel lardo di pata negra, la guancia di maiale ai frutti di bosco con caviale di Grand Marnier. Chiudete con l'ottimo soufflé al cioccolato. La cantina – 100 etichette – parla prevalentemente italiano.

ALBERGO RISTORANTE BENITO AL BOSCO

Velletri (RM)
tel. +39 06 9641414
www.benitoalbosco.com

titolare Benito Morelli
chef Benito Morelli
sommelier Roberto Morelli
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 50,00 euro

Poche persone al mondo hanno attraversato, come Benito Morelli, la storia della ristorazione: personaggio della Dolce Vita, cuoco che ha placato gli appetiti di tante celebrità, amico intimo di Ugo Tognazzi. E oggi, che la vita si è fatta più tranquilla, Benito continua a coltivare il gusto per il buon cibo e il buon bere nel suo accogliente albergo con piscina situato nel cuore dei Castelli Romani, coadiuvato in sala e in cantina dal figlio Roberto, comandante del Cordon Bleu. La carta come sempre viaggia agilmente fra mare e terra, con piatti che ormai sono considerati dei grandi classici: dopo i sostanziosi antipasti provate i paccheri con melanzane, mazzancolle e pecorino, i tagliolini con gamberi e porcini, il pescato di giornata da fare al forno con patate e pomodorini, la vitella con pistacchi e agrumi. Chiudete con l'ottimo gelato fatto in casa e arricchito dai frutti di bosco. Carta dei vini imponente, 3500 etichette dall'Italia e dal mondo.

CASA TUSCIA ENOTECA CON CUCINA

Nepi (VT)
tel. +39 349 8054041
www.ristorantecasatuscia.it

titolare Emanuele Cresca Lupino
chef Tatiana Pedile
sommelier Emanuele Cresca Lupino
chiuso da lunedì a giovedì
coperti 35 interni - 30 esterni
prezzo medio 50,00 euro

È veramente bellissimo questo ristorante-enoteca che ha trovato posto in un ex-mattatoio all'interno dei Bastioni Farnesiani di Nepi, a poca distanza dal Forte Borgia che traviò anche le emozioni di Wolfgang Goethe, oltre a cullare i sonni dell'avvelenatrice Lucrezia. Un contesto di grande suggestione e raffinatezza che farà ala a un'esperienza culinaria strettamente legata ai piatti tipici della Tuscia, serviti su splendide stoviglie artigianali riccamente decorate. Cominciate con i salumi e i formaggi del territorio per poi passare al guanciolo di maiale iberico con hummus piccante di ceci, ai fegatelli Cbt con tzatziki e olio all'alloro, ai pici quadrati con pesto di fave, mandorle pecorino e guanciale, agli gnocchi di farina di castagne con ragù di anatra all'arancia, allo spezzatino di Chianina al Montepulciano. Chiudete con la mela Cbt al pain d'épices e noci caramellate. La cantina ospita 500 etichette da tutta Italia.

RISTORANTE TRE RE

Viterbo
tel. +39 0761 304619

titolari Eleonora Di Andrea, Giampiero e Giuliano Proietti
chef Marina Cionfi
chiuso giovedì
coperti 70
prezzo medio 55,00 euro

Rappresenta il più classico dei classici questo storico ristorante situato nel pieno centro di Viterbo, gestito da oltre 30 anni dalla stessa famiglia ma le cui origini risalgono addirittura al XVII secolo. In un ambiente caloroso, accogliente, dagli arredi che trasudano storia e vite vissute, sarete accolti come ospiti da Eleonora, nota anche come "la regina della sala", e godrete di una cucina genuina, sostanziosa, che è una summa della Viterbo gastronomica. Assaggiate bruschettone con lardo locale speziato, pecorino nobile della buca etrusca con miele e noci, lombrichelli alla viterbese, fettuccine ai funghi porcini, maialino in porchetta, pollo alla viterbese, funghi arrosto con patate. In stagione non manca il tartufo. Chiudete con una mousse di ricotta su crema di vaniglia e scaglie di cioccolato e con i classici tozzetti da intingere nell'Aleatico. Cantina con bottiglie da tutta Italia.

OSTERIA DEL TEMPO PERSO

Viterbo
tel. +39 371 6254892

titolare Alessandro Stanisci
chiuso domenica a cena - da lunedì a giovedì a pranzo - venerdì - sabato
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

Nei sotterranei del Palazzo dei Papi Alessandro Stanisci gestisce da anni con passione questa osteria dall'aspetto caratteristico, dalle solide volte in pietra antica e dai muri che denotano il trascorrere dei secoli, mentre sua moglie in cucina fa rivivere i piatti tradizionali della cucina viterbese e dell'alta Tuscia. Dopo l'incredibile batteria di antipasti – salumi, latticini, sottoli – potrete darvi alla pazza gioia con le fettuccine alla papalina, con guanciale, rucola e pomodorini di Pachino, o con gli altrettanto iconici spaghetti "alla Gigi Proietti" (ricetta dell'attore, una carbonara rivisitata). Proseguite poi con le saporite carni alla brace, il tradizionale "panunto" (salsicce e pancetta sul pane bruschettato), patate e porcini, prima di chiudere con la mousse ai frutti di bosco. Alessandro, vero oste di una volta, saprà sempre suggerirvi il vino giusto da abbinare prima di farvi assaggiare il suo liquore alla nocciola.

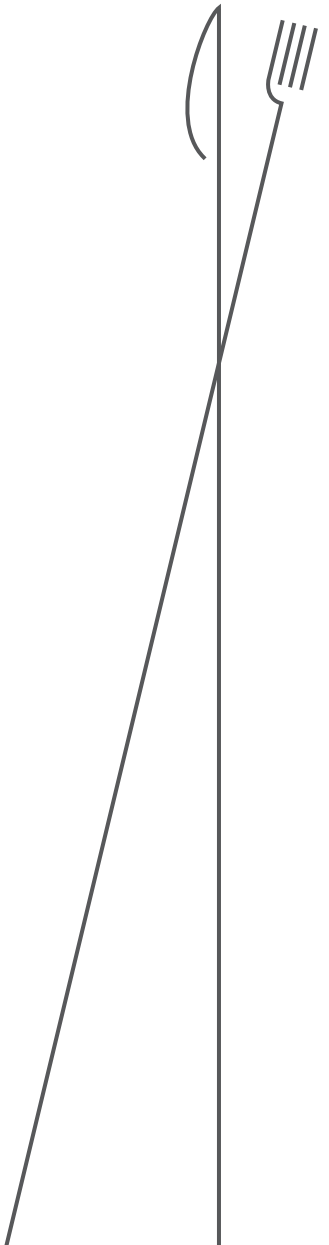
CITRA.IT

L'ELEGANZA DI SAPER ESSERE OVUNQUE



CITRA

VINI. VOLTI. VALORI.



ABRUZZO

ELODIA RISTORANTE

L'Aquila
tel. +39 0862 1911900 +39 338 5458031
www.elodia.it

titolare Famiglia Moscardi
chef Vilma Moscardi
sommelier Antonello e Riccardo Moscardi
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a sabato
coperti 40
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Si conferma come il migliore indirizzo cittadino questo ristorante di grande tono, situato nelle sale affrescate di Palazzo Cipolloni-Cannella, nel cuore del centro storico aquilano. La ragione, da oltre 50 anni, è nel lavoro incessante della Famiglia Moscardi alla ricerca della qualità senza compromessi. Materie prime scelte convergono nelle antiche ricette di nonna Elodia, rilette in chiave contemporanea: panzanella alla pizzaiola con alici croccanti, baccalà con patate, spaghetto con agnello, scarsella e limone, gnocchetti con rosolaccio, asparagi e polvere di prosciutto, pollo in casseruola con verdure di campo, agnello "alla saffrana" con porcini e caffè. Chiudete con un gelato al confetto di Sulmona e mandorle. In cantina 300 etichette regionali, nazionali ed estere.

RISTORANTE L'ANGOLO D'ABRUZZO

Carsoli (AQ)
tel. +39 0863 997429 +39 339 7452600
www.langolodabruzzo.com

titolare Lanfranco Centofanti
chef Valerio Centofanti
sommelier Valentina Centofanti
chiuso martedì a cena
coperti 80
prezzo medio 45,00 euro

Fa ormai decisamente parte della storia della cucina tradizionale abruzzese, questo ristorante di grande lignaggio, che la Famiglia Centofanti porta avanti con passione e orgoglio da oltre mezzo secolo. La materia prima è reperita tra ciò che di meglio l'Abruzzo è in grado di offrire, e si declina in piatti con profonde e tenaci radici nella cultura del territorio. Al caldo di un crepitante camino sul quale gira incessante lo spiedo delle carni potrete gustare bruschette con porcini e tartufo, "Io", ossia un insaccato di maiale nero e Trebbiano di Zaccagnini inventato da Lanfranco Centofanti, frittatina con guanciale e orapi (spinaci selvatici autoctoni), pappardelle al ragù di coniglio e zafferano, fettuccine Senatore Cappelli all'abruzzese, autentico castrato massaggiato, stracotto di pecora agliù cutturù, crème caramel allo zafferano di Navelli. In stagione non manca mai il tartufo. Cantina monumentale, etichette da tutto il mondo.

REALE RISTORANTE NIKO ROMITO
C/O RESORT CASADONNA

Castel di Sangro (AQ)
tel. +39 0864 69382
www.nikoromito.com

titolare Cristiana e Niko Romito
chef Niko Romito
sommelier Carlo Maldotti
chiuso lunedì - martedì - mercoledì a pranzo
coperti 26
prezzo medio 150,00 euro

Fra i grandi nomi mondiali del fine dining di questo scorcio di secolo, tre Stelle Michelin, Niko Romito è più che uno chef, è una sorta di Virgilio-Beatrice che vi prenderà per mano per accompagnarvi in terreni sconosciuti. Terreni dove il concetto di cucina si supera per diventare esperienza a tutto tondo. Nel suo incantevole resort situato nelle campagne fuori Castel di Sangro avrete l'inenarrabile gioia di condividere piatti sicuramente da affrontare con mente aperta, dove però compare sempre una reminiscenza del territorio. Ecco allora ostrica e cicoria con crema di latte, zucchina con cannella e pepe rosa, risotto con pesto di basilico e acqua di anice, assoluto di cipolla con bottoni di Parmigiano 36 mesi e zafferano, agnello con latte di pecora, anatra con ginepro, peperoni "ammollicati" con mezcal. Coccole finali inesauribili e cantina che accoglie 1350 etichette da tutto il mondo.

VILLA MAIELLA

Guardiagrele (CH)
tel. +39 0871 809319
www.villamaiella.it

titolare Giuseppe Tinari
chef Arcangelo Tinari
sommelier Pascal Tinari
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 40 interni - 30 esterni
prezzo medio 80,00/120,00 euro

Vi sentirete come a casa in questo bell'albergo-ristorante nel cuore della Maiella chietina che da tre generazioni la Famiglia Tinari conduce con passione e competenza, dove la doppia Stella – Michelin e Verde – anziché mettervi in soggezione vi approccerà a una cucina che partendo dalla tradizione di territorio diventa ricerca e innovazione. Si parte da materie prime spesso autoprodotte come gli insaccati e i formaggi, per arrivare a vette di gusto incredibili: chitarra di patate con fonduta al canestrato di Castel del Monte, vitello marinato al caffè e cumino, farro spezzato di Caprafico mantecato ai porcini, chitarra al ragù d'agnello con ricotta affumicata al ginepro, makaira con peperone rosso dolce di Altino e calamari, su prenotazione maialino nero. Chiudete con pane e cioccolato. Carta dei vini che ospita 1800 etichette da tutto il mondo.

LA BALENA OSTERIA DI MARE

Rocca San Giovanni,
Località Contrada Vallevò (CH)
tel. +39 0872 609201
www.ristorantelabalena.it

titolari Giuseppe e Camillo Crugnale
chef Giuseppe e Camillo Crugnale
sommelier Iulia Badea
chiuso lunedì
coperti 45 interni - 35 esterni
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Non vi tragga in inganno la definizione di osteria: questo locale è un ristorante di nome e di fatto, elegante, luminoso, veramente a due passi dal mare, nell'insenatura di Vallevò dove nel 1960 i due fondatori incontrarono col loro peschereccio una balenottera. La proposta di cucina è ovviamente rigorosamente ittica, basata sul pescato di giornata e sulle ricette della tradizione marinara locale. Dopo un aperitivo a base di ostriche e Champagne tuffatevi senza paura sul pesce spada affumicato al faggio con rucola e cedro candito, sulle cozze ripiene, sulla chitarrina con vongole e bottarga, sui tacconcelli con ceci e frutti di mare. Ma la vera specialità è il brodetto alla sanvitese, sorta di piatto unico, da ordinare almeno per due persone. In alternativa la grigliata mista con l'olio di San Vito. La selezione enologica conta una cinquantina di etichette prevalentemente abruzzesi e italiane.

HOSTARIA DEL PAVONE

Vasto (CH)
tel. +39 0873 60227
www.hostariadelpavone.it

titolare Nicolino Di Renzo
chef Luca Di Renzo
sommelier Giuseppe Di Renzo
chiuso domenica a cena - martedìì
coperti 35
prezzo medio 65,00 euro

Non perde un colpo questo bel ristorante situato in pieno centro storico e ospitato in un antico palazzo dai soffitti a volta. Merito di una proposta essenzialmente di mare, che ricalca gli stilemi della cucina ittica abruzzese e basata su una materia prima di freschezza assoluta. Logico che l'offerta di mercato condizioni pesantemente una carta nella quale potrete trovare il meglio del pescato di giornata. Dopo il plateau di crudi secondo disponibilità e le ostriche Gillardeau e Tia Maraa, provate la batteria di antipasti caldi, il pacchero con crostacei e bottarga di spigola, lo spaghettone Aop con peperone dolce di Altino, crudo di gambero rosso e caviale. Al momento del secondo optate per la frittura di "puntarelli" o su una grossa pezzatura al forno, mentre il brodetto è solo su prenotazione. Cantina che conta 6000 etichette da tutto il mondo.

TRABOCCO CUNGARELLE

Vasto (CH)
tel. +39 340 8629815
www.traboccocungarelle.it

titolare Mirko Di Nanno
chef Biagio Santagata
sommelier Luca Conti
chiuso solo d'inverno
coperti 48
prezzo medio 70,00 euro

Sfrecciando sulla statale Adriatica non potrete fare a meno di notare questo trabocco – tipica struttura abruzzese a mezza via fra la palafitta e l'argano per la pesca – letteralmente adagiato in mezzo all'Adriatico. Un luogo fuori dal tempo, che Mirko Di Nanno e Biagio Santagata hanno dedicato a una ristorazione, ovviamente di mare, dove la materia prima è unicamente basata sul pescato del giorno. Saranno quindi gli esiti della pesca a decidere cosa potrete gustare, piatti sempre e comunque fortemente legati alla tradizione marinara vastese. In ogni caso, dopo un calice di bollicine, non mancheranno mai sette antipasti fra caldi e freddi, due primi e due secondi tra cui scegliere e un dessert, il tutto a prezzo forfettario. Per i bambini la mitica frittura di paranza diventa senza spine. Cantina perlopiù regionale con qualche bollicina.

RISTORANTE CARMINE

Loreto Aprutino, Loc. Remartello (PE)
tel. +39 085 8208553
www.ristorantecarmine.it

titolare Kristian Ferretti
chef Kristian Ferretti
sommelier Kristian Ferretti
chiuso lunedì - martedì
coperti 80
prezzo medio 45,00 euro

Rimane indirizzo di sicuro affidamento questo ristorante sobrio e composto, quasi nascosto in una villetta residenziale, dove dal 1989 si celebra l'incontro fra la tradizione marinara abruzzese e l'eccellenza dell'olio Evo di Loreto Aprutino, vera chicca del territorio. Merito della Famiglia Ferretti, che con passione continua a selezionare materie prime di assoluta qualità per poi declinarle in piatti di magistrale classicità. Dopo i crudi secondo mercato assaggerete il sauté di conchigliame "alla Daniela", il bollito di scampi e calamari, le sagnarelle con ceci "alla Carmine", la chitarrina "alla capitana", la coda di rospo con patate e funghi al profumo di rosmarino, la zuppa di pesce. Dolci della casa, tutti squisiti. Carta dei vini basata su 400 etichette regionali, nazionali ed estere.

CAFÉ LES PAILLOTES

Pescara
tel. +39 085 61809
www.lespaillotes.it

titolare Daniele D'Alberto
chef Valentina Faccia
chiuso domenica - lunedì
coperti 50
prezzo medio 60,00 euro

Starete benissimo in questo locale affacciato sulla spiaggia di Pescara, a due passi dalla fontana di piazza Le Laudi e dall'aspetto di uno chalet circondato dalle palme. Ammirate il panorama e respirate la brezza dell'Adriatico per poi approcciarvi alla cucina curata di Daniele D'Alberto. La proposta è sostanzialmente di mare, con abbinamenti mai banali e grande attenzione alla materia prima. Assaggerete ostrica con pere e aneto, triglia con le mandorle, tortello al cacio e pepe con tartare di scampi, pasta mista allo scalogno fondente con olio al peperone di Altino, alga Nori, frutti di mare e bergamotto, mazzancolle al limone con liquirizia di Atri. Chiudete con la versione dello chef del classico tiramisù. Scelta enologica basata su 700 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE CARLO FERRAIOLI

Pescara
tel. +39 0854 210295
www.carloferraioli.it

titolare Carlo Ferraioli
chef Carlo Ferraioli
sommelier Carlo Ferraioli
chiuso lunedì
coperti 70
prezzo medio 45,00 euro

Rimane uno dei migliori indirizzi in città per la cucina di pesce questo bel ristorante affacciato sul porto canale e dagli arredi sobri e vagamente vintage. Merito della Famiglia Ferraioli, che con passione e amore per la materia prima – scelta ogni giorno al mercato dallo chef-patron – guida l'attività da oltre 50 anni e tre generazioni senza mai scendere a compromessi sulla qualità. La proposta si attesta su una linea tipicamente mediterranea e la grande batteria degli antipasti – crudi, freddi e caldi – sarà già di per sé un pasto completo. Se vorrete dopo potrete continuare con la chitarra alla pescatora, col brodetto, coi ravioli al mantecato di gallinella con scampi e tartufo, sulle saporite grigliate miste. Chiudete con la sfogliatina di crema all'Aurum. Nella carta dei vini campeggiano 300 etichette regionali, italiane e internazionali.

RISTORANTE AL POGGIO DEL SOLE

Pianella,
Località Contrada Nardangelo (PE)
tel. +39 085 972233
www.alpoggiodelsole.it

titolare Francesco Angelini
chef Francesco Angelini
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 150
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Ha i sentori tipici della cucina contadina del territorio questo ristorante dall'atmosfera caratteristica, calda e accogliente, situato nell'entroterra pescarese, in una zona particolarmente vocata alla produzione dell'olio extravergine d'oliva. E proprio l'oro verde d'Abruzzo è una delle basi di una cucina fortemente ancorata alla tradizione, realizzata con materie prime a filiera corta. Nella bella sala in pietra a vista, dopo avere scelto salumi e formaggi locali dal grande bancone, gusterete chitarra con polpette al sugo teramano, zuppa di fagioli di Tavo, tagliatelle al ragù bianco di vitello o ai funghi. Come secondo prediligete gli arrosticini e le carni da cuocere sulla brace: in famiglia c'è esperienza di macelleria e si vede. Chiudete col "dolce del brigante". Scelta dei vini che include 100 etichette, italiane ed estere.

DON EVANDRO RISTORANTE

Popoli Terme (PE)
tel. +39 388 8876858
wwww.donevandroristorante.it

titolari Pierluigi Antonucci
chef Pierluigi Antonucci
sommelier Eugenia Antonucci
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 15
prezzo medio 50,00 euro

Si conferma come uno dei migliori indirizzi della regione questo bel ristorante moderno, tutto decorato su toni chiari, situato nel centro storico di Popoli dove inizia il sentiero che conduce al castello Cantelmo. È qui che Pierluigi ed Erika esprimono tutto il loro amore per le materie prime d'eccellenza, che vengono declinate in piatti di grande personalità caratterizzati da una meticolosa ricerca delle migliori nicchie del territorio. Si mangia a istinto dello chef, che di volta in volta valorizzerà ciò che di meglio ha in cucina: carciofi con aglio fermentato e acciughe, cipolla dorata di Popoli con zafferano di Navelli e Parmigiano, fusilloni con pecorino e scorza d'arancia, ravioli di ricotta con cipolla e uvetta, anatra con ginepro e mirtilli, anguilla glassata. Chiudete con la classica ferratella allo zafferano e composta d'uva. In cantina riposa una quarantina di etichette.

IL TUBERO D'ORO

Campli (TE)
tel. +39 320 1898084

titolare Marco Sciamann
chef Flora Merucci
sommelier Marco Sciamann
chiuso domenica a cena
coperti 50 interni - 20 esterni
prezzo medio 30,00 euro

Già a sentire il nome emergono sensazioni olfattive superbe, che agli amanti del tuber magnatum pico e dei suoi parenti ispirano gioia di vivere e sommo appetito. Perché la specialità di questo bel ristorante dall'atmosfera rustica, situato nel cuore dei Monti della Laga, è il pregiatissimo tartufo del territorio, disponibile tutto l'anno nelle sue diverse declinazioni, talvolta contrappuntato da altre delizie del bosco come funghi, castagne e frutti dimenticati. Lasciatevi tentare dall'uovo all'occhio di bue su prosciutto locale tagliato grosso con tartufo nero, dall'oliva ascolana tartufata, dagli gnocchi di patate ai funghi porcini, dalla crema di castagne con tartufo, dalla chitarra funghi e tartufo, dal filetto di vitello in crosta di nocciole su purea di porcini. Chiudete in golosità con una squisita cheesecake ai frutti rossi. Cantina concentrata molto sulle etichette regionali, ma con una bella selezione anche di vini nazionali.

HOTEL RISTORANTE LUCIA

Giulianova (TE)
tel. +39 085 8005807 +39 349 5252093
www.hlucia.it

titolari Patrizia e Paolo Di Gregorio
chef Patrizia Di Gregorio
sommelier Paolo Di Gregorio
chiuso lunedì
coperti 50
prezzo medio 50,00 euro

Luminosa, la sala da pranzo di questo albergo sobrio, a gestione famigliare, situato a pochi passi dalla spiaggia di Giulianova, location dove potrete gustare una cucina di mare di impronta chiaramente tradizionale, realizzata con mano solida e con grande attenzione alla materia prima, che arriva ogni giorno con i primi pescherecci. Assolutamente imperdibili sono i sette crudi di pesce della chef Patrizia, i tiepidi di mare al vapore, la selezione di antipasti caldi, che variano quotidianamente in base alla disponibilità del pescato. Ma voi tenete un posto anche per il tonno scottato con mosto cotto e ricotta salata, per i deliziosi spaghetti Senatore Cappelli con calamari, crostacei e bottarga, per le linguine al crudo di gamberi rossi, per la rana pescatrice al barbecue con salsa alla pizzaiola, per il brodetto realizzato secondo la tradizione giuliese, per la frittura dell'Adriatico. Non mancano le grandi pezzature da fare al forno. In cantina 300 etichette dall'Italia e dal mondo.

RISTORANTE E CHALET KIRÀ

Martinsicuro, Loc. Villa Rosa (TE)
tel. +39 0861 713268 +39 320 8357620
www.ristorantekira.it

titolare Luca Cianci
chef Luca Cianci e Alessandro Galantini
sommelier Davide Minora
chiuso lunedì
coperti 60 interni - 20 esterni
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Non sottovalutate questo chalet direttamente sull'Adriatico scambiandolo per un semplice stabilimento balneare con servizio di cucina. Effettivamente in estate è anche quello ma è soprattutto il luogo dove troverete una delle cucine di mare più sincere ed entusiasmanti della riviera teramana, con il pescato migliore che ogni giorno diventa piatti di inusitata freschezza. Cominciate coi crudi, con le tartare di giornata, con le ostriche se volete, per poi proseguire con gli scampi all'arrabbiata, con il misto di gratinati, con il risotto alla pescatora, con le linguine Mancini all'astice. Come secondo optate per una pezzatura del giorno da infornare, in alternativa la classica rana pescatrice in potacchio. La zuppa di pesce, disponibile solo su prenotazione, è una specie di piatto unico, sappiatelo. Si chiude con la crema agli amaretti e Grand Marnier. Buona selezione di vini, soprattutto abruzzesi con qualcosa dal resto d'Italia.

DAL PUGLIESE RESTAURANT & PIZZA

Tortoreto (TE)
tel. +39 0861 788376 +39 349 7123933
www.dalpugliese.com

titolari Gregorio e Gaetano Lamastra
chef Gaetano Lamastra e Pasquale Longobardi
chiuso mercoledì
coperti 70 - 90
prezzo medio 45,00/55,00 euro

Percorrendo la passeggiata a mare di Tortoreto incapperete in questo chalet direttamente sulla spiaggia, dalla cui veranda potrete anche godere del panorama sull'Adriatico, dall'atmosfera giovane e casual, dove Gregorio e Gaetano Lamastra vi proporranno un'eccellente cucina ittica. Materia prima freschissima, variabile a seconda degli esiti della pesca, viene rielaborata secondo i ricettari della tradizione marinara di Puglia, terra natia degli chef. Ecco allora ostriche, crudi, pepata di cozze di Castro, zuppetta di calamaretti all'arrabbiata con pane crusco, tagliatelle allo scoglio con profumo di limone, chitarra all'astice, polpo verace di scoglio alla griglia, frittura dell'Adriatico. Per chi non ama il pesce consigliamo la parmigiana servita nel coccio. Si chiude col pasticciotto leccese su salsa inglese. Non manca ovviamente la pizza, fragrante e ben condita. Scelta enologica che spazia dall'Italia alla Francia, interessante.

COLOMBEROTTO

qualità nelle carni





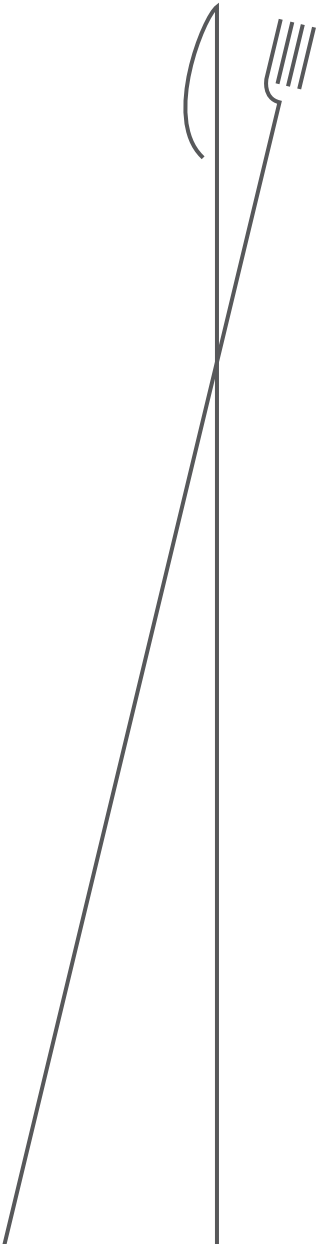
Carni allevate
in Italia

Dry aged
per la ristorazione





www.colomberotto.it



MOLISE

MONTICELLI SAPERE & SAPORI

Campobasso
tel. +39 0874 418460
www.ristorantemonticelli.it

titolari Simona e Stefano De Castro
chef Simona De Castro
sommelier Stefano De Castro
chiuso domenica a cena - lunedì
martedì a pranzo
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro (bevande escluse)

Nella parte vecchia di Campobasso rimane sempre un indirizzo sicuro questo bel locale votato anima e corpo alla valorizzazione e alla divulgazione delle tradizioni gastronomiche e molisane, dei prodotti del territorio e di antiche ricette che parevano perdute. In un'ambientazione rustica, con le sale distribuite su più piani in un antico palazzo del centro storico e, quando fa bello, un grazioso dehors sulla strada, gusterete piatti profondamente nostrani del ricettario locale. Come la coratella con arancino di fiadone, mais soffiato, asparagi e guanciale, il pomodoro in caponata con estratto di basilico, perle di ricotta di capra e chips di grano saraceno, il tartufotto di patate di San Biase e tartufo con crema di Parmigiano e funghi, il gomitolo di torcinello alla brace, il soufflé di caciocavallo con ricotta, pere e cipolle caramellate o le costolette di agnello in crosta con spuma di patate e tartufo. Cantina a vista che ospita 800 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE CONTRASTO

Cercemaggiore (CB)
tel. +39 0874 799230
www.contrastoristorante.it

titolare Lucio Testa
chef Lucio Testa
sommelier Marialibera D'Aversa
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 28
prezzo medio 60,00 euro

È proprio vero che li trovi dove meno te li aspetti. Perché l'ultima cosa che ti aspetteresti di trovare in questo delizioso borgo al confine fra Sannio e Matese è un ristorante di fine dining di tale profondità e raffinatezza. E invece eccolo lì, in un vecchio edificio affacciato sulla valle dove da anni Lucio Testa porta avanti con passione e coraggio un'idea di cucina che coniuga le tradizioni gastronomiche del territorio con tecniche di cottura aggiornate al XXI secolo. Sapori e consistenze odierni che però vi riporteranno indietro con la memoria: funghi, carciofo e radici, trippa di maiale in brodo freddo, fronne di Rosa (pasta fresca tipica molisana) condite secondo stagione, gnocchi di patate cotte sotto la cenere con spugnole, lumache e burro bianco, agnello con le biete, piccione con cardamomo, scalogno e carote. Chiudete con le tradizionali pastarelle. Lista dei vini che conta 180 etichette, italiane, francesi e di altri Paesi.

OSTERIA DEL BORGO

Larino (CB)
tel. +39 349 3928013 - +39 328 3258437
www.osteriadelborgolarino.com

titolare Assunta D'Ermes
chef Domenico Starinieri
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a sabato
coperti 50
prezzo medio 35,00 euro

Nel centro storico di Larino rimane sempre un indirizzo ad alta affidabilità questa osteria nella quale i tipici elementi rustici come i soffitti a volta e le pareti in pietra viva si mescolano gradevolmente ad arredi minimal sui toni del bianco e del chiaro. Un luogo chic, molto apprezzato dalla gente del posto, nel quale potrete gustare una cucina fortemente ancorata alle tradizioni del territorio ma curata e ben presentata secondo canoni di ristorazione contemporanea. L'antipasto della casa, con una miriade di assaggi di salumi, latticini, pancotto e molto altro rappresenta già un pasto completo. Ma se desidererete andare oltre allora tuffatevi senza timore sulle eccellenti paste fatte in casa, come i "pampanelli", ravioli dalla farcia segreta da condire con ragù di carne, rosmarino e caciocavallo, oppure la chitarrina al sugo di ventricina dolce. Per secondo optate per le ottime carni suine e ovine cotte alla brace. Chiudete col classico tiramisù. Cantina essenziale ma ragionata, 50 etichette regionali.

RISTORANTE SVEVIA DAL 1977

Termoli (CB)
tel. +39 0875 550284
www.svevia.it

titolare Famiglie Vincitorio e Talia
chef Massimo Talia
sommelier Silvio Chiappa
chiuso lunedì
(in inverno anche domenica a cena)
coperti 100
prezzo medio 45,00 euro

Non perde mai un colpo questo ristorante di grande tono situato fra le viuzze dell'antico borgo medievale di Termoli, dall'ambientazione nella quale si sposano alla perfezione le vestigia del passato – muri in pietra viva, alti soffitti a volta – con un'atmosfera soffusa, dove punti luce sono nel posto giusto. Una cornice affascinante nella quale vi sarà proposta una carta, perlopiù di mare, fortemente ispirata alla tradizione locale, in cui rientra anche il recupero di antiche ricette della cucina povera. Assaporerete passata di fave e cicoria con mazzancolle al lardo, 'u pappone (pancotto in brodetto di pesce), cavatelli di pasta fresca con vongole dell'Adriatico, salicornia e polvere di alghe, chicche di patate con genovese di totani, fiori di zucca e bottarga, razza in brodetto con "scescillo" alla termolese. Non mancano proposte di terra, specie a base di tartufo, e una bella scelta di crudi di pesce e ostriche. Carta dei vini,125 etichette, italiane, francesi e tedesche.

Z'BASS TRATTORIA DI MARE

Termoli (CB)
tel. +39 0875 706703
www.ristorantezbass.it

titolare Mirko Berardis
chef Andrea Di Tuccio
sommelier Mirko Berardis
chiuso lunedì
coperti 40 interni - 40 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Ci sono piatti che inevitabilmente finiscono per identificarsi con un territorio, una città, un quartiere, e alla fine diventano una sorta di religione laica. A Termoli questa religione laica è il brodetto di pesce, sorta di piatto unico portato a tavola in non meno di tre servizi. E questo ristorante situato nella parte più animata del centro cittadino è il tempio in cui si celebra il culto del brodetto, che qui vive le sue stagioni migliori. Se però volete spaziare su altri piatti non c'è che l'imbarazzo della scelta in una carta di mare ben calibrata: antipasti misti, tubetti "alla z'bass" cotti in brodo di pesce con cozze, vongole, scampetti e canocchie, taccozze con cicale di mare e ricotta, pesce al forno con patate e verdure, frittura croccante. Cantina interessante con una sessantina di etichette italiane ma anche estere.

RISTORANTE LU CARRATINO DAL 1976

Trivento (CB)
tel. +39 0874 871904
www.lucarratino.it

titolare Giuseppe Scarano
chef Giuseppe Scarano e Gennaro Durevole
sommelier Giuseppe Scarano
chiuso lunedì - martedì
coperti 300
prezzo medio 50,00 euro

Resta un indirizzo di sicura affidabilità questo ristorante dall'ambientazione luminosa, dagli ampi spazi, situato in una delle zone meno turistiche del Molise. L'aspetto è quello di una casa in stile rustico-chic situata su un'altura di difficile accesso, dalla quale potrete godere oltre che di un piacevole panorama anche di una cucina di mare e di terra che attinge a piene mani da materie prime del territorio. Carni, latticini, pescato, quando è stagione funghi e tartufi, vengono da filiere cortissime. Assaggerete misto di crudi di mare, salumi e formaggi locali, stracciata di Agnone, cavatelli al ragù bianco di agnello e porcini, spaghettoni artigianali con seppie, scampi, vongole e julienne di zucchine, scamponi con crema di Prosecco e tartufo nero locale, arrosto di agnello di Trivento. Chiudete col semifreddo al torroncino. Carta dei vini nella quale compaiono 300 etichette italiane, francesi, tedesche e persino neozelandesi.

RISTORANTE L'ELFO

Capracotta (IS)
tel. +39 0865 949131
www.ristorantelelfo.it

titolare Michele Sozio
chef Michele Sozio
sommelier Michele Sozio
chiuso lunedì - martedì
coperti 60 interni - 30 esterni
prezzo medio 30,00 euro

Richiama immagini di grandi tavolate, di sere trascorse accanto al caminetto acceso, profumo di cose buone e genuine, di cucina di casa, questo ristorante dall'aspetto rustico situato nel pieno centro storico del borgo di Capracotta. In questa vecchia cantina di un palazzo settecentesco affacciato su una strada a scalini la proposta sarà ovviamente legata a doppio filo con le tradizioni del territorio e attinge alle materie prime che si trovano stagionalmente, erbe spontanee e conserve fatte in casa. Dopo il monumentale antipasto della casa, già sufficiente a placare importanti appetiti, ordinerete il nido di "m'nestra patan" (pasticcio di pane, pancetta, tartufo e lenticchie), i tagliolini al tartufo locale, i cicatelli con pomodorini, orapi (spinaci selvatici) e ricotta stagionata, il filetto di maiale con cipolla caramellata e riduzione di Tintilia. Chiudete con la classica ferratella alla crema di ricotta e cioccolato, riduzione di Refosco e more. Cantina che parla molisano e italiano, con circa 80 etichette.

OSTERIA O' PIZZAIUOLO
LE SEGRETE DEL '700

Isernia
tel. +39 0865 412776
www.ristoranteopizzaiuolo.it

titolare Alberto Chiacchiari
chef Giovanni Di Palma
sommelier Davide Chiacchiari
chiuso mai
coperti 300 interni - 300 esterni
prezzo medio 35,00 euro

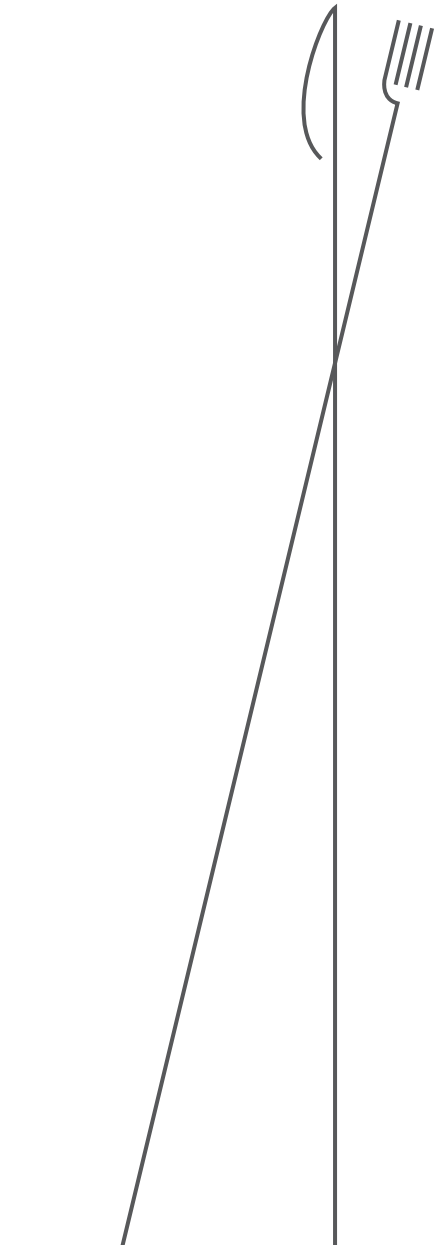
Non vi traggano in inganno né la definizione di osteria né la denominazione "o' pizzaiuolo". Certo, la pizza c'è, è molto buona e si fregia di eccellenze del territorio, come la N.2 ai sette cereali con provola di bufala, fiori di zucca, burrata e tarallo sbriciolato. Ma il locale è una splendida enoteca-ristorante ricavata nelle cantine di un palazzo settecentesco nel cuore storico di Isernia, e il menu è un vero inno al territorio. Le belle sale col soffitto a volta vi concilieranno mentre assaggiate le salsicce e le soppressate stagionate al caminetto, i crioli cacio e pepe con pancetta, pecorino e cacioricotta, l'eccellente prosciutto locale tagliato al coltello, il baccalà all'isernina con cipolla, capperi e olive, il lombo di maiale con prugne, mele, mandorle e birra scura. Peccato di gola finale con la pera caramellata in estratto di Tintilia. Carta dei vini piacevolmente di ampio respiro.



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
I FASOLARI

O.P. I FASOLARI
Organizzazione di Produttori della pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico soc.coop.

Via Maestri del Lavoro, 50 - 30015 Chioggia (VE) - tel. +39 041 403317
info@fasolari.it - **www.fasolari.it**



CAMPANIA

RUIT HORA

Lioni (AV)
tel. +39 0827 42585
www.ruithora.it

titolare Michelina Finelli
chef Aurelio Finelli
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 20,00/25,00 euro

Curato e raffinato l'ambiente, il ristorante Ruit Hora apre le sue porte appena giunti a Lioni, offrendo un'immagine e uno stile moderno e vivace, in grado di mettere a proprio agio la clientela. Aperto dal pranzo fino a tarda notte, utilizza prodotti provenienti rigorosamente dal territorio irpino, presentati sempre in modo elegante e mai banale. Quando il clima si fa più mite è possibile gustare un brunch o uno sfizioso aperitivo sotto un gazebo attrezzato di divani e tavolini in assoluto relax, accompagnati da buona musica specie nei fine settimana, durante i quali si organizzano frequentemente serate e feste dove intrattenersi fino a notte fonda. In menu, lo gnocco di patate di castagne con fonduta di pecorino e pancetta croccante, le tagliatelle con ragù di cervo e la tagliata con rucola e grana.

MORABIANCA

Mirabella Eclano, Loc. Pianopantano (AV)
tel. +39 0825 431537
www.morabianca.com

titolare Famiglia Mastroberardino
chef Francesco Spagnuolo
sommelier Rocco Plati
chiuso domenica a cena, lunedì, martedì e mercoledì
coperti 70 interni - 70 esterni
prezzo medio 55,00 euro

Nel cuore dell'Irpinia, a oltre quattrocento metri sul livello del mare, il ristorante Morabianca è incastonato tra vigneti e uliveti, all'interno del Radici Resort, in una location ideale per degustare le ottime pietanze della tradizione irpina. Ciascuna ricetta infatti rispecchia l'autenticità dell'entroterra, rispetta la stagionalità e la sua presentazione riflette la fantasia e la creatività dello chef Francesco Spagnuolo. Dall'ampia terrazza sulle suggestive colline, sarà più dolce gustare i paccheri ripieni di ricotta di Montella e mozzarella di bufala, il coniglio ripieno, a cui abbinare ottimi vini. Altrettanto gustosi i dolci, come il cannolo fritto con crema di ricotta e pera. Si consiglia la prenotazione.

OSTERIA DEL GALLO E DELLA VOLPE

Ospedaletto d'Alpinolo (AV)
tel. +39 0825 691225 - + 39 328 0954246
www.osteriadelgalloedellavolpe.com

titolare Filomena Festa
chef Davide Silvestro
sommelier Antonio Silvestro
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 35,00 euro

Si conferma per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo questo ristorante a gestione famigliare dall'aspetto classico e sobrio, situato in un caratteristico borgo ai piedi del Santuario di Montevergine. Merito di Davide e Antonio Silvestro, padre e figlio, che rispettivamente ai fornelli e in sala offrono una gustosa rilettura della cucina tipica dell'Irpinia, basata prevalentemente sulla disponibilità stagionale delle materie prime, in larga parte provenienti da produttori locali. Va da sé che il menu cambia con ciclica frequenza, e quindi saranno il calendario e la proposta di mercato a decidere se, dopo un assaggio di salumi del territorio, potrete assaporare spaghettone con pomodorini del Piennolo su crema di basilico o tiella di alici con provola, involtino di coniglio avvolto nella pancetta o spiedo di pancia di maiale con pappaccelle. Si chiude con ottimi dolci di casalinga fattura. In cantina riposa un migliaio di etichette da tutta Italia.

RISTORANTE MEGARON

Paternopoli (AV)
tel. +39 0827 71588

titolare Lina Martone
chef Lina Martone
sommelier Giovanni Morsa
chiuso lunedì
coperti 40
prezzo medio 40,00 euro

In una zona residenziale all'estremità meridionale della "Viareggio irpina", famosa per il suo carnevale e i suoi carri dai colori accesi, troverete questo ristorante intimo e grazioso, attivo da oltre 50 anni, decorato su toni tenui e dai tavoli ben distanziati e apparecchiati con cura. Anche la cucina è colorata e riflette un uso ampio e sapiente delle materie prime del territorio, spesso a filiera cortissima o provenienti dall'orto di casa, declinate in piatti che escono dal ricettario avellinese ma rivisitati in chiave contemporanea. Assaggiate la patata viola con stracciata di mozzarella e julienne di tartufo nero, il fiore di zucca farcito con formaggio di Carmagnano, i fusilloni con pomodoro e scaglie di ricotta stagionata, i riccioli napoletani con broccolo di Aprilatico (Presidio Slow Food) ma soprattutto lo stinco di vitello al Taurasi con ortaggi bonsai. Squisiti i dolci, tutti fatti in casa, e carta dei vini nazionale, che conta 500 etichette.

OASIS SAPORI ANTICHI

Vallesaccarda (AV)
tel. +39 0827 97021 +39 0827 97444
www.oasis-saporiantichi.it

titolare Famiglia Fischetti
chef Michelina Fischetti e Serena Falco
maître Puccio Fischetti
sommelier Nicola Fischetti
chiuso domenica a cena - mercoledì - giovedì
coperti 60
prezzo medio 80,00 euro

Si mantiene ai vertici dell'offerta della provincia, questo ristorante di grande eleganza, collocato nel centro di Vallesaccarda e decorato sui toni del classico, con mobili d'epoca e tovagliato candido a coprire i tavoli. Da oltre 30 anni la Famiglia Fischetti attinge alle materie prime del territorio scegliendo fornitori d'eccellenza e le traduce in una cucina che rilegge con stile i piatti tipici della zona, meritando l'ambita Stella Michelin. Piatti fortemente condizionati dall'offerta di stagione, come le deliziose zuppe, l'uovo di gallina ruspante con patate, limone e tartufo, il caciocavallo arrosto con pera e tartufo nero, le candele spezzate a mano con ragù all'antica e fonduta di caciocavallo, i ravioli di ricotta con salsa di noci e aglio bruciato, il coniglio ai profumi mediterranei con friggitelli, il maialino bianco con verdure in scapece. Chiudete con l'ottimo millefoglie alla crema, nocciole e amarene selvatiche. Carta dei vini che annovera 1000 etichette da tutto il mondo.

IL FORO DEI BARONI

Puglianello (BN)
tel. +39 0824 946033
www.ilforodeibaroni.com

titolare Agostino Vessella
chef Agostino Vessella
sommelier Angelo Raffaele Orso
chiuso martedì - a pranzo da lunedì a sabato
coperti 90
prezzo medio 43,00 euro

Affacciato su una delle due piazze principali di Puglianello, a pochi passi dal vecchio castello baronale, continua a essere un punto di riferimento questa osteria gradevole, dalle pareti in pietra a vista e dall'atmosfera calda e accogliente. Agostino Vessella attinge alle migliori materie prime che il Sannio offre, presidi Slow Food, produzioni di nicchia, per poi tradurle in piatti creativi, fortemente autoriali, con una forte presenza dell'elemento vegetale. Dopo lo splendido prosciutto crudo di Pietraroja tagliato al coltello approcciatevi al pane aromatizzato con capperi e pomodorini, carpaccio di peperone, salsa di acciughe e peperone giallo, ai ravioli di faraona con polvere di erbe di campo e scaglie di Provolone del Monaco. Come secondo optate per l'ottimo coscio di faraona Cbt con petto d'oca affumicato e purea di limone. Chiudete con il tris di cioccolati. Sono 150 le etichette di vino disponibili, da tutto il mondo.

LOCANDA DELLA LUNA

San Giorgio del Sannio, Località Marzani (BN)
tel. +39 320 0478609
www.locandadellaluna.net

titolare Daniele Luongo
chef Daniele Luongo
sommelier Teresa Nardone
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30/35
prezzo medio 35,00 euro

Si sta sempre molto bene in questa locanda dall'atmosfera country-chic situata in una piccola località alle porte di San Giorgio del Sannio, dove il rapporto fra cucina e natura viene recuperato a partire dalla scelta delle materie prime, provenienti in buona parte dall'orto adiacente e da fornitori scelti della zona. La proposta di cucina di Daniele Luongo segue i canoni della tradizione sannita, con sporadiche incursioni nel resto d'Italia, sempre caratterizzata da gusti decisi e ben marcati. Assaggerete parmigiana di melanzane in bianco, bocconcini di salsiccia rossa di Castelpoto, tregottini ripieni di patate, provola e baccalà, zuppa di castagne e funghi porcini, pizza "chiena", stracotto di vitello all'Aglianico, tiramisù della Locanda. Dopo mangiato indugiate davanti al grande camino ricavato da un portale antico e da travi settecentesche, sorseggiando un "Lunatico", liquore di produzione propria a base di Aglianico e amarene. Scelta enologica che conta su 250 referenze, italiane ed estere.

KRÈSIOS

Telese Terme (BN)
tel. +39 0824 940723
www.kresios.it

titolare Giuseppe Iannotti
chef Giuseppe Iannotti
sommelier Alfredo Buonanno
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
coperti 12
prezzo medio 190,00 euro

Si conferma alfiere del fine dining sannita questo ristorante dall'eleganza essenziale, pulita, raffinata, ospitato in un'antica villa di campagna. Le due Stelle Michelin si traducono in una cucina fortemente personale, ma soprattutto divertente: nell'antica Grecia, infatti, Kresios era uno degli appellativi di Dioniso e questo presuppone una dimensione godereccia e piacevolmente irrazionale. Il menu è fisso, a degustazione e soprattutto alla cieca, secondo l'estro ingegneristico dello chef: pane e pomodoro, coniglio teriyaki alla 'nduja, anguria con sgombro, spaghetti "allo scoglio", fagottini di faraona arrosto con salsa al burro e Parmigiano, agnello con funghi shiitake, topinambur e salsa di bieta, rombo e caviale in salsa al beurre blanc, neve con mosto cotto di Falanghina. Da urlo la piccola pasticceria finale. Cucina che provoca ma nel senso buono, simile a un caos perfettamente organizzato. Cantina che ospita 900 etichette italiane ed europee.

AGRIBRACERIA DI FATTORIA CARPINETO

Aversa (CE)
tel. +39 081 18399675
www.agribraceria.com

titolare Loredana Liistro
chef Pasquale Rusciano
chiuso a pranzo sempre
coperti 130
prezzo medio 25,00 euro

Direttamente dall'allevamento alla tavola per il piacere degli amanti della carne di qualità: è questo il concept di questo locale dalla piacevole atmosfera agreste situato vicino al parco Pozzi, a pochi passi dal centro di Aversa. Dal 2014 la filiera d'eccellenza della Fattoria Carpineto provvede alla materia prima seguendo una filosofia etica e sostenibile, materia prima che si traduce in piatti semplici e gustosi. Perno della proposta, ça va sans dire, è la carne, ma non dovete solo pensarla arrostita sulla brace. Come nel caso della selezione di trita, linea di panini gourmet dove la carne è tritata al coltello e ha una grana più grossa, che la rende succulenta, con la consistenza di una tartare e il sapore di una bistecca. E poi porchetta di razza Podolica, costine marinate 12 ore nella salsa Bbq, polpette al ragù campano, hamburger, wurstel artigianali, insalata di sfilacci con verdure. Da bere c'è una selezione essenziale di vini locali o in alternativa le birre agricole di Zago e Sottocroce.

PIZZERIA PEPE IN GRANI

Caiazzo (CE)
tel. +39 0823 862718
www.pepeingrani.it

titolare Francesco Pepe
chef Franco Pepe (maestro pizzaiolo)
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 120
prezzo medio 35,00 euro

Si annovera ormai tra i grandi nomi della pizza italiana Franco Pepe, che ha visto la sua arte sopraffina riconosciuta anche con il cavalierato della Repubblica. E non è un caso, perché nel suo locale, sobrio ed elegante, entrano solo ingredienti ultra-selezionati, provenienti da piccoli produttori artigianali. Artigianale è di conseguenza anche la sua pizza: non ce n'è mai una uguale alle altre, quasi fossero pezzi unici di gioielleria. Come la Margherita "sbagliata", con passata di pomodoro riccio, mozzarella di bufala Dop e riduzione di basilico. Non dimenticate, come aperitivo, il mitico spritz rosa di Franco Pepe e a fine pasto lasciatevi tentare dalla "crisommola" del Vesuvio, trancio di pizza fritta con ricotta di bufala, zeste di limone, confettura di albicocche "pellecchielle", nocciole tostate, polvere di olive e foglie di menta. Carta dei vini non da pizzeria, ricca di bollicine, più una bella scelta di birre artigianali.

RISTORANTE GLI SCACCHI

Caserta
tel. +39 347 8260155

titolare Gino Della Valle
chef Marilena Giuliano
sommelier Gino Della Valle
chiuso lunedì - a pranzo martedì - mercoledì
coperti 35 interni
prezzo medio 40,00/45,00 euro

In una piccola corte a pochi passi dalla splendida Reggia del Vanvitelli, continua a essere un sicuro punto di riferimento questo ristorante dall'atmosfera luminosa, con le belle pareti dove la pietra a vista si alterna a una pittura candida e gli arredi vintage riflettono un gusto non comune. Un luogo elegante e tranquillo, dove Gino e sua moglie Marilena, lei ai fornelli e lui in sala, continuano a proporre una delle più interessanti letture della cucina del territorio. Una proposta dove l'elemento vegetale è particolarmente presente e segue il ritmo delle stagioni. Ecco allora l'antipasto dell'orto, un percorso di verdure di stagione presentate in cestini di pastafrolla e tartellette, i salumi di suino Nero Casertano, i ravioli di ricotta con carciofi in due consistenze, granella di mandorle tostate e profumo di menta, il Vialone Nano affumicato con crema di prezzemolo, colatura di alici di Cetara e acciughe del Cantabrico, lo stracotto di bufalo, il mussillo di baccalà al vapore con crema di peperoni e polvere di peperone crusco. Squisiti i dolci, tutti fatti in casa. Cantina che accoglie 160 etichette, regionali, italiane ed estere.

VAIRO DEL VOLTURNO

Vairano Patenora (CE)
tel. +39 0823 643018 +39 338 1720087
www.ristorantevairdodelvolturno.weebly.com

titolare Renato Martino
chef Renato Martino
sommelier Ugo Zanni e Renato Martino
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 60
prezzo medio 45,00 euro

Non smette mai di sorprendere questo ristorante situato in un pittoresco borgo dell'alto casertano, caratterizzato da arredi gradevolmente vintage, ispirati a canoni di sobria e classica eleganza. È qui che Renato Martino, membro Jre, proseguendo la tradizione di famiglia, rilegge con rispetto e spirito creativo il ricettario tradizionale. Le materie prime hanno filiera cortissima, carni suine e di bufalo, ortaggi di stagione, latticini, arrivano da piccoli produttori di nicchia della zona. E la proposta di cucina, che alterna mare e terra, è fatta di piatti che sono un'ode di amore per il territorio: gamberi e fragoline in brodo di sambuco, insalata di maiale Nero Casertano, eliche con salsa di pomodoro ed erbe, linguine con i calamaretti, agnello Laticauda nelle sue variazioni, crudo di pesci e crostacei. Molto buoni i dolci, serviti in forma di assaggi. Carta enologica che conta circa 80-100 etichette, perlopiù italiane.

CASA MADRE JOHN RESTAURANT

Afragola (NA)
tel. +39 340 3642194
www.johnrestaurant.it

titolare Antonio Esposito
chef Gianluca Mangiapia
sommelier Antonio Barbato
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo da martedì a giovedì
coperti 20
prezzo medio 90,00 euro

Continua a essere una delle bandiere gastronomiche più interessanti della zona, situato in posizione insospettabile, questo ristorante dall'aura cosmopolita, dall'ambientazione contemporanea e accogliente. La proposta di cucina parte dai prodotti del territorio e dai grandi classici italiani per elaborarli in piatti ricercati, ricchi di personalità. Si mangia a menu degustazione, con proposte di mare e di terra dove l'elemento vegetale non si fa mai mancare: crudo di gamberi rossi con cicoli, peperoni e salsa bitter, petto e coscia di quaglia con 'nduja di Spilinga , spinaci e soffice di patate, seppia alla "quasi" messicana, manfredo ripieno di ragù napoletano con ricotta di bufala e Parmigiano di 60 mesi, riso Carnaroli con ostriche, lupini, limone confit e alloro, dentice ai carboni con pinzimonio, tapenade e senape, royal di coniglio alla cacciatora. Chiudete col Paris Brest al caffè con banana, Marsala e miso. La carta dei vini conta 200 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE A-MA-RE CAPRI
C/O CAPRI PALACE JUMEIRAH HOTEL

Anacapri (NA)
tel. +39 081 9780900
www.jumeirah.com/capripalace/amarecapri

titolare Acropolis Spa
chef Andrea Migliaccio, Salvatore Elefante e Nicola Maiello
sommelier Riccardo Presezzi
chiuso lunedì a cena - martedì
coperti 100
prezzo medio 60,00 euro

Nasce dall'incontro di due eccellenze questa osteria-pizzeria d'autore situata letteralmente a picco sul Tirreno. Da un lato l'estro e l'arte di Franco Pepe, uno dei grandi nomi della pizza contemporanea, dall'altro l'esperienza, lo stile, l'attenzione al dettaglio di uno degli hotel più eleganti dell'isola. La proposta, di conseguenza, bascula agilmente fra una selezione di pizze gourmet, ricche di ingredienti del territorio, e una cucina fortemente ispirata ai canoni tradizionali campani. Se desiderate la pizza, provate la "a-Ma-Re" con pomodoro giallo, caciotta dolce, cozze, limone, pepe e crostini. Ma non perdetevi nemmeno gli ziti con la genovese, il baccalà con insalata di rinforzo. Chiudete con la millefoglie di crema, fragoline e cioccolato. In cantina riposano 200 etichette fra Italia e Francia.

ZUMA RESTAURANT
C/O CAPRI PALACE JUMEIRAH HOTEL

Anacapri (NA)
tel. +39 081 18925454
ww.zumarestaurant.co.it

titolare Corrado Lamanuzzi
chef Andrea Tombion
sommelier Vittorio Gentile
chiuso a pranzo sempre
coperti 250/300
prezzo medio 160,00 euro

È l'ultima novità che il Capri Palace ha regalato agli appassionati di alta cucina sull'isola, questo ristorante dall'atmosfera ariosa, dalla bella terrazza che consente un notevole colpo d'occhio su Anacapri e sul mare. La proposta di cucina potrebbe definirsi nippo-partenopea, nel senso che sposa abilmente specialità della cucina giapponese contemporanea e pietanze, realizzate con senso dello stile e tecniche di cottura innovative, di più complessa realizzazione. Così da un lato avrete la possibilità di scegliere fra sushi, nigiri e maki (noi vi si consiglia la tartare di Wagyu con tartufo nero o la tempura con maionese allo yuzu), dall'altro potrete gustare insalata di astice con limone di Capri e caviale Oscietra, galletto marinato nel miso e arrostito su legno di cedro, maiale iberico con yuzu e salsa al tartufo, astice arrosto con peperoncino verde e shiso. Cucina che ammalia e stupisce senza essere stucchevole o finta. In cantina 350 etichette di vino, di provenienza internazionale, più una bella presenza di sakè di prestigio.

TAVERNA ESTIA

Brusciano (NA)
tel. +39 081 5199633
www.tavernaestia.it

titolare Famiglia Sposito
chef Francesco Sposito
sommelier Mario Sposito
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 30
prezzo medio 140,00 euro

Muri di gelsomino e un giardino popolato di erbe odorose saranno il biglietto da visita che vi accoglierà in questo ristorante a due Stelle Michelin. E la parvenza rustica, studiatissima, si ferma all'esterno, perché una volta entrati sarete catapultati in un'ambientazione moderna, con la cucina a vista in cui Francesco Sposito prende le mosse dai sapori del Mediterraneo e dalla stagionalità delle materie prime, come quelle dell'orto aziendale, per dare vita a piatti altamente personali, dalle imperanti note vegetali: variante sulla caprese, tagliatelle di calamaro col suo nero, giardiniera di carote ed emulsione dell'erbolario, risotto mantecato con confettura di limoni, crudo di gamberi viola, vongole e olio ai pistacchi, Wellington secondo lo chef, trancio di pescato alla scapece con emulsione di mandorle e ricci di mare. Chiudete col lingotto di cioccolato su croccante di arachidi. Piccola pasticceria imbattibile. Mille referenze di vino da tutto il mondo attendono in cantina.

GENNARO AMITRANO

Capri (NA)
tel. +39 081 2187550
www.gennaroamitrano.it

titolare Gennaro Amitrano
chef Gennaro Amitrano e Antonio Grazioli
sommelier Maria Rosaria Cantalupo
chiuso mai
coperti 35
prezzo medio 80,00 euro

È ormai entrato nel novero del mito questo ristorante a picco sulla Marina Piccola, dalla cui terrazza si gode una vista spettacolare, dove non c'è Vip o volto noto che non sia passato almeno una volta in vita sua. L'ambiente da Dolce Vita e la piacevole musica di sottofondo non varranno però a distrarvi del tutto dall'eccelsa cucina stellata di mare di Gennaro. Gambero Rosso per la stracciatella di burrata con lenticchie e olio di nocciole, i rigatoni cotti in acqua di limone, vongole veraci, asparagi, salicornia e zabaione salato, il rombo di mare con tartufo nero, i tartufi crudi cacio e pepe e salsa friarielli. Particolarmente curati i dolci tra cui la dolce crostatina al limone, salsa caffè, pepe macinato e capperi essicati. Un servizio attento e premuroso amministra anche una cantina ben assortita, con bottiglie nazionali e internazionali ottimamente selezionate.

RISTORANTE DA TONINO

Capri (NA)
tel. +39 081 8376718
www.ristorantedatonino.it

titolare Salvatore Aprea
chef Salvatore Aprea
sommelier Gennaro Aprea
chiuso lunedì
coperti 45 interni - 45 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Ogni piatto aspira all'unicità; il menu varia continuamente, in linea con l'estro di Salvatore Aprea, patron e chef del Ristorante Da Tonino, ma anche - e soprattutto - con l'alternarsi delle stagioni, per garantire in piatto tutta la genuinità e la freschezza di materie prime di alta qualità. Vero punto di ritrovo per gli appassionati della buona tavola e del buon vino, il ristorante è un omaggio all'esperienza che Antonino Aprea, dagli anni Novanta, ha saputo trasferire ai suoi figli, Salvatore e Gennaro (sommelier). Sono loro, oggi, a portare avanti con orgoglio e dedizione una cucina improntata sul rispetto delle tradizioni locali e sulla fedeltà alle tecniche più ricercate, permeando il tutto con quella giusta dose di interpretazione personale e modernità.

RISTORANTE COLOMBAIA
C/O GRAND HOTEL QUISISANA

Capri (NA)
tel. +39 081 8370788
www.quisisana.com

titolare Sia Srl
chef Stefano Mazzone
sommelier Aldo D'Errico
chiuso sempre a cena
coperti 70
prezzo medio 110,00 euro

Schegge di Dolce Vita in questo meraviglioso hotel di lusso che si annovera tra i migliori del mondo: teste coronate, divi di Hollywood, capi di stato, sono passati nel corso degli anni per le stanze riccamente decorate del Quisisana. Un lusso raffinato ma discreto, che si riflette anche nella proposta ristorativa che potrete assaporare, in stagione, sulla terrazza con spettacolare vista sul mare. La proposta di cucina rende omaggio alla migliore tradizione isolana, rivisitata con moderazione e rispetto, e con grande attenzione alle materie prime, senza dimenticare qualche grande classico italiano. Gusterete insalata caprese, gamberi bolliti con salsa bernese, spiedino di polpo e patate alla griglia, risotto al limone e scampi, penne Bio Spigalbruna con scarpariello, spigola al sale in foglia di limone, alici in tempura, costate di manzo ben selezionate da fare alla brace. Eccellente la scelta dei formaggi. Dessert serviti al carrello come si conviene. Carta dei vini che conta 800 etichette da tutto il mondo.

GODÒ CAPRI

Capri (NA)
tel. +39 081 8377642
www.godocapri.com

titolare Marco Cutugno
chef Marino Ramazio
sommelier Carmine Farina
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 80,00/90,00 euro

Tra le vie della parte alta dell'isola, rimanda ai fasti della Capri di Maremoda questo locale di indubbia eleganza, dallo stile che richiama le forme e il design degli anni Settanta e Ottanta, un po' oyster bar e un po' ristorante. Una sorta di mondo onirico, o di "Wondercapri" se si vuole seguire il claim dell'insegna, dove la proposta di cucina unisce sushi, piatti di mare legati alla tradizione del territorio e grandi classici italiani, sotto il comune denominatore del lusso e della qualità. Assaggiate il "Milano-Tokyo" (riso allo zafferano fritto con tartare di tonno), il pavé di patate Godò con Parmigiano 36 mesi e tartufo nero, le linguine con bisque e tartare di gambero rosso su crema di mandorle, lo spaghettone alla Nerano con crudaiola di tonno e sentori di menta, la spigola "Butterfly" grigliata in stile Yakitori con rub limonato, la Wellington di tonno rosso con fondo bruno di mare e senape. Prima di mangiare non dimenticate di prendere un drink accompagnato con qualche ostrica. Cantina di circa 300 etichette nazionali e internazionali.

RISTORANTE SATURNINO AL PORTO

Forio d'Ischia (NA)
tel. +39 081 998296
www.ristorantesaturnino.it

titolare Stefania Coletta
chef Ciro Mattera
sommelier Stefania Coletta
chiuso lunedì
coperti 30
prezzo medio 55,00/65,00 euro

La vecchia insegna con la denominazione "Da Filippo", risalente al 1949, è ancora visibile davanti a questo ristorante dall'aspetto caratteristico, pigramente adagiato sulla scalinata che scende verso la marina di Forio, fondato da un americano che sognava di diventare attore con Federico Fellini e invece conobbe il successo nella ristorazione ischitana. Il gotha del cinema e della cultura ha pasteggiato qui dove ora Ciro Mattera, uno dei nomi emergenti della cucina italiana, valorizza le materie prime a filiera corta e di stagione in piatti solo in apparenza semplici: crudi di mare con pinzimonio, limone, menta e riso Venere, alici marinate con zucchine alla scapece, pasta con fagioli zampognari, cozze e totanetti, bucatini al sugo di coniglio, involtini di pesce all'acquapazza piccante con patate, coniglio all'ischitana con pomodorini, erbe aromatiche e vino bianco. Chiudete con la sfoglia di mele e mascarpone al liquore Strega. Per il vino potete scegliere tra 200 etichette italiane e francesi.

DANÌ MAISON

Ischia (NA)
tel. +39 081 993190
www.danimaison.it

titolare Nino Di Costanzo
chef Nino Di Costanzo
sommelier Davide Bolla
chiuso lunedì - martedì a pranzo
coperti 16
prezzo medio 150,00 euro

Non c'è dubbio possibile che Nino Di Costanzo sia uno dei grandi protagonisti del fine dining italiano in questo scorcio di secolo: tecnica impeccabile, savia valorizzazione delle materie prime del territorio e non solo, capacità di dare a tutto la forma e la consistenza giusta senza perdere per strada il sapore originario del cibo gli hanno fruttato le due Stelle Michelin. E in questa specie di giardino dell'Eden pieno di erbe odorose, piante colorate e uccellini che cantano dolci motivi la sua cucina vi colpirà l'anima come una calda carezza: gran crudo di mare, patate con caviale ed eucalipto, peperone del Monaco, pasta e patate in omaggio a Giovanni Assante, bottoni di gambero rosso con infuso di limone, ravioli ischitani di coniglio con fagioli all'olio, agnello in parmigiana di melanzane, branzino fritto con lamponi e carote. I nomi sono semplici ma nascondono tanta sostanza. I dolci sono quasi un'esperienza a sé stante, imperdibili. Cantina che vanta 3000 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE INDACO
C/O REGINA ISABELLA RESORT & SPA

Lacco Ameno (NA)
tel. +39 081 994322
www.reginaisabella.com

titolare Giancarlo Carriero
chef Pasquale Palamaro
sommelier Armando De Benedictis
chiuso martedì - a pranzo sempre
coperti 50
prezzo medio 180,00 euro

A picco sulla scogliera che domina Lacco Ameno, in uno degli alberghi più eleganti dell'isola, continua a brillare la Stella Michelin di Pasquale Palamaro, savio interprete dei prodotti di stagione e della tradizione locale che nelle sue mani si trasforma in piatti dalla personalità prorompente. Molti ingredienti sono da filiera corta, ad esempio le verdure dell'orto privato, mentre il pescato arriva fresco ogni giorno dal porto. Ammirate il panorama e poi sedetevi nella sala da pranzo elegante e raffinata per ordinare uno dei due menu degustazione. Potrete trovare gli "aculei di mare" (finto riccio di tartare di ricciola con cuore di limone salato, basilico e bufala), gambero viola con barbabietola, caffè e colada morada, tagliolino di funghi Reishi con pizzaiola di cozze del Fusaro e pomodoro del Piennolo, risotto con totano nero ed erbe del Mediterraneo, scampo con cicerchia e midollo di bue, merluzzo con yogurt, fieno greco e melanzane. Cantina che conta 900 etichette da 25 nazioni diverse.

RISTORANTE ANTICO FRANCISCHIELLO DA PEPPINO

Massa Lubrense (NA)
tel. +39 081 5339780
www.francischiello.com

titolare Francesco Gargiulo
chef Antonino Attardi
sommelier Francesco Gargiulo
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 150
prezzo medio 70,00 euro

Data 1909 questo storico ristorante immerso nel sereno incanto della penisola sorrentina, a metà strada tra la stessa Sorrento e Massa Lubrense, affacciato su balzi odorosi di erbe profumate dai quali si può ammirare anche il mare. Le luminose sale da pranzo dalle ampie vetrate, il servizio discreto e professionale, nella bella stagione l'ariosa terrazza, vi concilieranno mentre degusterete piatti usciti dal ricettario di famiglia e che negli anni hanno appagato gli appetiti dei grandi del cinema e della cultura, della politica e dell'impresa. Ecco allora la batteria storica degli antipasti, i cannelloni alla Francischiello, con stracotto di manzo, mozzarella e ricotta, il risotto alla pescatora, gli gnocchi alla sorrentina, il pescato del giorno da fare in mille modi diversi. Impossibile non chiudere con la leggendaria delizia al limone, che qui venne inventata. Oltre 900 etichette riposano in cantina.

QUATTRO PASSI

Massa Lubrense, Loc. Nerano (NA)
tel. +39 081 8081271
www.ristorantequattropassi.it

titolari Rita Vinaccia e soci
chef Fabrizio Mellino
sommelier Raffaele Mellino
chiuso mercoledì
coperti 35
prezzo medio 210,00 euro

Saranno veramente quattro passi sulle nuvole quelli che sperimenterete in questo ristorante assiso sulle scogliere della penisola sorrentina, posizionato in modo tale da poter ammirare il bellissimo colpo d'occhio sulla baia di Nerano. E che ormai si fregia in pianta stabile di tre Stelle Michelin: il motivo è facilmente intuibile una volta che si assaggia la cucina di Fabrizio Mellino, savio interprete di materie prime ove possibile a filiera cortissima, che seguono il ritmo delle stagioni. Ne discendono piatti dalla spiccata personalità, piccoli capolavori dell'arte culinaria: wafer di triglia con arancia e rosmarino, gamberi croccanti con salsa maritata acidula, finger lime e menta, linguine alla Nerano, fusilloni ai ricci di mare con crudo di gamberi e pasticcera salata, agnello Laticauda maturato in cera d'api profumato al mirto, ricciola alla brace con salsa alla marinara. Chiudete con il soufflé di cioccolato su gelato alle mandorle. Selezione enologica di marca internazionale.

IL RELAIS BLU
C/O RELAIS BLU BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Massa Lubrense, Loc. Termini di Marciano (NA)
tel. +39 081 8789552
www.relaisblu.com

titolare Antonino Acampora
chef Fumiko Sakai
sommelier Giovanni Celentano
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 105,00 euro

Avvertenza: rischia di provocare assuefazione al colore blu. Perché il blu intenso sarà il primo biglietto da visita che avrete la fortuna di ammirare dalla terrazza. Il blu del mare, del cielo, persino di parte degli arredi dell'elegante sala da pranzo. E in questo profluvio cromatico cade a proposito la cucina stellata di Fumiko Sakai, origini nipponiche ma ricettario e tecnica tutti italiani: scampi scottati con salsa al sedano e insalata di pesche e noci, granchio reale in insalata con agrumi, patate e granita di cetrioli, spaghetti ai limoni di Massa Lubrense con Provolone del Monaco, pane saporito e pepe di Sichuan, segreto di maialino iberico alla diavola con composta di prugne e bourguignonne. Chiudete con la millefoglie di sfogliatella. Oltre 800 etichette internazionali di vino.

RISTORANTE LO SCOGLIO DA TOMMASO
C/O HOTEL LO SCOGLIO

Massa Lubrense,
Loc. Marina del Cantone (NA)
tel. +39 081 8081026
www.hotelloscoglio.com

titolari Antonia, Margherita e Tommaso De Simone
chef Tommaso De Simone
sommelier Giuseppe Coppola
chiuso mai
coperti 250
prezzo medio 60,00/80,00 euro

Affacciatevi sulla terrazza di questo grazioso e intimo albergo ristorante, che la Famiglia De Simone gestisce con passione e competenza da tre generazioni, e pascetevi del panorama spettacolare che si gode su Nerano e sul golfo di Sorrento. Poi sedetevi nella bella sala luminosa, e lasciatevi tentare dalla cucina di Tommaso, che riprende in chiave contemporanea i grandi classici della tradizione campana, di mare ma non solo. Gusterete treccia di fiordilatte, involtini di melanzane, fritto di calamaretti spillo, risotto ai frutti di mare, i migliori spaghetti alla Nerano che abbiate mai mangiato, vermicelli con cozze, pecorino e friggitelli, grigliata mista di pesce, torta caprese con gelato fatto in casa. Ortaggi e frutta arrivano direttamente dall'azienda agricola di famiglia. Servizio premuroso e professionale, ben coordinato da Giuseppe. Carta dei vini ben completa, di marca nazionale.

RISTORANTE LO STUZZICHINO

Massa Lubrense,
Loc. Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
tel. +39 081 5330010
www.ristorantelostuzzichino.it

titolare Domenico De Gregorio
chef Paolo De Gregorio
sommelier Gaetano Mastro
chiuso mercoledì
coperti 60 interni - 80 esterni
prezzo medio 40,00 euro

In epoca di Masterchef fa piacere constatare che esiste ancora un'idea di fine dining fortemente ancorata alla cucina di casa, in questo caso la tradizione campana. Merito della Famiglia De Gregorio, che incurante delle mode continua a valorizzare i sapori tipici e dell'orto, aggiornando ricette vecchie come il mondo senza snaturarle. In una bellissima casa che domina la penisola, ispirata alle ville sorrentine, sarete partecipi di una cucina che è tanto cuore quanto tecnica: parmigiana di melanzane (solo da maggio a ottobre), polpette secondo la ricetta di mamma Filomena, gamberetti di nassa di Crapolla saltati al sale e pepe, pasta mista con patate e Provolone del Monaco, ravioli con vongole al profumo di limone, pollo ruspante al forno con patate, baccalà alla brace con cipolla ramata di Montoro agrodolce. Chiudete con la delizia al limone di Sorrento. La carta dei vini è forte di oltre 1000 etichette sia locali che internazionali.

RISTORANTE DON ALFONSO 1890 & BOUTIQUE HOTEL

Massa Lubrense,
Loc. Sant'Agata sui Due Golfi (NA)
tel. +39 081 8780026
www.donalfonso.com

titolare Famiglia Iaccarino
chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino
sommelier Maurizio Cerio e Giuseppe Bozzaotra
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 50
prezzo medio 190,00 euro

Continua a scrivere pagine importanti dell'alta cucina italiana la Famiglia Iaccarino, che, riaperto il proprio hotel a seguito di un accurato restauro, rimane fedele a una filosofia legata ai prodotti dell'orto e del giardino di casa, premiata con una Stella Michelin e la Stella Verde. Nella palazzina ottocentesca che rappresenta il cuore del complesso avrete il privilegio di assaporare piatti capaci di raccontare un territorio: ricciola affumicata con farina di scorzette di cedrangolo su frullato di fave, semi di finocchietto e maionese di pompelmo, petto d'anatra ai sentori di cannella con borragine, composta di mela e riduzione di balsamico, cappelli farciti allo stracotto di bufalo con spezie d'Oriente, pecorino e cipolla, paccheri di Gragnano al cacio e pepe con scorfano di roccia, impressionismo di crema e zabaione al caffè. La cantina è da perdere la testa: 25mila bottiglie dal mondo intero.

GEORGE RESTAURANT
C/O GRAND HOTEL PARKER'S

Napoli
tel. +39 081 7612474
www.georgerestaurant.it

titolare Osara Srl
chef Domenico Candela
sommelier Enrico Moschella
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 25
prezzo medio 190,00 euro

Chissà se sir George Parker, biologo british che preferiva il caldo partenopeo, quando nel 1870 salvò dalla demolizione questo edificio, pensava che sul tetto la gente avrebbe cenato. Ma tant'è, perché in questo areopago dal quale si gode una vista spettacolare, ora vige la legge a due Stelle Michelin di Domenico Candela. La sua è una cucina sapida, che parte dai prodotti del territorio per sottoporli a tecniche di cottura da XXIII secolo. Ne escono piatti solo in apparenza semplici: ricciola marinata con salsa "acqua pazza" di susina, spaghettone di Gragnano Igp con pomodori in diverse qualità e consistenze, capelli d'angelo in estrazione di zucchine fritte e Provolone del Monaco Dop, agnello di Laticauda con ristretto di papacella napoletana. Chiudete col goloso soufflé di pastiera. La cantina è superba: 531 etichette da tutta Europa.

PALAZZO PETRUCCI RISTORANTE

Napoli
tel. +39 081 5757538
www.palazzopetrucci.it

titolare Edoardo Trotta
chef Lino Scarallo
sommelier Vincenzo Altobelli
chiuso a pranzo da lunedì a giovedì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

A due passi dal mare, su quel lembo di terra che separa Mergellina da Posillipo, questo locale eclettico e multitasking rimane un solido punto di riferimento per coloro che a Napoli cercano un'esperienza culinaria diversa ma che non si discosti completamente dalla tradizione. Distribuito sui tre piani – più una panoramica terrazza – di un antico edificio, Palazzo Petrucci combina le risorse di un fine dining con quelle di una pizzeria gourmet – dove addirittura la salsiccia e friarielli è stata riletta in chiave freudiana – e di un cocktail bar. I grandi classici della cucina del territorio vengono rivisitati con senso dell'ironia tutta partenopea, toccando anche mostri sacri. Provate il tagliolino di calamaro con vongole veraci e alghe croccanti, la zuppa fredda di pomodoro di Sorrento con pane, cipollotto ed estratto di olive verdi, la candela spezzata con ragù napoletano, lo spaghettone con acqua di pomodoro verde, ricci e limone nero, il pescato con salsa alla melanzana e scarpariello. Chiudete con la classica sfogliatella. Cantina a vista che custodisce circa 700 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE AMICI MIEI

Napoli
tel. +39 081 7646063 - +39 081 7644981
www.ristoranteamicimiei.com

titolari Dora, Lucia e Renato Baldini
chef Lucia Baldini
sommelier Dora Baldini
chiuso a cena domenica - lunedì
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

Quasi nascosto in una tranquilla via alle spalle di piazza del Plebiscito e a pochi passi dall'ascensore che scende a Chiaia, è dal 1977 che questo ristorante a gestione famigliare, dall'atmosfera classica e di sobria compostezza, propone una cucina genuina, di impronta fortemente tradizionale – napoletana e campana – con divagazioni quasi casalinghe. Al timone ci sono i figli del fondatore Amedeo, che ne proseguono l'opera con competenza e passione. Mangerete antipasto della casa "Amici Miei" con mozzarella di bufala, finocchiata e salumi, pasta con la genovese, spaghettoni con provola e salsiccia, casarecce coi ceci, salsicce "paesane" alla brace, braciola di maiale al ragù napoletano, cinghiale alle mele. Chiudete con l'ottima pastiera napoletana o con la torta caprese. Carta dei vini con 200 etichette, regionali e del resto d'Italia.

IL RISTORANTE ALAIN DUCASSE
C/O ROMEO HOTEL

Napoli
tel. +39 081 6041508
www.romeocollection.com

titolare Romeo Alberghi
chef Alessandro Lucassino
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 46
prezzo medio 280,00 euro

Scommessa vinta a pieni voti quella del grandissimo Alain Ducasse, che per il suo primo ristorante italiano ha scelto questo antico palazzo del centro storico di Napoli e ora ristrutturato dallo studio di Kenzo Tange e trasformato in albergo di lusso. Vinta perché questo locale di indicibile bellezza, dalle cui ampie vetrate godrete di uno spettacolare panorama sul porto e sul golfo, non si limita a riproporre pedissequamente il ricettario del noto chef francese, ma sposa abilmente il rigore dell'alta cucina d'Oltralpe con la freschezza e la solarità tipicamente partenopee. Qualche esempio? Gambero viola di Ischia con pompelmo e caviale Kristal, pomodoro con anemone di mare e infusione alla rosa, spaghetto in brodo di pesci di scoglio con cascata di caffè e cozze marinate, San Pietro in brodo di pesce con agretti aciduli e salicornia, anatra arrosto con fico bianco del Cilento e foglia di cappero. Chiudete con la mousse di cioccolato "Manifatture Alain Ducasse" pralinato al grué di cacao e olive taggiasche. Cantina principesca, 1600 etichette da tutto il mondo.

TERRAZZA CALABRITTO

Napoli
tel. +39 081 2405188
www.terrazzacalabritto.it

titolare Famiglia Politelli
chef Salvatore Gatto
sommelier Maurizio Politelli
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo
coperti 80
prezzo medio 100,00 euro

A poca distanza dalla Galleria Borbonica, in una tranquilla zona residenziale a ridosso della riviera di Chiaia, si conferma come uno degli indirizzi più affidabili in città per la cucina di mare, questo ristorante dall'atmosfera luminosa ed elegante. La materia prima qui non è oggetto di compromesso e arriva ogni giorno dal mercato, scelta tra il meglio che viene offerto. In attesa che il vostro tavolo sia pronto concedetevi un drink al cocktail bar situato al piano terreno ammirando il panorama sul golfo, poi sedetevi e approcciatevi all'eccellente cucina, che segue i dettami della tradizione marinara partenopea. Assaggerete ceviche con gazpacho, caponata di polpo verace, vermicelli con la granseola, tagliolino con gamberi rossi e burro montato al limone, catalana di crostacei, pescato del giorno secondo ricetta dello chef. Eccellenti le selezioni di crudi e di caviale. Chiudete col tiramisù della casa. La selezione di vini conta 400 etichette italiane e francesi.

TRATTORIA DA NENNELLA

Napoli
tel. +39 081 414338
www.trattorianennella.it

titolari Rita, Mariano e Ciro Vitiello
chef Mariano Vitiello
chiuso domenica
coperti 150
prezzo medio 16,00 euro

Sarà anche un po' turistica, ma caspita quanto è ancora buona questa trattoria tipica, rigorosamente a gestione famigliare (di famiglia allargata) che dal 1949 è sinonimo di cucina tradizionale napoletana come la farebbe una mamma o una nonna. Poco è mutato col trasloco dai Quartieri Spagnoli alla nuova sede di piazza Carità: il folklore, le sceneggiate improvvisate fra i tavoli, il rito "dell'aeroplano" cui a fine pasto il cliente non può sottrarsi, l'atmosfera piacevolmente chiassosa. Cose da Napoli, un po' come se le aspetta – appunto – il turista medio. Ma nulla intacca piatti che vi faranno sentire come a casa: polpette al ragù, se sarete così fortunati da trovarne ancora. E poi salsiccia e friarielli, parmigiana di melanzane, fritto misto alla partenopea, linguine crostacei e limone, pasta con patate, provola e pancetta, pollo impanato, zucchine alla scapece, babà e pastiera. Un sorso di napoletanità che non riuscirete a trovare da nessun'altra parte al mondo.

RISTORANTE CRUDORE

Napoli
tel. +39 081 19168806
www.crudore.it

titolare Gianni Lotti
sommelier Mario Vitiello
chiuso a cena domenica - lunedì
coperti 60
prezzo medio 100,00 euro

È ormai assurto al rango di mecca per gli appassionati del crudo ittico questo bel locale dall'atmosfera vagamente vintage situato nella tranquilla e ben frequentata zona di Chiaia, a poca distanza dal mare. Anzi più di un locale, perché la passione del patron Gianni Lotti ha fatto di Crudore qualcosa che va oltre il semplice oyster bar o la banale cruderia, rendendolo uno stile di vita che brilla di luce propria. Punta di lancia della proposta, ça va sans dire, sono i grandi plateau di crudità secondo mercato, dove si alternano di volta in volta ostriche di diverse tipologie e pezzature, scampi, ricci di mare, caviale, carpacci di tonno, tartare di gambero, che Gianni si divertirà a coordinare in abbinamento a diversi Champagne. Non manca qualche pietanza calda, come il fritto misto con salsa tartara e maionese fatta in casa. La cantina è mirabolante, oltre 1700 etichette da tutto il mondo con tantissimo – ve lo avevamo detto – Champagne.

ANTICA OSTERIA DA TONINO DAL 1880

Napoli
tel. +39 081 421533
www.osteriadatonino.it

titolare Paolo Canfora
chef Paolo, Antonio e Simone Canfora
sommelier Antonio Canfora
chiuso mai
coperti 45
prezzo medio 30,00 euro

Quasi nascosta in una placida via della bella zona residenziale di Chiaia, rappresenta uno degli ultimi capisaldi della tradizione questa osteria caratteristica che venne fondata nel lontano 1880 da "Tonino" Canfora, bisnonno dell'attuale titolare. Nella bella sala dall'arredo formale, dove in anni diversi hanno pasteggiato tutti i grandi nomi – artisti, politici, intellettuali, attori – della Napoli che conta, gusterete infatti una cucina fortemente aderente al ricettario del territorio. Il menu c'è, ma non è esaustivo perché molto di quanto riuscirete a mangiare dipenderà dall'offerta di mercato. Sarà comunque e sempre cucina partenopea di stretta osservanza: "bocacciello" di Nonna Nina con salsiccia, friarielli e provola cotti in vasetto, parmigiana di melanzane, pasta con la genovese o col ragù napoletano, polpo alla Luciana, carne alla pizzaiola. Si chiude ovviamente con un ottimo babà al rum. Scelta enologica locale e nazionale, con proposte anche al calice.

RISTORANTE CARUSO ROOF GARDEN
C/O GRAND HOTEL VESUVIO

Napoli
tel. +39 081 7160081
www.vesuvio.it/caruso

titolare Grand Hotel Vesuvio
chef Emanuele Petrosino
coperti 120
prezzo medio 120,00 euro

Ammirate con sommo stupore il colpo d'occhio che si gode dal tetto di uno degli alberghi più eleganti di Napoli, ricavato da un palazzo di fine XIX secolo. Poi sedetevi e godete della cucina immensa di Raffaele Petrosino, una Stella Michelin e un mare d'amore per la tradizione mediterranea, abilmente riletta in piatti dove la tecnica e il cuore vanno di pari passo. Una cucina di ricerca, mai banale: provate il crudo di tonno con barbabietola al limone amalfitano, il polpo verace con condimenti alla puttanesca, il tortello di cipolla di Montoro e Provolone del Monaco con tartufo nero irpino, lo spaghetto alla chitarra "Caruso" mantecato ai pomodori del Vesuvio "Terramagna", il branzino alla Nerano, la cotoletta di vitello panata al casatiello con salsa bernese e mosto cotto di Taurasi. Dolci tradizionali, serviti al carrello come usa nei paesi civili.

OSTARIA PIGNATELLI

Napoli
tel. +39 081 0153134
www.ostariapignatelli.com

chef Enzo Politelli
chiuso mai
prezzo medio 40,00 euro

Si autodefinisce osteria napoletana tipica e atipica questo locale dall'atmosfera simile a quella di un vivaio, vagamente cosmopolita, situato nell'elegante e tranquilla zona di Chiaia a poca distanza dall'antica villa dei principi Pignatelli. Tipica perché la proposta di cucina prende palesemente le mosse dal menu tradizionale partenopeo, con vecchie ricette recuperate, atipica perché alterna piacevolmente la presenza di grandi classici nazionali riletti alla luce delle materie prime del territorio. Assaggerete quindi il cuoppo di alici fritte con sale e pepe, le polpette di pesce spada alla ghiotta, i mezzanelli alla lardiata, la pasta mista con provola e patate, gli ziti con la genovese, la porchetta di maiale di produzione propria, le polpette al ragù, la spigola all'acquapazza. Dessert del giorno, tutti fatti in casa e che turnano a seconda dei periodi dell'anno. Carta enologica non immensa ma ben pensata, con una sessantina di etichette campane e nazionali.

LA BERSAGLIERA 1919

Napoli
tel. +39 081 7646016
www.labersagliera.it

titolare Famiglia Chiosi
chef Benedetto Succoia
sommelier Ciro Michelini
chiuso martedì
coperti 150
prezzo medio 50,00 euro

Nulla a che fare ha questo locale con le varie "bersagliere" cinematografiche: la vera Bersagliera si chiamava Emilia Del Tufo e nel 1919 aprì questo ristorante direttamente sul molo sottostante alla via Partenope, dove inizialmente la clientela era rappresentata da famigliari e collaboratori addetti al noleggio delle barche. Oggi la terza generazione dei discendenti di Donna Emilia continuano a portare avanti con sorridente cortesia questo locale di tono, dove nel corso degli anni sono passati divi, intellettuali e uomini politici, spesso intenti a contendersi un posto al sole sulla terrazza vista mare. Inutile dire che la proposta di cucina è napoletana integralista: fritto di zeppole, crocchette e cazzilli di polenta, impepata di cozze, tagliatelle della bersagliera con vongole, polpo e pomodorini, mezzanelli alla 200 con scarpariello e formaggio, frittura di pesci, calamari e gamberi. Chiudete con la classica pastiera. Cantina che ospita un centinaio di referenze da tutta Italia.

JOCA RISTORANTE & TAPAS BAR

Napoli
tel. +39 081 3356376
www.jocarestaurant.it

titolare Gianluca D'Agostino
chef Gianluca D'Agostino
sommelier Alfredo Raucci
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 55
prezzo medio 60,00 euro

Non potete non rimanere colpiti da questo locale che anziché nelle tranquille vie della zona di Chiaia vi aspettereste di trovare in una grande metropoli, a Manhattan o nel Barri Gotic di Barcellona. L'atmosfera elegante e al tempo stesso giovane, l'ambientazione cosmopolita, gli arredi di design contemporaneo, faranno ala alla proposta di Gianluca D'Agostino, uno degli enfant terrible della cucina italiana degli ultimi anni. E siccome il nome del ristorante, in dialetto, significa "gioca", i piatti di Gianluca sono di per sé divertenti e giocosi: tornerete un po' bambini assaggiando crudo di gamberi rossi con percoca al vino bianco, ravanelli e olive nere, melanzana glassata con pomodorini secchi, ricotta stagionata e pinoli, linguine tiepide con pesto di rucola e granchio, spaghetti con scarola, colatura di alici e bergamotto, piccione arrosto con ciliegie, carote e rafano. Chiudete con l'ottima meringata di limone al basilico e gin. Carta dei vini internazionale, con circa 300 etichette.

SUSTANZA

Napoli
tel. +39 081 3795766
www.sustanzanapoli.com

titolare Luca Iannuzzi
chef Marco Ambrosino
sommelier Salvatore D'Anna
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 30
prezzo medio 80,00 euro

Mancava davvero nel panorama della ristorazione napoletana un ristorante di fine dining di questa stoffa. Nella cornice della Galleria Principe di Napoli, di fronte al museo archeologico, la sua ambientazione elegante, il suo servizio compunto e professionale, richiamano una clientela appassionata, desiderosa di cose nuove. E ricca di spunti nuovi è la cucina di Marco Ambrosino, uno dei massimi talenti di questo scorcio di secolo, capace di rileggere dietro nomi fantasiosi ricette tradizionali in chiave contemporanea. Ecco allora crudo di canocchie con cavolo cappuccio, olio di pino marittimo e gelato al riccio di mare, lumachine grigliate con seppie, quinto quarto di pesce, salsa agli agrumi secchi e zafferano e salagioni di mare, spaghettini con acqua di pasta fermentata e miso di legumi, agnello alla griglia con melassa di peperone e batbout alla liquirizia. Chiudete con un sorbetto alla verbena su fragole fresche e alla brace. Carta dei vini di circa 70 referenze italiane, francesi, slovene e dal mondo.

OFFICINA DEL MARE

Napoli
tel. +39 333 4534425
ww.officinadelmarenapoli.it

titolare Antonio Esposito
chef Antonio Esposito
sommelier Salvatore Iodice
chiuso mai
coperti 120
prezzo medio 60,00/70,00 euro

Mai nome fu più azzeccato per un ristorante, perché questo locale, situato ai piedi di Castel dell'Ovo e che nelle forme e nell'aspetto ricalca i vecchi borghi marinari della Napoli di un tempo, il mare lo tiene proprio in faccia, come si dice da queste parti. Erede di una nota dinastia di pescatori, Antonio Esposito ha traslato la passione di famiglia per la materia prima ittica in cucina proponendo callide rivisitazioni delle ricette di mare della tradizione campana e sposando il pescato migliore con le eccellenze del territorio. Provate il polpo Cbt brasato in salsa Bbq olandese al profumo di porcini, il gambero rosso mandorlato al miele d'arancia con ricotta di cestino e lamponi frizzanti, la parmigiana di pesce, gli gnocchetti ripieni di Mozzarella di Bufala Dop con vongole veraci, tarallo sbriciolato, pomodorini gialli e basilico, gli ziti alla genovese di mare con mela annurca, provolone del monaco e limone, i filetti di pesce con roux al limone, chips di porro e salsa Ponzu. Notevole anche la scelta di crudi e ostriche. Chiudete in dolcezza con la sfera Lobster alla crema dei tre segreti. Carta dei vini che annovera 400 etichette nazionali ed estere.

LEONESSA RESTAURANT

Nola (NA)
tel. +39 081 8269357
www.leonessarestaurant.it

titolare Diego Leonessa
chef Vincenzo Langella
sommelier Gennaro Moccia
chiuso sabato - domenica
coperti 90
prezzo medio 50,00 euro

È una dichiarazione d'amore per uno degli alimenti iconici della cucina del Sud Italia, questo ristorante emanazione di un noto pastificio e collocato all'interno dell'Interporto della Campania. Superfluo ovviamente dire che la punta di diamante della proposta di cucina è rappresentata dalla pastasciutta, declinata nelle versioni più disparate con un occhio di riguardo per i condimenti della tradizione campana. Mangerete quindi linguine mantecate al limone con gambero di Mazara crudo e basilico selvatico, pasta e patate del golfo con totano e corallo di patate viola, ziti con la genovese di tonno, risotti di stagione. Ma non mancano anche secondi di pesce e di carne, come il trancio di ricciola al kamado con fagiolini all'agro, cipolla fermentata e limone, o il code beef agli aromi con millefoglie di sedano rapa, kumquat e juice al pino mugo. Chiudete con l'eccellente tiramisù. Carta dei vini che conta 200 etichette da tutta Italia più qualcosa di francese.

RISTORANTE RE SANTI E LEONI

Nola (NA)
tel. +39 081 2781526
www.resantieleoni.com

titolare Lucio Giordano
chef Luigi Salomone
sommelier Salvatore Matarazzo
chiuso domenica a cena e martedì
coperti 40
prezzo medio 80,00 euro

Nel centro storico di Nola rappresenta ormai uno dei capisaldi del fine dining in Campania e non solo questo bel ristorante stellato Michelin, di ambientazione contemporanea, nella quale Luigi Salomone valorizza con sapienza e criterio le migliori materie prime del territorio. La spesa viene fatta ogni giorno, prima al mercato del pesce e poi agli orti in campagna. Prodotti che si trasformano in piatti dai sapori netti, ricchi di personalità, dove ogni ingrediente è ben identificabile. Qualche esempio? Tartare di manzo con ricci di mare, funghi e coriandolo, uovo con stravecchio, birra, castagne e tartufo nero, tagliatelle impastate al caffè con gamberi e agrumi, ravioli del plin con salsiccia e friarielli, maialino da latte con pera, porro, senape e crescione, spigola in salsa beurre blanc con indivia e topinambur. Degna conclusione sarà il mascarpone con caffè, sambuca e malto. Carta dei vini cosmopolita, con 600 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE BRACERIA BIFULCO

Ottaviano (NA)
tel. +39 081 8273538
www.bifulco.it/la-braceria-bifulco

titolare Ferdinando Bifulco
chef Ferdinando Bifulco
sommelier Giovanni Pipola
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 150
prezzo medio 150,00 euro

Rappresenta il sogno segreto dei cultori della carne di qualità, questa storica braceria che la Famiglia Bifulco, specialisti del settore dal 1947, conduce come sempre con passione e competenza. Qui la qualità della materia prima non è oggetto di compromesso o trattativa: quando non arriva dagli allevamenti di famiglia lo fa dalle grandi selezioni internazionali, la pratica del dry aged è iniziata prima che diventasse una moda, i salumi sono di produzione propria. Iniziate a gustarla cruda la carne, in tartare o nel carpaccio di Black Angus. Poi proseguite con gli ziti alla classica genovese napoletana, coi mini-bun al "tonno" di carne. E infine perdetevi piacevolmente nell'immensa offerta di carni varie, da cuocere alla brace: manzetta dei Laghi Masuri, vacca vecchia, Wagyu, Black Angus, suino Nero Casertano, agnello del Cilento, pollo San Bartolomeo. Cantina che conta 200 etichette nazionali ed estere.

RISTORANTE ENOTECA GARUM

Pompei (NA)
tel. +39 081 8501178
www.garumpompei.it

titolare Michele Molisso
sommelier Fioravante Iovine
chef Fioravante Iovine
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 55/60
prezzo medio 45,00/55,00 euro

Ammirate l'infinità di bottiglie di vino che tappezzano letteralmente le pareti di questo locale di sobria eleganza, a pochi passi dalla stazione di Pompei, che declina i 20 anni di esperienza nella ristorazione del titolare a creare un connubio perfetto tra i piatti serviti in tavola e i vini in abbinamento come nei grandi banchetti dell'antichità. Gusterete salmone al sale con cipolla caramellata e spuma di yogurt, zuppetta di cannellini "dente di morto" alla pescatora, spaghetti "Garum" con alici fresche, la loro colatura, pinoli, uvetta e pomodorini del Piennolo, paccheri al vero ragù napoletano con braciola e salsiccia, tonno al sesamo con cipolla di Tropea e riduzione di lamponi, filetto con scaglie di Provolone del Monaco. Chiudete con la panna cotta su crumble di amaretti e confettura di albicocche del Vesuvio. Carta dei vini che poggia su 600 etichette da tutta Italia come si conviene a un'enoteca.

BISTROT FRATELLI CANNAVACCIUOLO

Pompei (NA)
tel. 081 8505868 +39 328 9764612

titolari Fratelli Cannavacciuolo
chef Francesco Cannavacciuolo
sommelier Carmine Cannavacciuolo
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Nel cuore di Pompei, in via Roma, tra gli scavi archeologici e il santuario, troverete questo grazioso bistrot dove il mare incontra la passione. Francesco, Carmine e Daniele Cannavacciuolo vi accoglieranno con una proposta che unisce autenticità e tradizione, arricchita da una costante ricerca di prodotti d'eccellenza e attenzione al dettaglio. Potrete iniziare con un plateau di crudi: molluschi, crostacei, pescato fresco, ostriche pregiate. Proseguire con antipasti sfiziosi e saporiti, con primi piatti e secondi preparati con maestria, capaci di lasciare il segno. La vetrina del pescato locale e la vasca dei crostacei offrono ogni giorno una scelta esclusiva tra aragoste, astici blu e cicale magnose. Imperdibile la ricca e saporita zuppa di pesce, fiore all'occhiello della cucina. Non mancano le proposte di terra, con una selezione di carni pregiate, e i dessert artigianali, ideali per chiudere in dolcezza la vostra esperienza. La cantina vanta oltre 300 etichette regionali, nazionali e internazionali.

ABRAXAS OSTERIA

Pozzuoli (NA)
tel. +39 081 8549347
www.abraxasosteria.it

titolare Ferdinando Salemme
chef Castrese De Fenza
sommelier Daniele Briola
chiuso domenica a cena - martedì
a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 140
prezzo medio 60,00 euro

In una vecchia casa di tufo dalla quale si gode uno spettacolare panorama sul Lago d'Averno (dove gli antichi collocavano la porta degli inferi), nel cuore della zona dei Campi Flegrei, resta sempre una scelta sicura e affidabile questa osteria contemporanea dai bei soffitti a volta in pietra a vista e travi di legno. Merito di una cucina che, senza mai allontanarsi troppo dalla tradizione, fa ampio ricorso a Presidi Slow Food e materie prime a chilometro sottozero. Provate il carpaccio di baccalà con carciofo violetto, capperi, olive Leccino e pesto di pomodoro, la stracciata di melanzane con acciughe del Cantabrico e burro di Normandia, le linguine di Gragnano con cozze di Capo Miseno su passata di cicerchie, i cannelloni ripieni di ricotta, melanzane, provola e funghi su salsa di pomodoro Cannellino Flegreo, il pollo ruspante cotto nel forno a legna con patate al rosmarino. Notevole anche la selezione di carni da fare alla brace. Scelta enologica internazionale che fa aggio su 1600 etichette.

HOSTARIA ANGELI E DEMONI

Pozzuoli (NA)
tel. +39 081 0138368
www.hostariaangeliedemoni.it

titolari Silvio e Luca Zanotti
chef Silvio Zanotti
sommelier Luca Zanotti
chiuso martedì
coperti 28
prezzo medio 40,00/45,00 euro

A poca distanza dal famoso anfiteatro di Nerone troverete questa osteria dall'atmosfera intrigante, che nell'aspetto sembra a sua volta fare parte degli scavi archeologici. E in effetti i grandi soffitti a volta in pietra a vista sono ciò che rimane di un'antica domus romana scavata nella pietra: è in questo contesto di esclusiva bellezza, al lume di candela, che vi approccerete alla cucina di Silvio Zanotti, saggio valorizzatore del pescato migliore che si trovi sul mercato in piatti altamente correlati alla tradizione marinara campana. Assaggiate gli scampi crudi, la cocotte di gamberi e vongole cotti nella moka, lo spaghettone nudo con vongole, ricci di mare, zeste di limone e rosmarino, le linguine al cartoccio con l'astice, il polpo scottato alla brace con salsa Bbq. Materia prima di qualità assoluta, senza compromessi né mezze misure. Si conclude con la mousse di tiramisù. Cantina, curata dal fratello dello chef, ben fornita di etichette italiane ed estere.

BAIA MARINELLA

Pozzuoli (NA)
tel. +39 081 8531321
www.baiamarinella.it

titolare Roberto Migliorato
chef Salvatore Criscuolo
sommelier Martina Migliorato
chiuso mai
coperti 250
prezzo medio 60,00/70,00 euro

È veramente stupendo questo ristorante quasi adagiato a picco sul mare lungo la strada che da Pozzuoli conduce a Posillipo, ormai diventato un punto di riferimento non solo per la clientela alla ricerca di una cucina di mare realizzata con tutti i crismi, ma anche, dati gli ampi spazi e l'ariosa terrazza che affaccia sul Tirreno, per l'organizzazione di feste ed eventi. Il pescato arriva ogni giorno, e in dispensa entra soltanto il meglio del meglio prima che lo chef Salvatore Criscuolo lo trasformi in piatti ricchi di personalità e di gusto sfruttando tutte le eccellenze del territorio. Ecco allora la batteria dei crudi – ostriche, crostacei, molluschi, sashimi all'italiana – cui seguiranno la pita di astice alla catalana con salsa Baia, il polpo alla galiziana, i tubetti Cacciapuoti cotti in bisque di gamberi con patate, salsa alla Provola, pane profumato e crudaiola di gambero rosso di Mazara, il riso Acquerello 12 mesi alla pescatora, la frittura di gamberi e calamari con mayo al pepe di Sichuan e limone, le grosse pezzature di giornata da fare al forno. Chiudete con la millefoglie alla ricotta vanigliata e pesche sciroppate. In lista ci sono 400 etichette di vino, italiane ed estere.

RISTORANTE PUNTO NAVE

Pozzuoli, Loc. Monterusciello (NA)
tel. +39 081 5241845
www.puntonave.it

titolare Simone Testa
chef Simone Testa
sommelier Serena Iammarino
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 80
prezzo medio 60,00 euro

Impossibile prescindere da questo ristorante dall'atmosfera cosmopolita, quasi newyorkese, situato in una piccola frazione fuori Pozzuoli e che tutti gli anni rientra tra i primi cinquanta locali italiani specializzati in cucina di mare. Il motivo è presto detto e non sarà difficile toccarlo con mano: qui la materia prima è al centro di tutto. Ogni giorno il pescato migliore proveniente da Pozzuoli, da Terracina, da Ponza e da Procida, viene selezionato con cura e passione dallo chef Simone Testa. Uno splendido oyster bar vi attenderà per un aperitivo a base di frutti di mare crudi da accompagnare con un calice di bollicine. Poi sedetevi e ordinate caviale Beluga iraniano, gamberi rossi in tempura con mandorle, salsa dolce e paprika piccante, ziti alla genovese di tonno, vermicelli con cozze, pomodorini del Piennolo e Provolone del Monaco, gamberi gobbetti con insalata di rinforzo. Cantina eccellente, ben curata da Serena: oltre 1000 etichette italiane ed europee.

L'ANTICA TRATTORIA DAL 1930

Sorrento (NA)
tel. +39 081 8071082
www.lanticatrattoria.com

titolare Aldo Doria
chef Antonio Spasiano
sommelier Luca Doria
chiuso mai
coperti 90
prezzo medio 85,00 euro

Sono quasi cento anni che questa trattoria storica dall'aspetto caratteristico, situata in pieno centro storico a poca distanza dalla Terrazza Vittoria, dispensa ai propri affezionati clienti una cucina di classe, fortemente debitrice di profumi e dei sapori di un mondo, il Mediterraneo, che non ha eguali. Aldo e Luca Doria, patron e abile sommelier, sovrintendono alla sala, arredata nel tipico stile peninsulare con le maioliche colorate ad abbellire il tutto. E poi i piatti dello chef Antonio, confezionati con stile e classe: coda d'astice gratinata al burro di Normandia, curry verde e infusione di latte di cocco al lime e zenzero, anelli di calamari panati agli agrumi con pesto di basilico e pistacchio, tagliolini "Antica Trattoria" con salsa bianca al limone, gamberi rossi e uova di lompo, paccheri alla puttanesca di mare con rana pescatrice e pane tostato alle erbe, rombo scottato in vinaigrette di limone. Si chiude con la cialda alle due creme di limone sorrentino, trionfo di frutta e coulis di frutti rossi. Cantina non banale, che ospita circa 500 etichette.

IL BUCO

Sorrento (NA)
tel. +39 081 8782354
www.ilbucoristorante.it

titolare Giuseppe Aversa
chef Giuseppe Aversa
sommelier Gaetano Staiano
chiuso lunedì a pranzo - mercoledì
coperti 80/100
prezzo medio 140,00 euro

Rimane un baluardo di ottima cucina questo ristorante situato quasi in bilico su una delle rampe che portano verso la marina piccola. È qui che Giuseppe Aversa, una Stella Michelin e un sorriso sempre smagliante, coltiva il suo amore per i profumi e i sapori del Mediterraneo imprimendoli nella sua idea di cucina. Piatti in apparenza semplici ma che non lo sono: astice scottato con couscous di verdure, ananas caramellato e salsa di sedano e anacardi, linguine con scorfano marinato al limone, bottarga e pomodoro secco, raviolo di genovese con mela annurca e ricotta salata, tubetti con cannolicchi su crema di ceci, salicornia e ricci di mare, agnello Laticauda con doppia consistenza di peperoni rossi e gialli. La zuppa di pesce è considerata un piatto unico, ma vale il viaggio. Chiudete col soufflé di mandorle e limone su coulis di frutti di bosco. Scelta dei vini immane, che conta circa 1800 etichette.

RISTORANTE REFOOD

Sorrento (NA)
tel. +39 081 8781480
www.refoods.it

titolare Alessandro Savarese
chef Maurizio Capozzi
sommelier Alessandro Savarese
chiuso mercoledì (in alta stagione mai)
coperti 60
prezzo medio 40,00 euro

È una sorta di ircocervo (animale leggendario, metà capra metà cervo) fatto dunque di piacevoli contrasti, questo ristorante d'impronta giovane e dinamica, situato nel centro di Sorrento a poca distanza dal belvedere di piazza Vittoria. Di qua il bar, in puro design contemporaneo come ti aspetteresti di trovarne uno a Manhattan o a Miami. Di là la sala da pranzo, dalle caratteristiche volte in pietra a testimoniare la vetustà dell'edificio. E in mezzo la mano salda di Maurizio Capozzi, che predilige le materie prime del territorio, meglio se di origine biologica. Gusterete veli di seppia marinati all'olio e limone con bottarga di muggine, gamberoni fritti in pane panko con maionese al finocchietto e pepe all'arancia, rigatoni con porcini, salsiccia, fonduta di Provolone del Monaco e riduzione di Taurasi, spaghetti Aop con limone, peperoncino e crudaiola di gambero rosso di Mazara, croccante di baccalà al pane saporito in guazzetto, coscia d'anatra confit in demi-glace al cioccolato con ribes rossi e patate novelle. Per il dolce chiedete del semifreddo del giorno. Lista dei vini che spazia su 200 etichette da tutta Italia.

RISTORANTE MUSEO CARUSO

Sorrento (NA)
tel. +39 081 8072193
www.ristorantemuseocaruso.com

titolare Paolo Esposito
chef Giuseppe Persico
sommelier Mario Aliperti
chiuso a pranzo
coperti 70/80
prezzo medio 60,00 euro

"Qui dove il mare luccica, e grida forte il vento" cantava Lucio Dalla nella canzone dedicata al titolare Enrico Caruso, che qui a Sorrento era letteralmente di casa. E i melomani impenitenti non potranno non fare tappa in questo ristorante di sobria eleganza che il patron Paolo Esposito, mosso dalla propria passione, ha trasformato in un sacrario dedicato al leggendario tenore e alla lirica in generale. Anche la cucina, fortemente ancorata alla tradizione di territorio, ovviamente canta: burratina ripiena di caponatina con alici di Cetara, fiori di zucca farciti di ricotta di Agerola, linguine con cernia, porcini e caprino, riso Carnaroli con crudi del golfo, bouquet di crostacei al vapore, petto d'anatra con confettura di ciliegie, cannolo scomposto. Oltre 1.700 etichette, italiane e francesi.

JOSÈ RESTAURANT
C/O TENUTA VILLA GUERRA

Torre del Greco (NA)
tel. +39 081 8836298
www.tenutavillaguerra.it

titolare Antonio Confuorto
chef Antonio La Cava
sommelier Salvatore Maresca
chiuso domenica a cena - lunedì
a pranzo da martedì a venerdì
coperti 50
prezzo medio 65,00 euro

Dove il Vesuvio inizia a confondersi col golfo di Napoli troverete questa tenuta di indicibile bellezza, situata non lontano dal litorale e ricavata da un'antica villa ottocentesca. Un contesto ideale dove approcciarsi a una cucina strettamente legata alle tradizioni campane, realizzata con materie prime di qualità assoluta, ma anche dove organizzare eventi e feste per ricorrenze speciali. La proposta di Antonio La Cava, che è subentrato a inizio 2025 ad Alberto Annarumma, recupera dal ricettario della famiglia campana standard piatti che sanno di casa e di amore, declinati in chiave contemporanea: polpo arrosto con zucchine e menta, provola arrosto su foglia di limone con battuto di gamberi rossi, spaghettoni con ricci di mare e rosmarino, ravioli del plin ripieni al ragù di braciola in salsa di bufala e basilico, maiale nero con sedano rapa e scarole, misto di pescato e crostacei scottati con finocchi, arancia e menta. Cantina che accoglie 700 etichette internazionali.

MM LOUNGE RESTAURANT

Torre del Greco (NA)
tel. +39 346 8226918
www.mmloungerestaurant.com

titolare Giorgio Parisi
chef Antonio Tecchia
sommelier Giuseppe Galasso
chiuso lunedì domenica - martedì
mercoledì e giovedì a cena
coperti 35
prezzo medio 90,00 euro

A picco sul mare, godendo di uno splendido colpo d'occhio sul golfo di Napoli, sulla storica terrazza di Chiarina, che per cento anni ospitò reali e celebrità, la cui impronta contemporanea e cosmopolita cela un cuore gastronomico profondamente tradizionale, basato su un concept che vede tra i soci l'ex calciatore Clarence Seedorf. La cucina, in larghissima prevalenza di mare, si basa sulla materia più fresca che il mercato ha quotidianamente da offrire e ciò può influire sulla proposta del giorno. Non mancano comunque mai tartare di orata, caviale Baikal, sashimi di pesce frollato, ostriche e crostacei crudi, spaghetti alle vongole veraci, paccheri con l'astice, frittura di calamari, trancio di pescato al cartoccio, grosse pezzature da scegliere direttamente dalla vetrina e fare al forno. Quasi 400 etichette di vino, provenienti da tutta Italia ma anche dall'Europa, con abbondanza di Champagne.

TORRE DEL SARACINO

Vico Equense (NA)
tel. +39 081 8028555
www.torredelsaracino.it

titolare Gennaro Esposito
chef Gennaro Esposito (executive) e Giuseppe Di Martino
sommelier Giovanni Piezzo
chiuso domenica a cena - lunedì martedì a pranzo
coperti 25
prezzo medio 140,00 euro

Ammirate l'azzurro Tirreno da questa antica torre da cui si domina la spiaggia di Vico. Poi approcciatevi con fiducia a questo ristorante che si fregia di due Atelle Michelin e non tarderete a capirne il perché. Il servizio inappuntabile, la posizione invidiabile, passano in secondo piano davanti alla cucina di Gennaro Esposito, geniale esaltatore dei sapori del territorio attraverso tecniche di cottura innovative. Provate l'anguilla del Lago Miseno laccata alla melassa di fichi con topinambur e chutney di pere, la caponata con palamita scottata, caprino e biscotto di Agerola, la minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio, la rana pescatrice arrosto con centrifugato di erbe aromatiche e pesto cetarese, la variazione di maialino nero con albicocche, taccole e salsa di guanciale e senape. Chiudete con la pesca bianca "Flegrea" su pralinato alla mandorla, olio Evo e foglie di limone. Cantina che conta 1200 etichette italiane, francesi e dal resto del mondo.

SENSI RESTAURANT
C/O HOTEL RESIDENCE

Amalfi (SA)
tel. +39 089 871183
www.sensiamalfi.it

titolare Gft Srl
chef Alessandro Tormolino
sommelier Pasqualino Franzese
chiuso martedì
coperti 28
prezzo medio 120,00 euro

Aridosso del porticciolo di Amalfi continua a splendere la Stella Michelin di Alessandro Tormolino. All'interno di questo palazzo del XVIII secolo, ammirando panorami da fiaba, sarete compartecipi di una cucina che attinge al meglio delle materie prime italiane. Ne discendono piatti di grande ricerca, ricchi di personalità: ceviche di spigola con caviale Oscietra e sorbetto al curry verde, quaglia con spuma di kefir, patata, salsa di senape e tamarindo, risotto con acqua di pomodoro giallo, scampo, aglio nero, limone e caviale di colatura di alici, raviolo del plin farcito al formaggio caprotto, dashi, pesto di friggitelli e kafir lime, agnello in crosta di sale con bernese di lampone e nocciola, sesamo nero e alga nori. Chiudete col lampone fermentato, crema al cioccolato e sorbetto ai fiori di ibisco. Scelta dei vini basata su 650 etichette italiane, francesi e tedesche.

TARÌ ART RESTAURANT

Amalfi (SA)
tel. +39 089 871832
www.amalfiristorantetari.it

titolare Bartolomiej Pazderski
chef Valentino Lucibello
sommelier Federico Pizzoferro
chiuso mai
coperti 32
prezzo medio 50,00 euro

Ha le forme tipiche dell'architettura amalfitana questo ristorante situato in pieno centro storico, che da anni è un punto di riferimento irrinunciabile sulla costiera. Nelle due salette decorate sui toni del mare, abbellite con ceramiche d'autore e opere d'arte, avrete la ventura di approcciarvi a una cucina che prende le mosse dai piatti della tradizione di territorio ma poi evolve verso riletture più contemporanee. Base di tutto sono le materie prime, che arrivano quotidianamente dal mercato: crudo di pesce di giornata con sorbetto al limone e sale Maldon, parmigiana di melanzane in polpetta fritta su pappa al pomodoro, tonno pinne gialle marinato alla colatura di alici di Cetara e zeste di limone amalfitano su maccheroni alla bella donna, zuppa del contadino con crostini di pane casereccio, totano arrosto ripieno di scarola alla napoletana con acciughe e granella di mandorle limonate, agnello Cbt ripassato al pane erborinato. Carta dei vini che conta un centinaio di etichette da tutta Italia.

RISTORANTE DEI CAPPUCCINI
C/O GRAND HOTEL ANANTARA CONVENTO DI AMALFI

Amalfi (SA)
tel. +39 089 8736711
www.deicappuccini-restaurant.com

titolare Anantara Convento di Amalfi
chef Claudio Lanuto
sommelier Diego Mansi
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 110,00 euro

All'interno di un ex-convento dei cappuccini convertito in hotel di lusso, a 80 metri di altezza dal mare si trova questo ristorante raffinato, dalla perfetta mise en place. Nella bella stagione si mangia sulla terrazza che affaccia su Amalfi. Il timone della cucina è nelle mani di Claudio Lanuto, la cui cucina è un'ode al territorio. Immancabili sono i tipici cannelloni ripieni di manzo e conditi con coulis di pomodoro e la loro versione contemporanea, riempiti con patate, provola, scampi e finocchio. Imperdibili gli spaghetti al pomodoro Re Fiascone. Tra i secondi ci sentiamo di consigliare l'anatra con essenza di limone, fava tonka e bietola e il branzino con patate e tartufo nero. Il servizio è impeccabile e professionale, ottima la carta dei vini che conta di etichette locali oltre che del resto d'Italia.

TRATTORIA DA GEMMA

Amalfi (SA)
tel. +39 089 871345
www.trattoriadagemma.com

titolare Francesco Sammarco
chef Luca Cavaliere
sommelier Simone Del Pizzo
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 70,00 euro

A poca distanza dal bellissimo duomo romanico, assiso su una panoramica terrazza, non perde mai un colpo questo locale storico, la cui apertura data 1872, nel quale la proposta di cucina rimane quella della tradizione, fatta di sapidi piatti di mare e di un sapiente uso delle verdure e dei frutti di stagione. Ai tavoli impreziositi dalle stupende ceramiche colorate dell'artigianato tipico amalfitano potrete gustare gran misto di crudi e marinati di pesce "Da Gemma 2008", fortemente condizionato dal mercato, alici marinate con biscotto di grano, pomodori secchi, olive taggiasche e pesto di basilico, risotto al limone sfusato di Amalfi con gamberi rossi crudi, paccheri ripieni di burrata e tartufo in salsa di sconcigli, zuppa di pesce realizzata secondo la ricetta originale della fondatrice, filetto di manzo in crosta di funghi e salsiccia con patate e cipolle. Chiudete con un fresco savarin alla frutta. In cantina giacciono 850 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE CINQUE FOGLIE
C/O HOTEL COMMERCIO

Battipaglia (SA)
tel. +39 0828 380205 +39 335 1764937
www.ristorantecinquefoglie.it

titolare Famiglia Adinolfi
chef Roberto Allocca
sommelier Ivan Mendana Fernandez
chiuso domenica a cena - sabato

Saranno esperienze di gusto quelle che vivrete in questo ristorante dall'aspetto contemporaneo, di un giardino-serra luminoso, situato in un moderno albergo sulla Tirrena Inferiore. Pilastro della filosofia culinaria di Roberto Allocca è l'evoluzione delle materie prime in un contesto dove i piatti raccontano la storia e la ricchezza del territorio in un continuo dialogo fra passato, presente e futuro. Assaggerete scampo cotto al sale con lumachine al burro, zuppetta di mandorle e aglio nero e olio alle erbe mediterranee, filetto di bufalo marinato all'orientale con rapa rossa fermentata e crema di aglio dolce dell'Ufita, eliche con ragù di coniglio e verdure primaverili, ramen di polpo con tè Lapsang Souchong e il suo consommé, astice blu in crosta agrumata con insalatina di fragole e asparagi, spalla di maialino morbida col suo carré al cardamomo e cardoncelli al timo. Chiudete col sorbetto di albicocca su bretone alle arachidi e soffice di birra doppio malto. Carta dei vini di oltre 1000 etichette.

QUASI IN PORTO
ROOMS & RESTAURANT

Castellabate, Località San Marco (SA)
tel. +39 331 3895563
www.quasiinporto.it

titolare Francesca Cunto
chef Francesca Cunto
sommelier Gianluca Tramutola
chiuso mercoledì
prezzo medio 60,00 euro

A 150 metri dal mare in quello che è il porticciolo di Castellabate ha preso forma il sogno di Francesca Cunto, che assieme al marito Gianluca conduce con mano salda questo ristorante dall'aspetto caratteristico, caratterizzato da un'ambientazione luminosa e gradevole. La cucina è d'impronta prettamente cilentana, con una particolare attenzione al pesce, senza però trascurare grandi classici tra cui una delle migliori paste alla Nerano che potrete assaggiare. In aggiunta provate i gamberi in pasta kataifi su insalata di scarola, ravanelli e salsa guacamole, l'impepata di cozze, gli spaghetti con alici, pomodori secchi e pane profumato al lime, il trancio di tonno scottato su schiacciata di patata viola con finocchio croccante e menta. Molto buoni anche i crudi. Carta dei vini regionale, che include le migliori aziende del territorio.

RISTORANTE AL GELSO D'ORO DA NONNA SCEPPA

Capaccio Paestum, Loc. Laura (SA)
tel. +39 0828 851938

titolari Luigi Fratelli e Raffaele Chiumiento
chef Anna Chiumiento, Francesca e Cinzia Sabia
chiuso giovedì, da domenica a venerdì a cena (in inverno), giovedì (in primavera)
coperti 150
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Profuma di cucina tradizionale questa tranquilla locanda caratteristica vicino allo scalo di Capaccio e a poca distanza dal mare e dai templi greci di Paestum, dove dal 1969 "nonna Sceppa", al secolo Giuseppa Chiumento, oggi sostituita dai nipoti Raffaele e Luigi, propone generose porzioni di piatti tipici della cucina casalinga realizzati con materie prime a filiera cortissima. Il vostro cuore sussulterà mentre assaggerete la batteria degli antipasti fritti, la frisella con pomodorini e mozzarella di bufala, le zite alla cetarese con genovese di tonno, la zuppa di fagioli con cuoccio e cozze, gli spaghetti alle vongole veraci, le alici fritte con cipolla croccante, la parmigiana di melanzane, la zuppetta napoletana al rum. Carta dei vini enciclopedica, che abbraccia tutta l'Italia più qualcosa di estero, soprattutto Champagne.

CRÜB

Cava de' Tirreni (SA)
tel. +39 089 344715
www.crub.it

titolare Francesco Palumbo
chef Alessandro Pizzo
sommelier Salvatore Alfano
chiuso martedì, da lunedì a venerdì a pranzo
coperti 50
prezzo medio 60,00 euro

La vocazione ittico-marittima si intuisce già facilmente dalla collocazione fronte mare e dal nome, che si legge "crab" ovvero granchio. Ma sarebbe riduttivo e ingeneroso classificare il Crüb solo come "ristorante di pesce", perché è molto, molto di più. Qui ci si può fermare per l'aperitivo sorseggiando un ottimo cocktail accompagnandolo con tapas e ostriche, oppure fermarsi a cena o ancora fare serata tirando tardi. Il patron Francesco Palumbo e lo chef Alessandro Pizzo vi faranno sentire come a casa vostra facendovi gustare il meglio del pescato di giornata: carciofo arrosto ripieno di bianchetti con lardo, zabaione agli agrumi e prezzemolo, catalana di crostacei con salsa alla Cipolla Rossa di Tropea Igp, linguine con scampi, fave e cipollotto nocerino, asado di gamberi cilentani sui carboni. Ma "il mai più senza" sono sempre i mezzi paccheri all'astice. La cantina forte di circa 90 etichette, provenienti da Italia, Francia e Germania, tutte prevalentemente sui toni del bianco e con tante bollicine in carta.

HOSTARIA BACCOFURORE

Furore (SA)
tel. +39 089 830360
www.baccofurore.it

titolare Domenico Umberto Ferraioli
chef Erminia Cuomo e Raffaele Afeltra
sommelier Giovanni Guadagno
chiuso mai
coperti 90 interni - 70 esterni
prezzo medio 70,00 euro

È un luogo dell'anima questo ristorante sospeso sulle rocce di Furore, che quando nel 1930 venne fondato, era una non-località. L'ambientazione, da allora, è cambiata, ora ha le forme delle grandi case della costiera. A restare immutata è invece una proposta che riprende ricette antiche, che profumano di amore. Si parte da materie prime di stagione, si finisce per provare emozioni: timballo di melanzane con salsa antica di pomodoro e cialda di Parmigiano, alici baciate ripiene di ricotta e provola affumicata, ferrazzuoli "alla Nannarella" con pesce spada affumicato, pinoli, uva passa e pomodorini del piennolo, linguine alla colatura di alici di Cetara, guancia di manzo Cbt con salsa al vino rosso Doc di Furore. Chiudete con le "cicale", paste di mandorle aromatizzate al rosolio di fico d'India. In cantina circa 200 etichette, incluse quelle eccellenti dell'azienda vinicola di famiglia, la cantina Marisa Cuomo.

PINETA 1903
CUCINA DI MARE

Maiori (SA)
tel. +39 328 8815393
www.ristorantepineta1903.it

titolare Carlo De Filippo
sommelier Carlo De Filippo
chiuso mai
coperti 60 interni - 120 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Parla di tradizione marinara autentica questo bellissimo ristorante nel pieno centro di Maiori, che dal 1903 valorizza semplicemente (si fa per dire) il migliore pescato locale, impreziosito dalle verdure di stagione e da quello che offre il mercato. Nella bella stagione si pranza sotto una spettacolare limonaia antica, quando fa brutto invece ci si trasferisce nella bella sala decorata a colori vivaci, con arredi che ricordano un po' certe opere d'arte pop. E qui gusterete piatti che vi resteranno nel cuore tanto sono intrisi d'amore e di passione: batteria di antipasti misti che basteranno per due persone, carpaccio di ricciola con gel di limone e arancia, scialatielli allo scoglio secondo la ricetta antica della casa, "birboni" di grano saraceno con colatura di alici, olive e capperi, zuppetta di pesce "attuppata", cioè chiusa con un disco di pasta brisé, saccoccio di mare, sfogliatella verticale col suo gelato. Cantina essenziale ma molto ben compilata, con una trentina di etichette soprattutto locali.

CASA DEL NONNO 13

Mercato San Severino, Loc. Sant'Eustachio (SA)
tel. +39 089 894399
www.casadelnonno13.it

titolare Francesco Palumbo
chef Gioacchino Attianese
sommelier Alessandro Pecoraro
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 50,00 euro

Vi farà riscoprire il gusto dei cibi genuini di una volta, delle tecniche di cottura antiche quanto la civiltà umana, della bellezza di condividere piatti che sanno di famiglia, questo ristorante situato nelle cantine di uno stabile settecentesco del quale conserva tutto il fascino storico. Merito della gestione subentrata un paio di anni fa, che ha portato ai fornelli Gioacchino Attianese e la sua mano felice sull'elemento vegetale. Le carni di Mario Laurino, le conserve dell'Agro Sarnese-Nocerino, il pane cotto nel forno a legna, i salumi spettacolari, sono alla base di piatti memorabili: assoluto di cipolla con Provolone del Monaco e lenticchie beneventane, alici marinate con patate e chutney di pomodoro, bucatini all'ischitana con coniglio ed erbe di campo, tubetti con patate, colatura di alici e friggitelli, filetto alla Wellington, pollo in due cotture con patata fondente. Carta dei vini colta e curiosa, 1000 etichette da tutto il mondo.

WIP BURGER & PIZZA

Nocera Inferiore (SA)
tel. +39 347 5300709
www.facebook.com/pizzeriawip

titolari Lorenzo Oliva e Domenico Fortino
chef Faiella e Alfonso Rega
sommelier Pierpaolo Strino
chiuso domenica
coperti 140
prezzo medio 20,00/30,00 euro

Il nome potrebbe rimandare a qualche fast food d'oltreoceano, invece questo locale situato in una zona verdeggiante di Nocera è più simile a una trattoria-pizzeria in perfetto stile mediterraneo. Punto di forza della proposta è la meticolosa scelta delle materie prime, che privilegia la Campania, i Presidi Slow Food e la ricerca di piccoli produttori di farina, di latticini, di conserva di pomodoro. Va da sé – nomen omen – che pizza e hamburger rappresentano la colonna portante della carta, che però include anche antipasti, primi e secondi piatti di giornata. Come il tagliere del macellaio, le patatine chips con lime e pepe verde, gli spaghettoni Vicidomini con lo scarpariello, la salsiccia di Nero Casertano. La carne che farcisce i burger è di Rubia Gallega o di Hereford. Tra le pizze vi segnaliamo la Monaco Rivisitata, con pancetta e scaglie di Provolone del Monaco. Da bere una buona scelta di vini campani e di ottime birre artigianale.

PERBACCO ENOTECA OSTERIA DAL 1987

Pisciotta (SA)
tel. +39 0974 973889
www.perbacco.it

titolare Vito Puglia
chef Fausto Ferrentino
sommelier Francesco Puglia
chiuso lunedì (eccetto in estate)
coperti 60
prezzo medio 35,00/50,00 euro

Nata come circolo gastronomico per la rivalutazione dei prodotti del territorio – fu apripista del movimento Slow Food nel Sud Italia – questa enoteca-osteria, ricavata in una vecchia casa di campagna immersa nella natura del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, oggi propone una cucina di stretta osservanza cilentana, basata sul rispetto della materia prima locale e sull'andamento delle stagioni. Ecco allora insalata di alici alla pisciottana, parmigiana di melanzane, panzanella cilentana, vermicelli "Marina Campagna" con alici fresche e peperoncini verdi, spaghetti alla pisciottana, fusilli al ferro con ragù cilentano e cacioricotta, carni e pesci accuratamente selezionati e arrostiti sulle braci d'ulivo, salumi e formaggi del territorio. Chiudete con la famosa torta di ricotta di bufala in pastafrolla all'arancia. In cantina riposano 400 etichette cilentane, campane e italiane.

GIU AL MULINO LOCANDA CONTEMPORANEA

Pontecagnano Faiano (SA)
tel. +39 089 200240
www.giualmulino.it

titolare Anna Fierro
chef Rocco Montemurro
chiuso lunedì
coperti 50 interni - 50 esterni
prezzo medio 35,00/45,00 euro

Esattamente come recita l'insegna, ospitata in un antico mulino, su una collina panoramica in posizione strategica fra il Cilento e la Costiera Amalfitana troviamo una locanda contemporanea nel senso più nobile del termine. Un edifico della fine del 1700 con una bellissima cascata che alimentava il vecchio mulino della Famiglia Moscati, la stessa del medico napoletano San Giuseppe. Per quasi 2 secoli qui si è macinato il grano, da 15 anni invece si propone una cucina generosa, che affonda le radici nella tradizione contadina e marinara del luogo, attingendo alle filiere del territorio e seguendo il ritmo delle stagioni. Tra le proposte la fresella di mare, lo spunzillo con la mozzarella di bufala campana, le candele alla genovese, le linguine alla Nerano rivisitata e croccante, la guancia di vitello brasata all'Aglianico oltre alla pizza integrale ai grani antichi, cotta nel padellino. Si chiude con i semifreddi e i dolci da forno, tutti preparati dallo chef. Carta dei vini essenzialmente concentrata sul territorio.

DEPOSIT0 EATERY

Pontecagnano Faiano (SA)
tel. +39 338 6799234
www.depositoeatery.it

chef Pasquale Palladino
sommelier Antonia Sessa e Stella Matarazzo
chiuso domenica a pranzo - a cena da lunedì a venerdì - sabato a pranzo
coperti 45
prezzo medio 40,00/50,00 euro

È il concetto di creatività in cucina, senza compromessi, il motore di questo locale di grande bellezza, ospitato in un edificio di pietra a pochi passi dalla stazione di Pontecagnano. La proposta culinaria prende le mosse dalla tradizione del territorio per evolvere in una filosofia nuova, dove i piatti classici vengono rivisitati in chiave concettuale con grande rispetto delle materie prime. Iniziate con l'insalata di mare a modo dello chef, col controfiletto di manzo affumicato alla Nerano, per poi proseguire con l'eccellente carbonara di mare, con il fusillone alla genovese di polpo con mandorle tostate e salsa di zafferano, con il coniglio ai sapori mediterranei, con il tonno ubriaco alla sorrentina. Chiudete con lo splendido maritozzo panna e limone. In cantina una cinquantin di etichette italiane e francesi.

RISTORANTE ZASS
C/O HOTEL IL SAN PIETRO

Positano (SA)
tel. +39 089 875455
www.ilsanpietro.com

titolare Vito Cinque
chef Alois Vanlangenaeker
sommelier Salvatore Marrone
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 120,00 euro

Letteralmente scolpito nella roccia delle scogliere di Laurito, in un bellissimo albergo di lusso con vista decisamente a picco sul mare, troverete questo ristorante stellato Michelin dall'ambientazione elegante e raffinata, dal servizio impeccabile, con i graziosi lampioncini in stile parigino e le sue grandi vetrate affacciate sulle terrazze che digradano lentamente verso l'azzurro Tirreno. E ai fornelli l'estro scapigliato di Alois Vanlagenaeker, il "belga di Positano", uno dei grandi nomi del fine dining contemporaneo, abile costruttore di una cucina che ama stupire. Assaggerete polpo alla brace con melanzane e ketchup di albicocche, tartara di tonno in salsa piccante con anguria sotto sale, spaghetti "Positano", tubetti alla milanese con sgombro spadellato e midollo, pesce San Pietro al limone e prugne con purea di patate allo yogurt di bufala e camomilla, polletto tartufato cotto al forno con scorzonera glassata. Chiudete con la crema bruciata alle mandorle su peperoni canditi e sorbetto al bergamotto. In carta 700 etichette nazionali e internazionali.

LA SPONDA RESTAURANT
C/O HOTEL LE SIRENUSE

Positano (SA)
tel. +39 089 875066
www.sirenuse.it

titolare Antonio Carroll Sersale
chef Gennaro Russo
sommelier Antonio Camera
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 150,00 euro

Affacciata a picco sul mare, questa antica villa della Famiglia Sersale ospita uno degli alberghi più belli del mondo, lusso alla sua dimensione più pura. Ammirate il panorama e poi accomodatevi nell'elegante sala da pranzo per assaggiare la cucina di Gennaro Russo, fatta di esperienze internazionali e amore per il territorio. Potrete assaggiare passato di scampi con pesche bianche e basilico rosso, linguine di Gragnano con vongole veraci e pesto di zucchine al limone, fettuccelle all'aragosta de Li Galli, pesce San Pietro in fumetto di zafferano abruzzese con piccoli cannoli di finocchi. Gli ortaggi provengono tutti dall'orto privato dello chef, pane e dolci sono prodotti in casa, il servizio è oltre ogni più rosea aspettativa. Chiudete col savarin al cacao su fragoline di bosco e spuma di latte speziato. Notevole la cantina, che ospita 1000 etichette da tutto il mondo.

LA CUCINA DEL TRAMONTO D'ORO
C/O HOTEL TRAMONTO D'ORO

Praiano (SA)
tel. +39 089 874955
www.lacucinadeltramontodoro.it

titolare Teresa De Luca
chef Ciro D'Urso
chiuso da maggio a ottobre
coperti 45 interni - 40 in terrazzo e 80 nel salone
prezzo medio 75,00 euro

È indubbiamente di grande romanticismo questo ristorante posizionato a picco sulle scogliere di Praiano e dalla cui terrazza potrete godere di uno dei più bei panorami sui celebri Faraglioni di Capri e su Positano. L'ambientazione ricalca lo stile delle grandi case della costiera, dove abbondano le splendide maioliche della tradizione, i colori dell'azzurro intenso e del bianco abbacinante. E poi la cucina di Ciro D'Urso, dove i sentori del mare e dell'orto, gli ingredienti del ricettario di casa, diventano piatti di grande scuola, ricchi di costrutto e di personalità autoriale. Gusterete crostacei in tempura con insalata mista al limone, burrata su crocchè di patate con capperi, olive e salsa di pomodoro arrosto, ravioli capresi con gamberi e limone, spaghettoni con polpa di ricci, lime e pomodori secchi, stracotto di manzo all'Aglianico con zucchine fritte alla romana, cernia gratinata con misticanza e mandorle. Pasticceria fatta in casa: provate il semifreddo al torroncino. Selezione di vini perlopiù italiani, circa 100 etichette.

RISTORANTE UN PIANO NEL CIELO
C/O HOTEL CASA ANGELINA

Praiano (SA)
tel. +39 089 8131333
www.casangelina.com/it/dining/un-piano-nel-cielo

titolare Hotel Casa Angelina
chef Leopoldo Elefante
sommelier Marco Bergarbo
chiuso a pranzo sempre
coperti 34 inteni - 22 esterni
prezzo medio 130,00 euro

Cenerete sopra al mare – letteralmente – in questo ristorante di raffinata eleganza posizionato a picco sulle scogliere di Praiano. Perché la terrazza dove si mangia è veramente sospesa sul Tirreno. Se saprete superare l'impatto non sarà da meno la cucina stellata Michelin di Leopoldo Elefante, capace di rileggere le materie prime del territorio in piatti dal gusto contemporaneo. Provate la capasanta con porcini, mandorla e finocchietto, la scaloppa di foie gras con scampo, verza e finger lime, il tagliolino 36 tuorli con sfusato di Amalfi, gambero e aneto, il raviolo di pasta cotta con ricotta, maggiorana e Piennolo vesuviano, il dentice con lupini, patate e pomodoro arrosto, l'agnello alle erbe con friarielli, patate e germogli. Chiudete in bellezza con l'eccelso soufflé di pastiera. Cantina con 1500 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE GALA MARIS
C/O ALFONSO A MARE

Praiano, Località Marina di Praia (SA)
tel. +39 089 874091
www.galamaris.it

titolare Famiglia Fusco
chef Gustavo Milione
sommelier Arturo Terminiello
chiuso mai
coperti 35
prezzo medio 65,00 euro

Aggirandovi sulla litoranea non potrete perdere l'occasione di pranzare in questo che è uno dei migliori ristoranti della costiera, dove la location, a picco sugli scogli della spiaggia di Praia da cui potrete ammirare il mare, concilia una cucina basata sul pescato migliore di giornata, rielaborato secondo una tradizione rivisitata con influssi asiatici. Ecco allora gli ottimi crudi, il ricco antipasto Gala Maris, il risotto Carnaroli con limone e crudo-cotto di pesce, la pasta mista con Dashi, riduzione di crostacei, acqua di molluschi, tarallo napoletano sbriciolato, zenzero, soia, lattuga di mare e Katsuobuschi, le linguine alla Nerano 4.0. Come secondo provate il trancio di pesce frollato con ortaggi di stagione, mentre la zuppa di pesce è una sorta di piatto unico. Per dessert potete scegliere fra l'achillelauresco "fragole, panna e Champagne" o l'insolita caprese con mousse di fegato di pesce, marmellata di fiori e caramello salato di alici. In cantina riposano 150 etichette, nazionali ed estere.

RISTORANTE BELVEDERE
C/O BELMOND HOTEL CARUSO

Ravello (SA)
tel. +39 089 8588801
www.belmond.com/it/hotels/europe/italy/amalfi-coast/belmond-hotel-caruso/dining

titolare Iolanda Mansi
chef Armando Aristarco
sommelier Diego Apicella
chiuso a pranzo sempre (da aprile a ottobre)
coperti 40 interni
prezzo medio 150,00 euro

In un palazzo delll'undicesimo secolo, si trova uno degli alberghi più belli e lussuosi d'Europa, facente parte della nota catena internazionale Belmond. La cucina di Armando Aristarco, cultore della filiera corta, dei prodotti di nicchia, e capace di dare nuova veste a piatti usciti da vecchi ricettari della tradizione. Dal menu degustazione potrete scegliere insalata di limone e gambero rosso con caviale Calvisius, "burdell" ossia pasta mista Vicidomini con pesce crudo e cotto e il suo fumetto, tagliolino marino con vongole veraci, microalga T e limone sfusato, agnello dei Monti Lattari con melanzane e provola di bufala del Cilento. Chiudete con la mousse di Nocciola di Giffoni IGP, arancia e caffè. Carta dei vini internazionale.

BOTTEGHELLE65

Salerno
tel. +39 089 232992 +39 329 9891410
www.botteghelle65.it

titolare Pino Adinolfi
chef Pino Adinolfi
sommelier Pino Adinolfi
chiuso domenica
coperti 40
prezzo medio 25,00 euro

Non è più una sorpresa questa fornitissima bottega di gastronomia, salumi e latticini la cui apertura risale al 1919 e situata nel centro storico di Salerno, a poca distanza dal Duomo. Merito della qualità dei prodotti proposti da Pino Adinolfi, grande cultore del cibo capace di selezionare autentiche chicche di nicchia. Un format dinamico, giovane, conviviale, dove si propongono salumi e formaggi, prevalentemente campani o del Sud Italia, a comporre ricchi taglieri ideali tanto all'ora dell'aperitivo quanto per un pasto informale. Come l'erborinato di bufala, la mortadella al tartufo, o il caciocavallo dell'emigrante, che al proprio interno nasconde una soppressa. Ma non mancano stuzzicanti proposte di cucina come la tortiera di pasta e patate, la frittata di pasta al limone sfusato amalfitano, le polpette al sugo, la "meveza" (milza di vitello cotta in olio Evo, aceto, prezzemolo, menta e peperoncino). Chiudete con la torta di nonna Carolina. Carta dei vini che accoglie un centinaio di etichette, perlopiù campane.

OSTERIA DEI SAPORI

Salerno
tel. +39 328 6938715

titolare Anna Iacobelli
chef Vincenzo Salvino
chiuso a pranzo da lunedì a sabato
prezzo medio 55,00 euro

Quasi nascosta tra i vicoli della parte vecchia di Salerno questa osteria informale, caratterizzata da divertenti murales e graffiti che le conferiscono un'aria di freschezza, si conferma un indirizzo sicuro per chi desidera gustare una cucina di mare senza eccessivi fronzoli, basata sulla freschezza della materia prima e sulla maestria nel declinarla in ricette semplici e gustose, legate alla tradizione del territorio. Dopo i ricchi antipasti marinati e in insalata non perdete i calamari ripieni, i paccheri col pescato di giornata, gli spaghetti con le vongole, la pasta con la genovese di tonno, la frittura mista e la bistecca di tonno alla brace. In chiusura una freschissima ricotta di bufala con pere caramellate. Cantina molto local, concentrata su etichette di bianco e bollicine.

RISTORANTE TERRAFERMA

Salerno
tel. +39 089 7015250
www.terrafermasalerno.it

titolari Valentina Di Biasio e Luca Avossa
chef Alessandro Avossa
sommelier Davide Borsa
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 35
prezzo medio 40,00 euro

Dove la terra incontra il mare recita il claim di questo bel ristorante situato nel centro storico di Salerno, a poca distanza dal duomo, che offre volutamente una cucina di contaminazione affiancando la tradizione ittica del territorio, i prodotti più pregiati dell'entroterra come carni, ortaggi e latticini, e i migliori vini in abbinamento. Il resto è lasciato alle capaci mani dello chef Alessandro Avossa, capace di dare vita a incroci di grande concretezza nei sapori: crudità assortite, pizza fritta con speck d'anatra, mantecato di ricotta di bufala e gelée di lampone, padellata di frutti di mare con crostini di pane cafone, spaghetto in estrazione di crostacei, seppia, crudo di gambero rosso e maionese di lupini di mare, pancia di maiale Cbt con purea di mele allo zenzero, babà con crema pasticcera e frutta di stagione. Carta dei vini con una quarantina di etichette, perlopiù italiane.

EMBARCADERO RESTAURANT, TERRACE & BAR

Salerno
tel. +39 089 231372
www.embarcaderosalerno.it

titolare Nodo Srl
chef Antonio Perna
sommelier Ivan Guzzo
chiuso mai
coperti 42 interni - 23 esterni
prezzo medio 47,00 euro

Attenti a non farvi entrare le mosche in bocca. Che certamente spalancherete per lo stupore ammirando lo spettacolare colpo d'occhio che si gode dalla terrazza e dalle vetrate di questo elegante ristorante letteralmente pied dans l'eau. Meglio così perché a bocca chiusa non si riesce a mangiare e sarebbe un peccato viste le specialità di mare che escono dai fornelli dello chef Antonio Perna, tutte basate sul migliore pescato di giornata e pertanto soggette ai capricci del mercato. Potrete gustare baccalà fritto alla salernitana con maionese al rosmarino e ceci, ziti spezzati alla genovese di tonno, spaghetti alla colatura di alici mantecata a freddo, frittura di calamari di paranza, millefoglie di cannolo con croccante di amaretto e spuma di lampone. La selezione enologica conta circa 500 etichette, soprattutto nazionali.

FAMMILA PIZZA E TERRITORI

Salerno
tel. +39 089 9764237 +39 376 2836872
www.fammila.pizza

titolare Capri Srl
chef Giovanni Santoriello
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 22,00 euro

Pizzeria? Sì, ma non solo. Pizzeria gourmet? Anche, ma non è sufficiente. Perché questo locale dall'ambientazione contemporanea a poca distanza dalla marina di Salerno in realtà è la traduzione in fatti della filosofia di Alessandro Vicidomini, che guarda alla promozione delle eccellenze del territorio e della sua cultura gastronomica. Quindi non potete non cominciare con la frittatina di pasta – classica o alla siciliana – con le crocchette di patate, con le montanarine della tradizione, spolverate di cacioricotta del Cilento, con il cono pizza al cacio e pepe. Poi ovviamente c'è la pizza, squisita e in diverse versioni. Tre esempi: "Fammila" con 'nduja, olive di Caiazzo, cipolla di Tropea caramellata, lardo di Mangalica e filetti di tonno, al padellino con la genovese, fritta con bufala, pomodoro e basilico. Alla fine avrete compiuto un tour gastronomico della zona. Cantina di marca nazionale, con circa 80 etichette.

CONTROVENTO BRACERIA DI MARE

Salerno
tel. +39 089 221529
www.ristorantecontrovento.it

titolare Grazia Corrado
chef Francesco Esposito
chiuso mai
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Starete benissimo in questo ristorante – braceria è in effetti limitativo – nei pressi del porto di Salerno nel quale la proposta di cucina è basata sul migliore pescato di giornata, elaborato secondo il ricettario della tradizione ittica campana. Rimirando il mare dalla bella veranda avrete la fortuna di degustare polpetta fondente di baccalà mantecato, eccelsi crudi, tra cui ostriche e tonno, "calamaro 'mbuttunato", parmigiana di baccalà, moscardini alla Luciana, risotto "controvento", "Scialatielli all'amalfitana", pasta e patate con i cannolicchi, frittura di gamberi rosa, alici e calamari, tonno scottato con cipolla caramellata e salsa Teryiaki. Affidate la chiusura con l'ottimo tiramisù. Carta dei vini adeguata alla cucina e bella proposta di distillati.

ARCA RESTAURANT

Vietri sul Mare (SA)
tel. +39 089 9952164
www.arcarestaurant.it

titolare Armando Lembo
chef Armando Lembo
sommelier Armando Lembo
chiuso lunedì a pranzo - martedì mercoledì a pranzo
coperti 45 interni - 23 esterni
prezzo medio 64,00 euro

Prima rimessa invernale per le barche dei pescatori di Vietri, poi nel 1954 opificio di ceramiche, questo ristorante di sobria eleganza assiso sulle alture che dominano la cittadina rappresenta un punto di riferimento sicuro per tutti coloro che amano mangiare bene fuori casa. Ammirate il panorama, respirate la brezza che sale dal mare, e poi approcciatevi a una cucina di mare e di terra mai banale, non priva di spunti autoriali, che prende le mosse dai prodotti del territorio. Sotto le belle volte in pietra a vista gusterete polpo laccato con zucchine in scapece e nocciole, zuppetta fredda di pomodorini gialli con capesante, cozze e friggitelli, tortelli di stracciata di bufala con scampi e bergamotto, risotto al gambero rosso con mela verde e latte di cocco, ricciola in guazzetto alla pizzaiola, agnello in crosta di pistacchi con la sua coscia CBT e riduzione al Recioto. Chiudete col babà su gelato al torroncino. Carta dei vini forte di 100 etichette, soprattutto italiane.

RISTORANTE DAL PESCATORE

Vietri sul Mare, Loc. Marina (SA)
tel. +39 089 211595
www.dalpescatorevietrism.com

titolari Antonia e Giuseppe Zaccaria
chef Benedetto e Giuseppe Zaccaria
sommelier Antonio Siniscalchi
chiuso martedì
coperti 70 inteni - 70 esterni
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Il pescatore del nome era "Francone" Pisacane, che il pescatore lo faceva per davvero ma che a un certo punto decise di cucinare ciò che pescava e offrirlo ai suoi clienti aprendo questo ristorante caratteristico a pochi passi dalla spiaggia di Vietri. E lo stesso fa la Famiglia Zaccaria, che attingendo a materie prime a filiera cortissima – il pescato di giornata, gli oli delle colline salernitane e del Cilento, il caciocavallo di Tramonti, la pasta di Gragnano – offre ancora oggi una cucina di mare legata alla tradizione, essenziale. Nella bella sala sui toni del bianco e arredata in stile marinaro gusterete polpettine del pescatore secondo l'antica ricetta di famiglia, zuppa piccante di cozze, polpo e gamberetti, paccheri freschi con gamberi e zucchine, scialatielli ai frutti di mare, spaghetti Gentile alle vongole veraci, pesce "all'ammiraglio" con cozze, gamberi e vino bianco, gran fritto misto. Bella cantina, con 250 etichette in gran parte italiane.

TRENTINO

TRENTINGRANA

Latte, sale, caglio e rispetto.



Nuove vette di praticità e di gusto

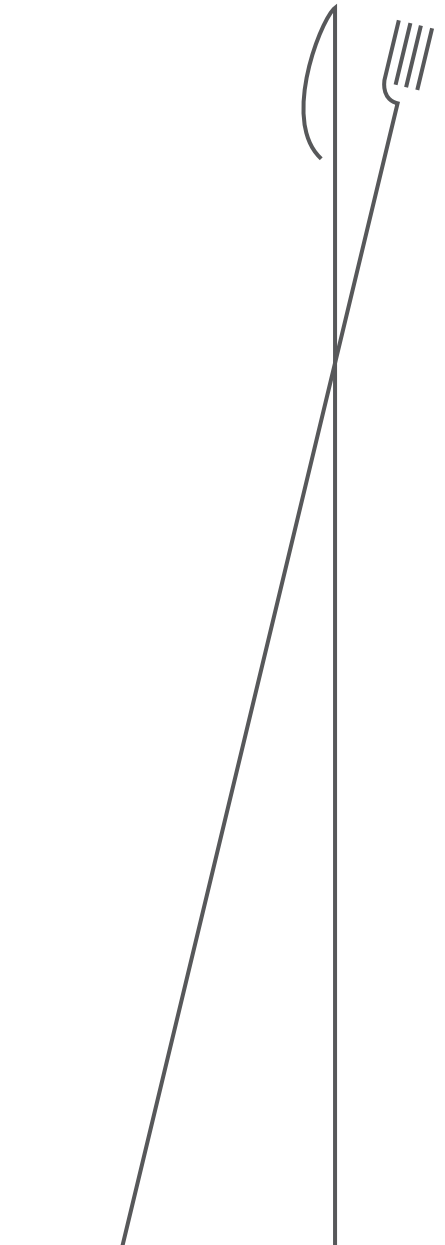
Trentingrana si rinnova, ma non tradisce neanche un istante.
La gamma cresce con i nuovi formati a **Cubetti**, perfetti per snack e aperitivi, e il **Grattugiato stagionato oltre 20 mesi**, dal sapore sempre fresco e deciso.
Più scelta, stesso Trentingrana: qualità, tradizione e gusto, in tutte le forme.

Trentingrana
da gustare

formaggideltrentino.it

QUALITÀ
TRENTINO

GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO



PUGLIA

RISTORANTE AI 2 GHIOTTONI

Bari
tel. +39 080 5232240
www.ai2ghiottoni.it

titolare Mario De Napoli
chef Saverio Diana e Donato Telegrafo
sommelier Massimiliano De Napoli
chiuso domenica a cena
coperti 120
prezzo medio 90,00 euro

A poca distanza dal Teatro Petruzzelli, nel pieno centro storico di Bari, è da oltre mezzo secolo che la famiglia De Napoli gestisce con entusiasmo e competenza questa autentica pietra miliare della ristorazione cittadina, ormai punto di riferimento per tutti coloro che cercano una cucina innovativa ma legata alle tradizioni e ai sapori tipici regionali. La proposta, realizzata con materie prime accuratamente selezionate, è sia di carne che di terra: il pescato, in particolare, arriva ogni giorno dalle migliori aste e viene elaborato in modi sempre diversi e gustosi. Potreste iniziare con il vasto assortimento di crudi secondo mercato, per poi proseguire col risotto alla crema di scampi e Cognac, con i paccheri alla marinara, con gli gnocchetti di patate alla crema di zafferano e tartufo. Come secondo potete ordinare il gran fritto di pesce o scegliere al banco una grande pezzatura da fare al forno. Ma ci sono anche saporiti filetti alla brace. Chiudete con un soufflé al cioccolato. Carta dei vini importante, con etichette regionali, nazionali ed estere.

RISTORANTE BIANCOFIORE

Bari
tel. +39 080 5235446
www.ristorantebiancofiore.it

titolare Diego Biancofiore
chef Giacinto Fanelli
sommelier Leonardo Tribuzio
chiuso mai
coperti 35
prezzo medio 60,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante d'impronta classica, dall'ambientazione raffinata, situato in un antico edificio a poca distanza dalla marina di Bari Vecchia e sempre frequentatissimo dagli appassionati della cucina di mare. La qualità della materia prima infatti qui non è materia di compromesso e il pescato migliore arriva ogni giorno dal mercato per diventare piatti che si richiamano alla tradizione del territorio con aggiornamenti in chiave contemporanea. Sotto i bei soffitti a volta in pietra viva gusterete crudi secondo giornata, ostriche, polpo al vapore con crema di olive verdi e giardiniera, tagliolini al pomodoro con dentice marinato, aglio nero e limone, pasta mista con ragù di scorfano, datterini, salsa al prezzemolo e polvere di cappero. Come secondo scegliete una bella pezzatura o un'aragosta a peso, in alternativa il trancio di tonno in crosta di pane con cipolla agrodolce. Chiudete col famoso "cappuccino Biancofiore". Cantina con etichette italiane e straniere.

+39 ITALIAN RESTAURANT

Conversano (BA)
tel. +39 331 9047250

titolare Johnny Russo
chef Sante Regina
chiuso domenica a cena e lunedì
coperti 70
prezzo medio 60,00-70,00 euro

Continua a mietere allori questo ristorante dall'atmosfera contemporanea, giovane, dai tavoli apparecchiati con cura, dove la tradizione pugliese – come dice anche il +39 dell'insegna – incontra benevolmente le reminiscenze delle altre culture gastronomiche italiane, attingendo al meglio che la penisola è in grado di offrire. Le materie prime, ove possibile, sono a filiera cortissima e la carta segue rigorosamente il ritmo delle stagioni mutando di frequente. Una sola voce rimane fissa: quella degli spaghetti all'assassina, con pomodoro, aglio e tanto peperoncino, ma dovete essere davvero avvezzi al piccante per resistere. Tra le altre gustose proposte, calamaro alla catalana, tartare di astice, spaghettoni ai tre crostacei, riso al salto con cuore di peperone alla griglia, scampi crudi e vongole veraci, orata in crosta di patate filanti con pomodorini caramellati e olive dal cuore intenso, seppia Cbt al cacio e pepe con tartufo. Chiudete in golosità con il classico "sporcamusi".

PASHÀ RISTORANTE

Conversano (BA)
tel. +39 080 4951079
www.ristorantepasha.com

titolare Antonello Magistà
chef Antonio Zaccardi
pastry chef Angelica Giannuzzi
sommelier Juan Pablo Nieva
chiuso martedì - mercoledì a pranzo (in inverno anche domenica a cena)
coperti 26
prezzo medio 150,00 euro

Comodi divani in pelle rossa vi accoglieranno sorvegliati dalle pregiate bottiglie di vino in questo ristorante eclettico, dall'atmosfera intima, situato all'interno del seicentesco ex Seminario Vescovile. Sarà qui che assaporerete la cucina stellata di Antonio Zaccardi, basata su una stagionalità contemporanea e su una cifra stilistica che predilige la materia prima a filiera cortissima. I menu infatti cambiano seguendo il ritmo delle stagioni in connubio con le proposte del territorio. Da non perdere i due menu degustazione per un'esperienza completa, con progressione di sapidità e di combinazioni scelte con cura e criterio. I menu si chiudono con la strepitosa pasticceria della pastry chef Angelica Giannuzzi. Merita la cantina dei vini ricavata nel vecchio granaio.

RISTORANTE RADIMARE

Monopoli (BA)
Tel. +39 080 4038320
www.radimare.com

titolare Domenico Ungaro
chef Domenico Ungaro
sommelier Claudio Giannuzzi
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a giovedì
coperti 30
prezzo medio 70,00 euro

Starete benissimo in questo ristorante dall'ambientazione simile a quella di un circolo per gentiluomini, dinamica, contemporanea, situato dove la città vecchia di Monopoli blandisce le banchine del porto. Un locale dall'atmosfera intima, dal servizio premuroso e professionale, dove avrete la fortuna di assaggiare la cucina di Domenico Ungaro, chef-patron di grande esperienza internazionale che fonde la tradizione mediterranea con reminiscenze fusion affatto banali. Dopo i crudi di mare secondo giornata e le ostriche, provate il carpaccio di ricciola in salsa alle erbe fresche, la seppia alla brace con fiori di zucchina, alloro e pil pil di baccalà, le mezze maniche Mancini con scampi, zenzero e nocciole, gli spaghettoni con pizzaiola di gambero rosso e foglie di capperi, la corba rossa del Gargano alla Lucania con agretti. Chiudete con la millefoglie al cioccolato 85% su gelato di fave di Tonka. Scelta enologica fra 100 etichette nazionali e non.

L'ANTICA LOCANDA

Noci (BA)
tel. +39 080 4972460
www.pasqualefatalino.it

titolare Pasquale Fatalino
chef Pasquale Fatalino
sommelier Francesco Notarnicola
chiuso domenica a cena e martedì
coperti 90/100
prezzo medio 45,00 euro

Approcciatevi con fiducia nel centro storico di Noci a questa locanda dall'aspetto caratteristico, rustica ma in maniera elegante, i cui solidi muri in pietra viva sono lo scrigno nel quale Pasquale Fatalino canta il suo inno d'amore per la sua terra, i suoi sapori e i suoi prodotti tipici. Nella bella sala che sembra l'interno di un trullo, coi soffitti a volta in pietra viva, assaggerete piatti solo in apparenza semplici, eredi di una tradizione centenaria: torcinelli alla brace, antipasti assortiti, lampascioni, cime di rapa, insalata di viticci, pasta fatta in casa condita con verdure di stagione e cacioricotta grattugiato, orecchiette con ciliegie e ricotta, stracotto di manzo al Primitivo, agnello e pecora cotti lungamente nella pignatta. Carta dei vini che parla prevalentemente pugliese, con circa una sessantina di etichette.

L'OSTERIA DI CHICHIBIO

Polignano a Mare (BA)
tel. +39 080 4240488
www.osteriadichichibio.it

titolare Brillant Srls
chef Leonardo Solpasso
sommelier Massimiliano Di Lauro
chiuso lunedì (in estate giovedì)
coperti 50 interni e 35 esterni
prezzo medio 60,00/80,00 euro

Si conferma come uno degli indirizzi migliori della regione per la cucina ittica questa osteria dall'aspetto caratteristico, dai soffitti a volta in pietra viva, posizionata nel centro di Polignano a picco sul mare che fu caro a Mimmo Modugno. Qui la materia prima non è materia di compromessi o di sapersi accontentare, e arriva ogni giorno dalle migliori aste del litorale per diventare piatti legati a doppio filo alla tradizione del territorio, conditi con un tocco personale. Ammirate il paesaggio dalle ampie vetrate o, in stagione, sedetevi nell'arioso dehors, e ordinate ostriche, crudi secondo mercato, parmigiana di mare con fonduta di caciocavallo e olio al basilico, tubettini al ragù di scorfano, paccheri con l'aragosta, spaghettoni con polpa di ricci di mare. Per secondo attingete a piene mani dal banco del pescato locale, in alternativa la frittura mista è un'eccellente scelta. Chiudete col crumble di mandorle al cuore di mela e crema inglese. Carta dei vini che annovera 200 etichette italiane ed europee.

ANGELO SABATELLI RISTORANTE

Putignano (BA)
tel. +39 080 4052733
www.angelosabatelliristorante.com

titolare Angelo Sabatelli
chef Angelo Sabatelli
sommelier Daniele Sabatelli
chiuso domenica a cena - lunedì a pranzo da martedì a sabato
coperti 12 (24 per piccoli eventi)
prezzo medio 92,00 euro

È un'istituzione questo ristorante di sobria eleganza situato nel centro della città del carnevale pugliese e dove Angelo Sabatelli, una Stella Michelin, scrive pagine importanti della storia del fine dining. Qui le materie prime diventano piatti che sono racconti, nei quali di volta in volta vengono narrati il territorio, le stagioni, lo stato d'animo dello chef o una qualche suggestione. Sapori fortemente personali, capaci di colpire senza mettere in soggezione. Ecco allora seppia con allievo, mandorla e limone, melanzana arrosto come una "parmigiana", orecchiette al ragù +30 con fonduta di canestrato, bottoni di patate con salsa al vino bianco e vongole, mazzancolle al brandy con pepe Tellycherry, geranio odoroso e lardo, piccione arrosto con ristretto di funghi e asparagi. Chiudete con classico dessert di datteri, vincotto di fichi e ricotta. Cantina notevole: 1600 etichette da tutto il mondo.

SCINUÀ DOVE LA CUCINA...

Putignano (BA)
tel. +39 080 4058430
www.instagram.com/scinua/

titolare Luigi Pugliese
chiuso domenica - sabato
coperti 25
prezzo medio 45,00 euro

Resta sempre un indirizzo di sicuro affidamento questo ristorante dall'atmosfera sobria e raccolta situato nel centro storico di Putignano. Specialmente per tutti coloro che desiderano fare esperienza di una cucina legata alla tradizione del territorio ma confezionata seguendo i dettami della sostenibilità e della stagionalità, vero punto fermo di Luigi Pugliese che – nomen omen – declina i piatti più caratteristici del ricettario locale in chiave contemporanea e personale. Cominciate con "u'ndondr", piatto di ascendenza carnevalesca composto da caciocavallo di masseria alla brace su gelato alla farinella e capocollo, per poi proseguire sulla scia di un fiore di zucchina farcito e fritto con menta, scorza di limone e marmellata di ciliegie, un piatto di trecce su crema di zucchine affumicate e il loro fiore con crumble di capocollo e polvere di capperi, degli involtini di collo di maiale allo spiedo ripieni di caciocavallo e basilico. Chiudete con un craquelin alla panna, fragole e caramello salato. Lista dei vini che include 150 etichette regionali.

LOCANDA ANTICHI SAPORI

Andria, Loc. Montegrosso (BT)
tel. +39 0883 569529
www.pietrozito.it/antichi-sapori/

titolare Pietro Zito
chef Giuseppe Carlucci
chiuso domenica - sabato a cena
coperti 45
prezzo medio 45,00 euro

È più di un ristorante questa locanda dall'aspetto caratteristico situata in una piccola frazione fuori Andria, dai soffitti a travi di legno vissuto e dall'ingresso cui monta la guardia un bel pergolato sotto cui, nella stagione giusta, è bello mangiare. È la serenata d'amore che Pietro Zito, cultore della vera Puglia a tavola, canta alla sua terra, ai sapori tipici delle case pugliesi, ai prodotti di nicchia del territorio. Le materie prime, inutile dirlo, arrivano da filiere cortissime, la focaccia esce ogni giorno dal forno a legna, gli ortaggi sono quelli dell'orto di casa e le ricette sono quelle giuste: purea di fave con erbe spontanee, crostone di pane casereccio e lampascioni, orecchiette di farina integrale con cime di zucchine, ristretto di pomodoro e ricotta salata, raviolo di grano arso farcito al brasato di suino con salsa di datterino giallo, verde di zucchina alla menta e stracciatella, saporose carni di maiale ed equine alla brace. Chiudete con l'ottima cassata di ricotta. Cantina local, che riserva belle sorprese.

RESORT OSTERIA DEI MASSARI

Andria, Loc. Montegrosso (BT)
tel. +39 347 9066163

titolare Francesco Zingaro
chef Benedetta Benizio
sommelier Donato Zingaro
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 35,00 euro

Ha l'aspetto rustico e sincero delle grandi case di campagna pugliesi questa osteria dall'aspetto caratteristico inserita in un resort con piscina assiso su un poggio dal quale potrete ammirare Castel del Monte. E l'ambientazione profondamente ricalcata sulle forme dell'edilizia locale non potrà che introdurvi a una cucina legata a doppio filo al ricettario del territorio, basata su materie prime a filiera cortissima e che segue rigorosamente il ritmo delle stagioni. Nella bella sala dal soffitto a travi di legno o, quando fa bello, sotto l'arieggiato portico, potrete gustare piatti innegabilmente filologici: salumi e formaggi della zona, verdure in carpione, focacce cotte ogni giorno nel forno a legna, orecchiette di grano arso al ragù di maialino, spaghetti "alla Donato", troccoli alle verdure spontanee della Murgia, carni nostrane cotte sulle braci. Scelta enologica che si fonda su una trentina di etichette regionali.

RISTORANTE BACCO

Barletta (BT)
tel. +39 0883 334616
www.ristorantebacco.it

titolare Ruggiero Doronzo
chef Ruggiero Doronzo
sommelier Annarita Gorgoglione
chiuso lunedì tutto il giorno e festivi a cena
coperti 45
prezzo medio 60,00 euro

Starete benissimo in questo ristorante dall'atmosfera caratteristica, con gli alti soffitti a volta in pietra a vista, situato nel centro storico di Barletta, a due passi dalla settecentesca Porta Marina. Qui a predominare sono le materie prime del territorio, dall'olio al pomodoro, dal grano alla vite, dalle verdure ai formaggi, dai tartufi agli agrumi e naturalmente il pesce fresco di giornata. Eccellenze baciate dalla natura che lo chef patron Ruggiero Doronzo, trasforma in piatti solo apparentemente semplici: tentacolo di polpo alle tre cotture, ostriche e noci di mare crude, spaghetti con polpa di riccio, paccheri con crema di melanzana, astice, basilico e mandorle tostate, ciambotto di pescatrice, scampi e mazzancolle, capretto glassato al Moscato di Trani, marchesina con gelato al caramello. La cantina, ottimamente curata da Annarita Gorgoglione, ospita 500 etichette selezionate tra le migliori italiane ed estere, specialmente della Francia e della California.

CASA SCESCIOLA

Minervino Murge (BT)
tel. +39 0883 412984
www.casascesciola.com

titolare Rosario Cicchelli
chef Rosario Cicchelli
sommelier Teresa D'Angella
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 40,00 euro

Nel fiabesco quartiere della Scesciola, una sorta di presepe a cielo aperto composto da un reticolo di vicoli, gradinate e case sovrapposte, si conferma un eccellente indirizzo questo ristorante ospitato in una delle dimore più antiche, che – attenzione – potrete raggiungere esclusivamente a piedi lasciando l'auto nella circonvallazione dabbasso. E in una simile ambientazione tanto peculiare come poteva la proposta culinaria non esprimere i sapori genuini e schietti dell'alta Murgia? Piatti dove l'elemento vegetale di stagione si combina alla perfezione, di volta in volta, con latticini, pasta fatta in casa e carni attentamente selezionate. Dopo una gragnuola di antipasti stagionali che già da sola basterebbe a saziare gusterete spaghettoni freschi con funghi cardoncelli e tartufo della Murgia, strascinati di grano arso con cime di rapa, mollica fritta e peperoni cruschi, saporite carni suine, ovine ed equine cotte nella pignatta o alla brace. In cantina ci sono 140 etichette, regionali e nazionali.

CASA SGARRA

Trani (BT)
tel. +39 349 1867499
www.casasgarra.it

titolari Riccardo, Roberto e Felice Sgarra
chef Felice Sgarra
sommelier Roberto Sgarra
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

È frutto di una storia di famiglia la Stella Michelin di cui si adorna questo bel ristorante elegante e raffinato situato sul lungomare di Trani. La storia dei fratelli Sgarra – Felice ai fornelli, Roberto e Riccardo in sala – che anni fa hanno deciso di mettere a frutto le rispettive esperienze per dare vita alla "loro" casa famigliare e professionale. L'ambientazione che ricalca quella di una dimora privata, dove il cliente si può trovare subito a proprio agio, sarà la cornice nella quale gusterete una cucina che certamente è fine dining, ma soprattutto è slow. Ecco allora insalata "da Amare" con scampi crudi, sashimi di pesce, crème fraîche e lampone, baccalà con olive, patate, pinoli, scarola e uvetta, tajarin Altograno con polpa di riccio e crema di cavolfiore, pasta mista con mitili, cozze pelose, provolone e patate alla brace, guancia di manzo laccata al pepe verde con rocher di vitella e cacao. Chiudete con la cassata innaffiata da rum agricole. Carta enologica che accoglie 1000 etichette italiane, francesi e di Champagne.

RISTORANTE IL DIAVOLETTO EPICUREO

Trani (BT)
tel. +39 347 0812672

titolare Michele Elia
chef Michele Elia
chiuso mercoledì
prezzo medio 30,00 euro

A due passi dal Castello e dalla splendida Cattedrale romanica di Trani, in pieno centro, troverete questo piccolo ed elegante ristorante dall'atmosfera familiare, caratterizzato da una proposta culinaria di impronta marcatamente pugliese, con tanto mare e un massiccio uso di prodotti tipici del territorio. Due punti di forza che lo chef Michele Elia traduce in piatti di forte impatto, sempre a cavallo fra tradizione e innovazione. Sbocconcellando l'ottimo pane fatto in casa in diverse versioni – alle olive, al pomodoro, al rosmarino – potrete gustare: gamberi gratinati al tarallo con ricotta cremosa al limone e mandorle, fagottino di funghi cardoncelli con ricottina e crema di patate al finocchietto, strascinati piccanti con rape, sgombro e sabbia di pane, filetto di maialino alla birra artigianale con patate e cardoncelli. Molto buoni anche i risotti. Chiudete con gli ottimi dolci della casa.

LE LAMPARE AL FORTINO

Trani (BT)
tel. +39 0883 480308
www.lelamparealfortino.it

titolare Antonio Del Curatolo
chef Francesco Antonio Di Mauro
sommelier Fiorella Pasqua
chiuso martedì (eccetto festivi)
coperti 90 interni e 80 esterni
prezzo medio 100,00 euro

Si trova in un'ex-chiesa del XIV secolo a ridosso del porticciolo questo ristorante di indubbia eleganza, che Fiorella e Antonio conducono con passione e competenza riscuotendo la predilezione di turisti e abitanti del posto. Le redini della cucina sono passate nelle mani di Francesco Di Mauro, savio elaboratore di una materia prima ittica che arriva tutti i giorni fresca dal mercato. La mano è quella del fine dining e si sente: assaggerete gelato ai ricci di mare con salicornia ghiacciata, spugna di focaccia e crumble di tarallo, polpo di scoglio in cottura Yakiniku laccato allo Tsuiu con salsa al pane di segale, spaghettone Antico Pastificio Rosetano con scampi marinati al Tosatzu, vaniglia, caviale al balsamico e katsuobuschi di tonno, linguine Verrigni trafilate all'oro Aop con ostriche Gillardeau, pesto di salicornia, essenza di violetto e agrumi, ombrina di amo al fumo con peperone e la sua melassa. Chiudete con la caffettiera di 100% arabica con cioccolato, nocciole e mascarpone. Eccelsa l'offerta di vini, distillati e sigari.

QUINTESSENZA RISTORANTE

Trani (BT)
tel. +39 347 3804174
www.quintessenzaristorante.it

titolare Stefano Di Gennaro
chef Stefano Di Gennaro
sommelier Saverio Di Gennaro
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

Non rimarrete mai delusi scegliendo di pasteggiare in questo ristorante di grande eleganza situato nella zona vecchia di Trani, a poca distanza dal porto turistico. Perché è uno dei templi del fine dining pugliese, dove Stefano Di Gennaro, una Stella Michelin e la membership Jre, rilegge callidamente e con piglio autoriale i prodotti tipici del territorio, privilegiando filiere corte, creando piatti semplici, liberi, ricchi di personalità, con sporadiche contaminazioni cosmopolite. Sotto le belle volte in pietra viva o, in stagione, nella soleggiata terrazza, gusterete crudo di ricciola con pesca, acciuga, aneto e shiso, scampi con fagioli, chorizo e kumquat, tortelli di ricotta con gamberi rossi di Gallipoli e la loro bisque al Moscato di Trani, risotto con albicocca, burrata ed erbe, rombo con cozze pelose, porri, porcini e dragoncello. Chiudete col biscotto soffice su gelato di ricotta e salsa alla frutta. Scelta dei vini che fa aggio su 300 etichette italiane ed europee.

RISTORANTE CORTEINFIORE
C/O CORTEINFIORE LUXURY CHARME

Trani (BT)
tel. +39 0883 508402
www.corteinfiore.it

titolare Michele Matera
chef Cosimo Cassano
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 80
prezzo medio 50,00 euro

Si trova in un meraviglioso palazzo cinquecentesco, un tempo proprietà dei principi Pignatelli e oggi gradevole dimora di charme, dall'atmosfera raffinata, dai muri in pietra viva e in stagione munito di un'ariosa terrazza verandata da cui ammirare il mare. Al timone della cucina è arrivato Cosimo Cassano, già alle Lampare, e la mano dello chef si avverte chiaramente nell'impostazione di una carta che privilegia pietanze di mare, con particolare attenzione ai crudi e alle cotture brevi. E quindi dopo le crudità potrete assaggiare ricciola marinata avvolta nel lardo di conca con finocchietto, spaghetti Verrigni trafilati all'oro Aop con cozze e polpa di ricci, linguine Valdoro con vongole, filetti di triglia e bottarga di muggine. Come secondo vi si consiglia di andare al banco e scegliere la vostra preda preferita, magari da preparare semplicemente con sale e olio. Cantina che conta 400 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA CASALE FERROVIA

Carovigno (BR)
tel. +39 0831 990025
www.casaleferrovia.it

titolare Giuseppe Galeone
chef Maria Lanzilotti
sommelier Giuseppe Galeone
chiuso domenica a cena e lunedì
coperti 35
prezzo medio 50,00 euro

Aggirandovi per la campagna pugliese incontrerete questo locale estremamente suggestivo, ospitato in un antico casale circondato da ulivi secolari a poca distanza dalla stazione ferroviaria (da qui il nome). Maria Lanzilotti ai fornelli e Giuseppe Galeone in sala vi doneranno il piacere di una cucina dai forti influssi mediterranei, legata a doppio filo alle tradizioni di territorio e realizzata con materie prime provenienti dagli artigiani locali. Non mancherete di assaggiare baccalà con ceci neri, cipolla in agro e cialda di riso nero all'inchiostro di seppia, ricotta di capra al forno con pancetta, sedano caramellato, limone e mandorle salate, risottato alle cime di rapa con acciughe e mollica di pane tostata, pasta mista al ragù di baccalà con arancia e lime, stracotto al Negroamaro con patata al limone e tortino di peperoni, filetto di ombrina panata alle erbe con verdura e frutta in agrodolce. Carta dei vini molto ben compilata.

OSTERIA GIÀ SOTTO L'ARCO

Carovigno (BR)
tel. +39 0831 996286
www.giasottolarco.com

titolare Teodosio Buongiorno
chef Teresa Galeone
sommelier Antonella Buongiorno
chiuso lunedì
coperti 30
prezzo medio 100,00 euro

Rimane uno dei migliori indirizzi del territorio questo ristorante situato al primo piano di un palazzo barocco nel centro storico, che l'attuale gestione ha trasformato in uno dei templi del fine dining della regione. Coccolati da un servizio premuroso e professionale nella bella sala dagli alti soffitti a volta avrete modo di provare un'intelligente rivisitazione della cucina del territorio. La carta segue le stagioni mentre ortaggi, vino e olio provengono dall'azienda di famiglia. Ecco allora seppia grigliata con latticello al bergamotto e ristretto di brodo di pollo, burrata in pasta kataifi con crema di pomodoro acerbo, olio al basilico e olive essiccate, orecchiette al ragù bianco di agnello su crema di ricotta, risotto con peperone giallo in fonduta di caciocavallo e lime, dentice pescato all'amo in foglia di bietola, trancio di pescato con melanzane e soia. Chiudete con un cannolo di ricotta al rum, zabaione e cioccolato. Cantina che ospita 600 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA SANT'ANNA

Cisternino (BR)
tel. +39 080 4447036
www.osteriasantanna.it

titolare Antonio Marraffa
chef Antonio Marraffa
sommelier Piero Tamburrino
chiuso lunedì
coperti 200
prezzo medio 40,00 euro

Ha svoltato l'angolo questa osteria caratteristica situata in una vecchia cantina per vini a poca distanza dalla stazione di Cisternino e la cui gestione è stata raccolta da un gruppo di giovani entusiasti, appassionati e competenti. La linea di cucina ricalca sempre una rivisitazione in chiave contemporanea della tradizione di territorio, con una sapiente esaltazione di materie prime a filiera cortissima e legata all'andamento delle stagioni. Nella bella sala dai soffitti a volta in pietra viva gusterete friselline cegliesi con tartare di scampi e lardo agli agrumi del Gargano di Giannelli, antipasti della casa che bastano per due persone, scrigno di burrata su crema di carciofi con tartare di gambero rosso al lime, laganari alla martinese con funghi cardoncelli, cacioricotta e capocollo di Martina Franca, bombetta cistranese panata con patata alla cenere e caciocavallo podolico, ombrina scottata con intingolo mediterraneo. Non manca la pizza, davvero buona. Chiudete con un tiramisù in due versioni – rocher e gelato. Scelta dei vini che conta una settantina di etichette regionali.

AL VECCHIO FORNELLO

Cisternino (BR)
tel. +39 080 4441113
www.alvecchiofornello.it

chiuso domenica a cena - martedì a pranzo da lunedì a venerdì
coperti 35
prezzo medio 25,00 euro

Non è un locale, ma un archetipo freudiano di quello che deve essere il tipico fornello pugliese, quelle macellerie con cucina dove si sceglie la carne al banco per poi consumarla cotta, accompagnata da vino locale, nelle sale del retrobottega. Qui, nel centro storico di Cisternino, non manca proprio nulla di quello che fa la tradizione del fornello pugliese, a cominciare dalle specialità caratteristiche: le bombette (involtini di capocollo farciti di caciocavallo e aromi), la salsiccia zampina a punta di coltello, gli gnumiriedd (involtini di interiora avvolti in rete di maiale) e le mangiotte (bocconcini di pollo impanati e avvolti nella pancetta). Se volete provare qualcosa di "eretico" scegliete la bombetta con mortadella e provola, quella farcita al Capocollo di Martina Franca Dop o la salsiccia al limone. Volendo esiste anche l'asporto. I vini, come si conviene, sono del territorio, tutti adattissimi a ben accompagnare la proposta.

OSTERIA DEL PORTO SAVELLETRI

Fasano, Loc. Savelletri (BR)
tel. +39 080 9950244
www.osteriasavelletri.it

titolare Maria Di Bari
chef Dario Schiavone, Enrico Lapadula e Paolo Abbate
sommelier Domenico Rivizzigno
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Dal mare alla tavola. Freschezza e qualità sono alla base della cucina dell'Osteria del Porto. Un locale raffinato, con vista stupenda sul mare e sul porticciolo della Marina di Savelletri, che valorizza una cucina marinara in cui trionfa il pescato locale, da scegliere direttamente al banco. In un'atmosfera raffinata, si degustano tante specialità locali come i troccoli alla scogliera, la zuppa di pesce e il crudo di mare, il tutto presentato in maniera egregia e accompagnato da una selezione di vini bianchi e rossi della tradizione vinicola pugliese e altre etichette italiane.

RISTORANTE DUE CAMINI
C/O BORGO EGNAZIA

Fasano, Loc. Savelletri (BR)
tel. +39 080 2255351
www.ristoranteduecamini.it

titolare Aldo Melpignano
chef Domenico Schingaro
sommelier Giuseppe Cupertino
chiuso domenica e lunedì - a pranzo sempre
coperti 35 interni e 55 esterni
prezzo medio 80,00 euro

Si trova in uno dei resort più belli e lussuosi d'Europa, dove è stato ospitato anche il vertice internazionale del G7, questo ristorante che nelle forme e nell'ambientazione ricalca, in chiave chic, quelle delle grandi masserie pugliesi. La grande sala sui toni del bianco e adornata di lampadari artigianali sarà la cornice nella quale gusterete la cucina stellata Michelin di Domenico Schingaro, nella quale l'elemento vegetale, legato a doppio filo ai principi di stagionalità e sostenibilità, viene esaltato in piatti ricchi di carattere e di personalità. Ogni menu degustazione porta il nome di un ortaggio o un frutto dominante: potrete assaggiare barattiere con mandorla e birra, lattughina al BBQ con fichi e limone salato, fusilli arrosto ai quattro pomodori, ruote pazze con manteca affumicata e cipolla di Acquaviva, bombetta di melanzana impanata al dragoncello, biancomangiare alla mandorla. La cantina conta circa 900 etichette da tutta Europa.

MASSERIA IL FRANTOIO

Ostuni (BR)
tel. +39 0831 330276
www.masseriailfrantoio.it

titolare Maria Ciannamea
chef Fabio Laddomada
sommelier Lucia Leone
chiuso martedì (eccetto luglio e agosto)
coperti 60
prezzo medio 85,00 euro

Rimarrete incantati alla vista di questa tipica masseria pugliese immersa in un uliveto secolare che i titolari hanno sapientemente restaurato nei minimi particolari per trasformarla in un raffinato resort. Nelle sale dai soffitti a volta o nel lussureggiante giardino con piscina potrete gustare una cucina fortemente ancorata al territorio, alle sue tradizioni e ai suoi prodotti, ottimamente presentata al tavolo dal cortese personale. Ecco allora cicorielle selvatiche in cesto di pecorino, morbido di caprino allo zafferano con pere e composta di pere, nastri integrali agli odori dell'orto e germogli di pungitopo, agnello in coccio alle erbe amare e patate, "granatine" al Primitivo con patate velo al timo, insalata con fiori di Giuda, ricotta "stregata". Non perdete, a fine pasto, gli splendidi rosoli fatti in casa. La cantina ospita vini attentamente selezionati tra i migliori produttori pugliesi.

RISTORANTE CIELO
C/O RELAIS LA SOMMITÀ

Ostuni (BR)
tel. +39 0831 305925
www.lasommita.it/ristorante-cielo-ostuni-michelin.html

titolare Gianfranco Mazzoccoli
chef Angelo Convertini
sommelier Naomi D'Agostino
chiuso mai
coperti 22
prezzo medio 120,00 euro

Adagiato lungo la marina di Ostuni si trova questo gioiello di cucina. Sotto le antiche volte in pietra a vista, tra le ceramiche dipinte a mano, o sotto gli ulivi e le piante di agrumi del giardino, i piatti dello chef sono viaggi sensoriali fra tradizione e sperimentazione, che giocano con forme e colori, alternando eccellenze locali a sapori dal resto del mondo. Oscillando fra terra e mare potrete gustare baccalà marinato e fritto con finocchio all'aceto e prezzemolo, coniglio in porchetta con mela e peperoncini verdi, lasagna con fave e ragù d'agnello in pignatta ai funghi, spaghettoni Aop con fonduta di ricotta forte e acciughe, branzino marinato e grigliato con elicrisio, zucchine e aglio dolce, galletto farcito con salsa ai peperoni cruschi, mousse e croccante di cioccolato con miso e gelato alla vaniglia. Proposta enologica ben piazzata con 600 ottime etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE IL CORTILETTO

Lucera (FG)
tel. +39 0881 542554
www.ristoranteilcortiletto.it

titolare Paolo Giuseppe Laskavj
chef Paolo Giuseppe Laskavj
sommelier Rosanna Petruccelli
chiuso domenica a cena
coperti 32
prezzo medio 45,00 euro

Nel centro storico di Lucera, a poca distanza dalla famosa cattedrale gotica, incapperete in questo bel ristorante dall'ambientazione accogliente, dagli alti soffitti a volte in pietra viva, che da anni Paolo Laskavj gestisce con competenza e passione. La proposta di cucina ricalca le forme di una tradizione dauna e mediterranea leggermente rivisitata, alla cui base stanno le verdure di stagione e più in generale la disponibilità o meno di materie prime fresche. Ecco perché la carta, nella quale non manca mai la pasta fresca fatta in casa, cambia spesso e volentieri. Sarà quindi il caso a decidere se potrete assaggiare il nido di cappellini croccanti su fondo di cavolo bianco con insalata di pollo Campese, petali di cipolle agrodolce e arilli di melagrana o le code di mazzancolla in tempura su purea di ortaggi di stagione, le orecchiette con baccalà, zucca, guanciale e datterini o il tortino di ricotta, fichi e noci con vino cotto di fichi e cioccolato. Carta dei vini regionale e nazionale, che va a braccetto con i menu.

ROYAL PIZZA

Lucera (FG)
tel. +39 349 6283201

titolare Giovanni Giannetta
chef Giovanni Giannetta
chiuso martedì
coperti 30
prezzo medio 20,00 euro (bevande escluse)

Colti da appetito approcciatevi con fiducia a questa simpatica pizzeria nel centro storico di Lucera, a poca distanza dal Palazzo di Giustizia e non lontanissima dalla celebre cattedrale. L'ambiente semplice e spartano, il servizio easy ma al tempo stesso cortese e professionale, non vi distoglieranno nemmeno per un attimo da una delle pizze più buone che vi sia capitato di mangiare. Cotte a puntino nel forno a legna, vengono poi di volta in volta condite con materie prime selezionate: provate l'Amatriciana 3.0 con guanciale di Norcia, pepe, pomodorini gialli e pecorino, la Giannetta, con capocollo di Martina Franca Igp, stracciatella e granella di pistacchio, o la Olio su Tela, con manzo cotto, stracciatella, pomodorini semi-dry, gocce di pesto al pistacchio e polvere di olive nere. Fatevi precedere la pizza da un tagliere di capocollo accompagnato da mandorle e cotto di fichi e chiudete con uno dei dessert della casa. Da bere c'è una bella scelta di birre artigianali.

RISTORANTE IL PRESIDENTE

Lucera (FG)
tel. +39 0881 1742186
www.ilpresidenteristorante.it

titolari Massimo e Guglielmo Ferosi
chef Massimo Ferosi
sommelier Roberto Guaccio
chiuso domenica a cena
lunedì (eccetto festivi)
coperti 40
prezzo medio 25,00/30,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante elegante e di tono, situato nelle ex-scuderie di un palazzo nobiliare sito nel centro storico di Lucera, amato dagli abitanti del luogo per la sua ottima cucina e per la cantina davvero fornita. La filosofia in cucina di Massimo Ferosi parte dai prodotti del territorio e dalle ricette legate alla tradizione marinara della costa dauna per poi reinterpretare il tutto in chiave contemporanea. Le materie prime sono quelle giuste, e si sente. Sotto le belle volte in pietra a vista potrete assaggiare calamaretti spillo cotti nella pentola di pietra su crema di patate e rape, tartare di gambero con marasciuoli (erbe spontanee locali) e marmellata di arancia salata, crudi secondo giornata, paccheri con mazzancolle e arancia del Gargano, minestra di pasta mista del pescatore con sugo di mare, calamari fritti con verdurine pastellate al grano saraceno, trancio di pescato Cbt. Interessante anche la piccola proposta di terra. Chiudete col gelato al mastacciuolo e caramello salato. La carta dei vini include circa 700 etichette.

RISTORANTE COQUUS

Lucera (FG)
tel. +39 0881 326058 +39 3202846950
www.coquusrestaurant.it

titolare Mirko Esposito
chef Mirko Esposito
chiuso martedì
coperti 20
prezzo medio 40,00/80,00 euro

A pochi passi dalla famosa cattedrale angioina di Lucera troverete questo ristorante di grande suggestione, dai bassi soffitti a volta e dalle pareti in pietra a vista, situato in parte di quello che era l'antico palazzo vescovile (data 1759). Qui Mirko Esposito rilegge in chiave autoriale i prodotti del territorio e i piatti del ricettario delle massaie daune, proponendo un percorso che non è solo gastronomico ma anche fortemente culturale. Ecco allora i "paccanill" (involtini di pancetta e salsiccia con fondo bruno al caffè e verdure ripassate), l'insalata "d'mammanonn" con tonno in oliocottura, finocchi, taccole in conserva e arancia, i mambricoli al ragù di anatra e fonduta di caciocavallo, gli spaghettini alla parmigiana di mare, le "braciole" di manzo al ragù con crema di aglio dolce e aria al prezzemolo, lo spezzatino di agnello con cicoria ripassata, fondo bruno, zabaione e pecorino. Pane e pasta sono fatti in casa, squisiti i dolci. La carta dei vini conta 200 etichette tra Italia e Francia.

MODIGLIANI OSTERIA CONTEMPORANEA

Lucera (FG)
tel. +39 375 8348021
www.modiosteria.it

titolare Gianmarco Angelilli
chef Gianmarco Angelilli
sommelier Luigi Cristella
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì
coperti 30
prezzo medio 45,00 euro

È veramente bella questa taverna dall'architettura medievale situata nel cuore di Lucera e adornata di opere d'arte contemporanea. Qui Gianmarco Angelilli, lucerino di nascita ma con esperienze in giro per il mondo, rilegge in chiave contemporanea i piatti della tradizione combinando la semplicità e l'accoglienza tipiche dell'osteria con influenze moderne. Tra le proposte acquasale con mousse di avocado, anguria e Bloody Mary, crocchette di baccalà su vellutata di cozze con chorizo croccante e borragine saltata, rigatoni con julienne di seppie, olive, basilico e pecorino, casarecce alla crema di scampi con nero di seppia e bottarga di tonno, filetto di maialino con millefoglie di patate, pomodorini confit e fondo bruno, polpo su crema di patate affumicata, salsiccia paesana croccante, peperoni e olio alla paprika. Affidate la chiusura al semifreddo di limone con amarene, insalatina di fragole e balsamico e gelato alla fragola. Scelta enologica di circa 80 etichette, locali, italiane ed estere.

ARNOLD'S PIZZA, BRACERIA E PANINOTECA

Manfredonia, Loc. Acqua di Cristo (FG)
tel. +39 0884 939773 +39 328 6864169
www.facebook.com/ArnoldsManfredonia/

titolare Michele Angelilli
chef Michele Angelilli
sommelier Vincenzo Prencipe
chiuso lunedì
coperti 50/70
prezzo medio 20,00/25,00 euro

Nome americaneggiante ma tanta genuinità pugliese per questa pizzeria-braceria classica affacciata sul porto turistico di Manfredonia che richiama un folto pubblico di giovani. Troverete polpo arrostito su fonduta di pecorino e cipolla agrodolce, taglieri di salumi e formaggi del territorio, spiedini di pollo marinati alla salsa Bbq e paprika, frittatina alla Provola di Agerola affumicata con salsiccia, piselli, besciamella e pepe nero, montanarina di mare con alici di Cetara e rape. E poi la pizza, classica con cime di rapa, salsiccia nostrana e crema di patate, oppure al padellino, con provola affumicata e porchetta di Ariccia. Chiudete con il Crocc Arnold's, croccante alle mandorle con crema pasticcera e frutti di bosco. Si beve bene tra birre artigianali e una settantina di etichette di vino italiane ed europee.

LA LOCANDA DEL CARRUBO

Mattinata, Loc. Montelci (FG)
tel. +39 0884 550276
www.lalocandadelcarrubo.it

titolare Giuseppe Ferrantino
chef Giuseppe Ferrantino
sommelier Salvatore Piscitelli
chiuso mai
coperti 20
prezzo medio 70,00 euro

Si scrive Locanda ma si legge come uno dei più affascinanti, lussuosi ed eleganti resort a cinque stelle, con tanto di Spa e piscina, che la costa del Gargano (e non solo) possa vantare. Un luogo fiabesco, le cui forme architettoniche si ispirano a quelle delle grandi case mediterranee di una volta, tutte sui toni del bianco e dell'azzurro. E in questo piccolo paradiso godrete di una cucina che attinge a piene mani dal pescato migliore che il mare antistante è in grado di fornire, impreziosito dai prodotti del territorio sapientemente abbinati. Perciò lasciate che la luce, che entra copiosa dalle ampie vetrate, vi innondi e sedetevi per assaporare ostriche Fine de Claire, battuta di gamberi rossi di Gallipoli col suo croccante di corallo e olio al succo di cedro, paccheri al bianco di rana pescatrice e polpa di ricci, scialatielli ai frutti della baia con rucola e datterino, dama di corba rossa al timo con primizie e mayo al pistacchio. Chiudete con la cupolina di ricotta stregata coperta di cioccolato fondente. Cantina che parla pugliese con circa 60 etichette.

LI JALANTUUMENE

Monte Sant'Angelo (FG)
tel. +39 0884 565484 +39 348 7976321
www.li-jalantuumene.it

titolare Gegè Mangano
chef Gegè Mangano
sommelier Ninni Totaro
chiuso martedì (eccetto d'estate)
coperti 30
prezzo medio 65,00 euro

Non contano gli anni che passano: Gegè Mangano resta uno dei grandi nomi del fine dining italiano, autore di pagine fondamentali dell'alta cucina nostrana. Anzi, l'esperienza, la maturità, hanno aggiunto metodo e temperanza alla sua indole guascona. La bandana da pirata magari non c'è più ma i sapori sono sempre loro, quelli della tradizione pugliese distillata e riletta in piatti di grande personalità. E così nel suo ristorante-locanda di charme quasi perso tra i vicoletti di quella che è la Mont Saint-Michel pugliese avrete il piacere di riscoprire pietanze vecchie come il mondo ma aggiornate al XXI secolo: polpettine di pane di montagna con pomodoro giallo, stracciatella di Andria con cardoncelli e mandorle tostate, ravioli di caciocavallo podolico con bottarga del Lago di Lesina e olio Evo, pasta e patate al profumo di curcuma, torcinelli di agnello con mugnoli e olio, stinco di agnello in salsa al Nero di Troia. Chiudete con l'ormai celebre panacea di ricotta in salsa di Aleatico e profumo di agrumi. Cantina nazionale, circa 500 etichette.

PORTA DI BASSO

Peschici (FG)
tel. +39 0884 355167 +39 347 8674712
www.portadibasso.com

titolare Domenico Cilenti
chef Domenico Cilenti
sommelier Annalisa Nullo
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 30
prezzo medio 120,00 euro

Poco importa quante volte siete già stati qui: a ogni vostro ritorno la vista dai 90 metri a picco sul mare vi mozzerà il fiato. E così farà la cucina stellata Michelin di Domenico Cilenti, uno dei grandi protagonisti del fine dining mediterraneo di questo scorcio di secolo, che nel suo ristorante ricavato da un antico frantoio nella città vecchia di Peschici rilegge con tecnica e spirito creativo i piatti della tradizione dauna, mescolando volentieri sapori di terra e di mare. Gli ortaggi e i latticini dell'azienda agricola di famiglia, il pescato di giornata dei gozzi locali, la pasta fresca fatta in casa, sono la base di piatti che faticherete a dimenticare. Sotto le vecchie volte in calce e pietra gusterete polpo ai carboni con datterino bruciato in umami, uovo poché con cicoria e pane dimenticato, raviolo di cinghiale in zuppa di pesce ed erbette, rombo alla plancia con zucchine allo scapece, maialino al Nero di Troia con fichi caramellati. Cantina da 400 referenze, italiane ed estere.

LA TAVERNA DI PESCHICI

Peschici (FG)
tel. +39 0884 962406

titolare Nicola Martella
chef Nicola Martella
sommelier Francesco Pio Martella
chiuso lunedì
coperti 100
prezzo medio 65,00 euro

Nella parte vecchia del borgo, a poca distanza dal Castello di Peschici, troverete questa trattoria di mare dall'atmosfera giovane e dinamica, arredata in maniera allegra con vivaci quadri naif alle pareti. Affacciati sulla caratteristica piazzetta gusterete una cucina marinara ben confezionata, legata a doppio filo alle tradizioni culinarie del territorio, che attinge quotidianamente al migliore pescato del giorno. Tra le proposte polpo fritto con cipolla d Tropea, crudità, impepata di cozze, filetto di sgombro alla marinara, spaghetti ai ricci di mare, carbonara di tonno, orecchiette con vongole e porcini, linguine all'astice blu, troccoli con le cozze ripiene, mazzancolle della Taverna, frittura di paranza, scampi gratinati al forno, bistecca di tonno ai ferri. Un centinaio di etichette da tutto il mondo costituiscono la selezione vinicola.

ROSSETTI KITCHEN RESTAURANT
C/O PORTO TURISTICO RODI GARGANICO

Rodi Garganico,
Località Porto Turistico (FG)
tel. +39 353 3367401
www.rossettikitchen.it

titolare Michael Rossetti
chef Michael Rossetti
sommelier Maria Grazia Pazienza
chiuso lunedì (eccetto luglio e agosto)
coperti 24 interni e 30 esterni
prezzo medio 30,00/60,00 euro

Ristorante curato ed elegante situato all'interno del porto turistico di Rodi Garganico, la cui proposta di cucina ha rapidamente conquistato una clientela affezionata ed esigente. Lo chef Michael Rossetti sposa sapientemente i prodotti del mare con i sapori della terra, realizzando una cucina tradizionale e al tempo stesso fusion. Qualche esempio? Polpette di tonno, insalata di polpo, spaghetti con i lupini, scialatielli con ragù di mare, tentacoli di polpo arrostiti, fritto misto di mare. Ottimi i dolci che variano con notevole frequenza. Maria Grazia cura una carta dei vini prevalentemente pugliesi di vari vitigni, offrendo una scelta ampia in abbinamento ai piatti dello chef.

OSTERIA ANTICA PIAZZETTA

San Giovanni Rotondo (FG)
tel. +39 0882 451920
www.anticapiazzetta.it

titolari Teresa e Michele Natale
chef Antonietta Di Maggio
sommelier Michele Natale
chiuso mercoledì
coperti 90
prezzo medio 38,00/48,00 euro

Si conferma un eccellente indirizzo questo ristorante di sobria eleganza, dall'ambientazione vagamente vintage, situato sulla strada statale alle porte del centro abitato. Merito sicuramente di Teresa e Michele Natale, che dal 1997 con passione e competenza propongono una cucina tradizionale pugliese ben confezionata, basata sui prodotti di stagione e sulla sostenibilità delle filiere da cui provengono le materie prime. Nella bella sala dagli arredi scuri gusterete pietanze di mare e di terra dove la pasta fatta in casa, l'olio buono, le carni e il pescato attentamente selezionati, giocano un ruolo di primo piano. Iniziate con gli antipasti di pesce, tanti, sfiziosi e che variano ogni giorno in base all'offerta di mercato, per poi proseguire con i tagliolini porcini e vongole, con la "muscicka" di carne di cavallo marinata agli aromi e grigliata, con la minestra di fave e cicoria. Dolci della casa, molto buoni. In cantina riposa un centinaio di etichette da tutta Italia.

LO CHALET DEI GOURMET LUXURY WINERY RESTAURANT

San Giovanni Rotondo (FG)
tel. +39 335 7004336
www.lochaletdeigourmet.com

titolare Giuseppe Sollazzo
sommelier Giuseppe Sollazzo
chiuso domenica
coperti 80
prezzo medio 60,00/70,00 euro

A pochi passi sia dall'ospedale costruito da Padre Pio che dal santuario che ne ospita la tomba, meta di pellegrini e turisti per tutto l'anno, rappresenterà una piacevole sorpresa questo ristorante di grande eleganza, che Giuseppe Sollazzo, forte dell'esperienza accumulata in famiglia, gestisce con grande competenza e passione per le materie prime d'eccellenza. Il risultato? Una cucina opulenta, concreta, che riassume nella realtà il concetto di lusso della semplicità. Iniziate con la selezione di caviali, con i grandi crudi – ostriche, crostacei, cozze pelose – con prosciutti e insaccati d'eccellenza accuratamente scelti. Proseguite poi con le linguine al riccio di mare aromatizzato al limone e tartare di gambero al lime, con le tagliatelle al tartufo e burro di Normandia. Infine andate a scegliere una pezzatura di giornata dal grande acquario che troneggia all'ingresso. C'è anche la pizza, decisamente buona. La cantina a vista rigurgita di circa 1200 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE IL RIFUGIO DEI SAPORI

Serracapriola (FG)
tel. +39 0882 1995603 +39 347 0563314
www.ilrifugiodeisapori.com

titolare Pierpaolo Del Busso
chef Pierpaolo Del Busso
chiuso lunedì
coperti 40 interni e 40 esterni
prezzo medio 30,00 euro

Sono i sapori forti e schietti della tradizione dauna i protagonisti della cucina che troverete in questo ristorante dall'aspetto caratteristico situato in un pittoresco borgo all'interno dell'area del Parco Naturale del Gargano. I muri in pietra a vista, i soffitti a volta, i colori chiari, gli arredi vintage ricreano un angolo di casa dove i sapori del territorio riprendono vita grazie a Pierpaolo Del Busso, una vita trascorsa fra i migliori ristoranti italiani e un presente luminoso in questo scorcio di Daunia. La carta bascula fra mare e terra, con piatti antichi come il mondo quali la "pampanella" di nonna Menuccia, con maiale, peperoncino e aglio, o la pentolaccia di mare. Ma anche la zuppa di cozze, i troccoli con salsiccia, porcini e tartufo, i paccheri con calamari e pecorino, le scaloppine alla Falanghina con rosmarino e limone, il pescato del giorno arrosto. La cantina è prevalentemente local, con una quarantina di etichette.

GALLERY BISTROT CONTEMPORANEO

Troia (FG)
tel. +39 0881 369040 +39 342 3599215
www.facebook.com/GalleryTroia

titolare Candida Di Pierro
chef Candida Di Pierro
sommelier Claudio Nigro
chiuso lunedì
coperti 18
prezzo medio 80,00 euro

Sembra uscito da un'esposizione di architettura contemporanea questo bistrot di indiscutibile raffinatezza situato nel cuore del centro storico di Troia, caratterizzato da un design avveniristico che richiama un pubblico giovane, dinamico, avido di esperienze nuove. Esperienze che qui si traducono in piatti di grande ricerca, presentati in maniera impeccabile, ma che dietro la facciata futuristica esprimono i sapori della tradizione del territorio. Dalle mani di Candida Di Pierro, bravissima chef e titolare, assaggerete insalatina di pomodori farciti con ricotta e basilico in acqua di pomodoro, mosaico di pesci con alga nori e cialda al corallo, patata con riso e cozze, tortello in farcia di astice e lime allo zabaione di zucchine, bombetta con peperoni arrostiti e patata viola, sgombro marinato agli agrumi con primo sale e zucchine alla menta. Interessante la degustazione di formaggi. Chiudete con il cremoso al cioccolato bianco e olive su ricotta agli agrumi del Gargano, gelato di mandorla e cialda al miele. In cantina attendono 90 referenze da tutta Italia.

RISTORANTE IL CAPRICCIO

Vieste (FG)
tel. +39 0884 705073
www.ilcapricciovieste.it

titolari Barbara Corso e Leonardo Vescera
chef Leonardo Vescera
sommelier Roberto Graziano
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 40,00 euro

Vi piacerà un sacco questo ristorante letteralmente a ridosso del porto turistico di Vieste, tutto decorato nei toni del bianco candido e della tipica architettura mediterranea. E vi piacerà ancora di più la filosofia di cucina di Leonardo Vescera, membro Jre, capace di trasformare il migliore pescato di giornata, le carni più selezionate, le verdure di stagione che arrivano dal suo orto, le eccellenze del territorio, in piatti di grande personalità, ricchi di gusto e di anima. Quelli che vi sembreranno altro sono in realtà i sapori della tradizione, presentati in forme e consistenze diverse. Ecco allora fish and chips di capasanta su crema di patate e nocciola, parmigiana "d'amare" con burrata e battuto di gamberi, risotto ai ricci di mare con burrata in brodo di pane, spaghettoni al granchio con pomodori canditi e salsa di acquasale, agnello brado alle erbe del Mediterraneo con patate e cicorie. Chiudete col "tiramisud", versione pugliese del più noto tiramisù. Carta dei vini, 700 internazionali.

RISTORANTE AL DRAGONE

Vieste (FG)
tel. +39 0884 357321
www.ristorantealdragone.it

titolare Rosetta Spalatro
chef Francesco Scudieri
sommelier Lucia Vescia
chiuso mai
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

È ormai un'istituzione a Vieste, sia fra i turisti che fra la gente del posto, questo ristorante curiosamente situato in una grotta nel cuore della città vecchia, a due passi dal duomo e dai luoghi della movida. Merito di una gestione competente e appassionata, che nel tempo ha consolidato un'offerta per un pubblico esigente, con un servizio che a volte pare d'altri tempi e una proposta culinaria che esalta i prodotti del territorio e il pescato di giornata in pietanze d'impronta classico-contemporanea. Dopo i crudi di mare secondo mercato assaggerete lingotto di melanzane con coulis di pomodorino, cacioricotta e olio al basilico, tagliolini ai ricci di mare, spaghetti di grano Senatore Cappelli Aop con canocchie, gamberoni flambati al tavolo, come nei paesi civili, al Calvados e spremuta d'arancia, tonno rosso scottato con senape selvatica, gazpacho di porro e maionese alla soia. Chiudete col semifreddo alle mandorle croccanti su salsa di cioccolato. Scelta enologica internazionale, 187 etichette con forte presenza pugliese.

TIROVINO FOOD & WINE

Vieste (FG)
tel. +39 348 6054512
www.tirovinovieste.it

titolare Alessio Caizzi
sommelier Alessio Caizzi
coperti 40 interni e 40 esterni
prezzo medio 10,00/35,00 euro

Sarà davvero piacevole fermarsi in questo bel locale elegante e luminoso, a pochissima distanza dal porto turistico di Vieste, dove potrete consumare un aperitivo o anche assaggiare le specialità della casa. È il format vincente che Alessio Caizzi ha concepito per Tirovino e che sta trovando crescente consenso in un pubblico giovane ma al tempo stesso attento alla qualità di ciò che mangia e beve. Troverete pertanto taglieri di salumi e formaggi selezionati con cura, bruschetta viestana con pomodoro, origano e olio Evo, crudo di Parma con bufala Dop, ma anche ottime pizze – come la Petrone con Capocollo di Martina Franca, cipolla e glassa di balsamico, "focacce condite con le eccellenze tipiche del territorio". Si chiude con uno degli eccellenti dessert della casa. Bella la carta dei vini con 200 etichette nazionali ed estere più 150 di gin per i patiti di questo distillato.

VECCHIA VIESTE RISTORANTE TIPICO

Vieste (FG)
tel. +39 0884 707083
www.vecchiavieste.com

titolare Michele Lanave
chef Michele Lanave
sommelier Simone Latorre
chiuso domenica a cena
lunedì (a marzo, aprile e ottobre)
coperti 40/50
prezzo medio 35,00/60,00 euro

Si conferma uno degli indirizzi sicuri per chi ama la cucina di mare questo ristorante dall'aria caratteristica, dai muri in pietra e dagli archi vetusti che reggono il soffitto, situato nel centro storico cittadino in direzione punta San Francesco. La carta rappresenta una summa della tradizione ittica pugliese e dell'Italia meridionale, puntando sul pescato fresco di giornata e su cotture rapide, essenziali, volte a preservare la qualità eccelsa della materia prima. Iniziate col plateau di crudi, con il polpo al Primitivo, con le cozze ripiene alla viestana, per poi proseguire con i troccoli "Vecchia Vieste" ai frutti di mare, con le linguine all'astice, con il cuore di pesce spada ripieno di cime di rapa, caciocavallo, pomodori secchi e totano su crema di peperone rosso, con la grigliata di scampi e gamberoni. Non manca una stuzzicante proposta di terra per chi non ama il pesce. Chiusura golosa con il semifreddo dello chef al caramello salato. Carta dei vini che enumera oltre 200 referenze italiane ed estere.

RISTORANTE LA BALCONATA

Volturino (FG)
tel. +39 0881 550118

titolare Famiglia Circelli-Barbato
chef Antonio Circelli e Nicola Barbato
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 40,00 euro

Profuma di tradizione e di cose buone fatte in casa questo ristorante dall'aspetto caratteristico situato in una delle viuzze laterali del pittoresco borgo di Volturino, dal cui belvedere potrete ammirare anche la famosa "sedia del diavolo". Da 50 anni e da tre generazioni della stessa famiglia La Balconata è sinonimo di cucina tipica della Daunia, confezionata con materie prime a filiera cortissima, in buona parte provenienti dall'azienda agricola di proprietà. Dopo un immane antipasto composto da salumi, formaggi del territorio, conserve sottolio e focacce, che già da solo potrebbe saziarvi, potrete gustare i "surgitt" con erbe spontanee, le sagne con salsiccia e caciocavallo, l'acquasale della tradizione. Come secondo prediligete le carni suine e ovine allevate in proprio, cotte sapientemente sulle braci e accompagnate da contorni di stagione. Dolci di casalinga fattura, che cambiano spesso. Il vino è quello prodotto dai titolari, sincero e genuino.

HOSTARIA ARETÉ

Cavallino (LE)
tel. +39 337 826761
www.hostariarete.it

titolare Mirko Elia
chef Palmiro Perrone
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 170
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Si conferma un eccellente indirizzo questa osteria caratteristica situata in un'antica casa padronale e masseria risalente al XIX secolo posizionata lungo la provinciale. L'ambientazione calda e accogliente, che ricalca nelle forme l'architettura tipica delle vecchie tenute agricole pugliesi, è il biglietto da visita ideale per una proposta di cucina che esce letteralmente dal ricettario tradizionale salentino. A questo concorre ovviamente una meticolosa scelta delle materie prime, nella quale si privilegiano la stagionalità e la filiera cortissima. Pertanto gusterete antipasti vari e assortiti, capaci da soli di costituire un pasto completo, salumi e formaggi del territorio, ravioli di marzotica, radicchio e tartufo saltati in caprese calda, tubetti con cozze e fagioli, ciceri e tria secondo la ricetta classica. Al momento del secondo, privilegiate le carni provenienti da allevamenti di fiducia e sapientemente arrostite sulla brace. Cantina di marca nazionale, forte di circa 200 etichette.

SOFFIO BISTROT & RESTAURANT
C/O RISORGIMENTO RESORT

Lecce
tel. +39 0832 246311
www.risorgimentoresort.it

titolare Alessandro Cisternino
chef Alessandro Cisternino
sommelier Vincenzo Lippolis
chiuso mai
coperti 50 interni e 40 esterni
prezzo medio 50,00 euro

I sapori tipici del Salento si sposano con un twist internazionale in questo ristorante situato all'interno di un resort ricavato da un antico palazzo a due passi da piazza Sant'Oronzo e che nella bella stagione si trasferisce sul roof garden. La cucina è di ricerca, parte dalla materia prima per poi approdare ad abbinamenti spesso inconsueti: pasticciotto al saraceno con pescatrice, asparago e Teriyaki, battuto di Podolica con leccine, pomodori secchi, acciughe del Cantabrico, capperi e mandorle, tagliolini con agretti, scorfano, pomodoro semicandito e cipolla rossa di Acquaviva, gnocchi con ricotta affumicata e gambero viola, tonno con salicornia, fiaschetto di Torre Guaceto e fichi, yogurt greco con biscotto al timo limonato e fragola. Cantina interessante, con autentiche chicche che aspettano solo di venire stappate.

PRIMO RESTAURANT IN LECCE

Lecce
tel. +39 0832 243802
www.primorestaurant.it

titolare Silvia Antonazzo
chef Solaika Marrocco
sommelier Silvia Antonazzo
chiuso martedì - a pranzo sempre
coperti 16
prezzo medio 110,00 euro

Raffinato,elegante, intimo. Sono le tre parole per descrivere questo ristorante situato nel cuore di Lecce e ai vertici del fine dining salentino. Qui il talento stellato Michelin di Solaika Marrocco si declina in piatti ricchi di personalità, dai sapori decisi, a volte coraggiosi, nei quali spesso l'elemento di terra, quello di mare e il vegetale si combinano. Nella bella sala di sobria e contemporanea eleganza vi sarà dato il privilegio di un'esperienza culinaria fatta di pietanze che ormai sono diventate dei classici. La carta non è suddivisa nelle tradizionali categorie quindi potrete ordinare in libertà animella all'arancia con crudo di gamberi di Gallipoli, parmigiana di melanzane con pomodoro e besciamella al grano arso, tagliatelle con polpo alla pignatta, raviolo di scapece gallipolina con alici, beurre blanc e zafferano, torcinelli glassati alla birra con marmellata di cipolla all'arancia, critimi e infuso di luppolo. Chiudete col gelato di mustaccioli e cedro. Carta dei vini di marca europea, forte di 200 etichette.

CLASSÉ LA DOGANA RESTAURANT

Lecce
tel. +39 320 9376767
www.classerestaurant.it

titolare Anna Romina Leo
chef Antonio Calignano
sommelier Simone De Mitri
chiuso mercoledì - a pranzo sempre
coperti 70
prezzo medio 60,00 euro

Difficile immaginare un luogo più orientato al domani di questo spazio polivalente, ampio e dinamico, situato appena fuori dal centro storico dove si concentra la nuova movida leccese. E di questo luogo multitasking, un po' sushi bar e un po' cocktail lounge, un po' pasticceria e un po' pescheria, Classé rappresenta una dimensione di fine dining basata su una proposta di mare, con grande spazio accordato alle crudità, ma anche di terra, che punta su materie prime a dir poco lussuose. In una cornice dall'architettura avveniristica attingete da una carta che definire opulenta sarebbe riduttivo: plateau imperiale di crostacei e pesci crudi, caviale Calvisius, selezione di ostriche Oasis, tartare di Wagyu A5 Kagoshima con sale, pepe e lime, risotto alle tre bisque di crostacei, costata di manzo giapponese frollata, sauté di frutti di mare. Lista dei vini che conta oltre 2000 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE ART NOUVEAU

Nardò,
Loc. Santa Maria al Bagno (LE)
tel. +39 0833 573671

titolare Jusef Ezzat
chef Donato Mastrodomenico
chiuso mai
coperti 50 interni e 30 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Cambio della guardia ai fornelli per questo ristorante elegante e raffinato, situato in un'antica residenza di inizio novecento a due passi dalla spiaggia di Santa Maria del Bagno. Il timone della cucina passa nelle mani di Donato Mastrodomenico, dinamico interprete dei prodotti del territorio in piatti freschi, ben ragionati, nei quali le ricette della tradizione vengono rilette con rispetto e senso della misura. Nella bella sala dagli arredi sobri, o in stagione sulla terrazza da cui si gode una gradevole vista mare, potrete gustare gamberi in tempura di formaggio e tartufo nero, Black Angus con burratina e misticanza di stagione, catalana di gamberi rossi con perle di aceto balsamico, paccheri al ragù di pescatrice e scampi, minestra di fave e cicoria con gamberi rossi. Come secondo fatevi suggerire una bella pezzatura dal pescato di giornata da cuocere al forno. Chiudete con la sfogliatina calda di mele al gelato di fiordilatte. In cantina riposano 300 etichette da tutto il mondo.

LALTROBAFFO

Otranto (LE)
tel. +39 0836 801636
www.laltrobaffo.com

titolare LB Factory Srl
chef Cristina Conte
sommelier Alessandro Panigada
chiuso lunedì
coperti 46
prezzo medio 65,00 euro

Approcciatevi con fiducia a questo ristorante d'impronta tradizionale situato nel cuore del centro storico di Otranto, a due passi dalla celebre cattedrale, apprezzatissimo tanto dai turisti quanto dagli abitanti del posto. Un luogo dell'anima, nel quale i sapori della cucina di mare salentina vengono callidamente rielaborati da Cristina Conte in piatti ricchi di gusto e di personalità, dalla forte connotazione contemporanea. Nella bella sala da pranzo dalle cui vetrate si gode una bella veduta della città vecchia godrete di pietanze profondamente legate al ricettario del territorio: cozze al gratin di pane e pecorino leccese con pomodori secchi, alici marinate con cicoria, polvere di mandorle e composta di clementine, carbonara ai ricci di mare, orecchiette con gamberi marinati e pesto di mandorle ed erbe aromatiche, ossobuco di pescatrice con fondo di mare al vino bianco, spigola con bietola e limone salato. Chiudete con la riedizione del classico pasticciotto. Scelta enologica internazionale, composta da 130 etichette.

LA PIAZZA

Poggiardo (LE)
tel. +39 0836 901925 +39 339 7777073

titolare Stefano Nuzzo
chef Stefano Nuzzo
sommelier Klejda Dilo
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 50,00 euro

Riservatezza, atmosfera romantica e cibo di qualità si ritrovano al ristorante La Piazza di Poggiardo, un localino con un bel giardino da sfruttare in estate e un camino di grande atmosfera per le serate invernali. Lo chef e patron Stefano Nuzzo e la moglie Klejda gestiscono il locale con estrema passione e onestà, garantendo sempre squisite pietanze d'autore, derivate dalla tradizione pugliese. In menu spiccano crema di zucca con feta e vincotto, polpette di pesce azzurro con maionese fatta in casa e caroselle, giardiniera di verdure in agrodolce, baccalà fritto su crema di peperoni e polvere di olive nere, totanetti ripieni di ricotta, tortino di verza ripieno di salsiccia e patate su fonduta di caprino locale, parmigiana, tagliolini con funghi porcini, trancio di ricciola con pomodorini e olive nere, semifreddo alla cupeta. Chiudete con uno tra i tanti digestivi della casa. Lista dei vini regionale e nazionale.

DA FABIO RISTORANTINO

Zollino (LE)
tel. +39 333 2042168
www.ristorantedafabio.it

titolare Fabio Fanciullo
chef Giulia Santo
sommelier Fabio Fanciullo
chiuso lunedì e martedì
coperti 100
prezzo medio 30,00 euro

Il Ristorantino da Fabio, all'interno dell'antico frantoio del castello settecentesco di Zollino, è arredato in maniera semplice e retrò, con un'atmosfera calda e accogliente che fa da sfondo ad una vera e propria perla della cucina pugliese. Si mangia nelle antiche sale in cui si notano ancora gli "angiulini", le vasche in pietra utilizzate un tempo per la raccolta dell'olio. Da segnalare gli antipasti misti di mare, le stuzzicherie salentine a base di verdure di stagione, gli spaghetti con acciuga affumicata, pomodorini arrostiti e datterino giallo, i mezzi paccheri con cozze, arselle e pesto di pistacchio, i polpettoni della nonna, il composé di pesce al Bbq, la frittura di paranza, il gelato di panna fresca con marmellata di fichi. Cantina d'impronta squisitamente regionale.

LA CUCCAGNA GIRO DI VITE RISTORANTE ENOTECA

Crispiano (TA)
tel. +39 349 8733138
www.lacuccagnagirodivite.com

titolare Paola Ortesta
chef Paola Ortesta
sommelier Rosanna Marsella
chiuso domenica a cena - martedì
a pranzo da lunedì a sabato
coperti 70
prezzo medio 45,00 euro

Vi piacerà un sacco questa enoteca con cucina situata nel centro di Crispiano e amata da un pubblico amante del bere bene. L'indole carnivora della cucina si deve a un passato da macelleria con fornello ed è garanzia della qualità assoluta della materia prima. Nella sala arredata come una vecchia casa signorile, dopo i sostanziosi taglieri di salumi e formaggi, potrete gustare mezzemaniche al ragù lardiato con pepe, pecorino e fave novelle, paccheri Senatore Cappelli imbottiti di ricotta e ragù di agnello, orecchiette con asparagi, datterini infornati e pane fritto alle alici. Inutile dire che al momento del secondo il fornello brucia ancora e vi potrete cuocere salsicce, bombette, fegatini, costine di maiale e di agnello e chi più ne ha più ne metta. Chiudete con la torta di pesche e albicocche su gelato all'amaretto. Trattandosi di un'enoteca la cantina è mirabile: 400 referenze da tutto il mondo.

IZZICA

Grottaglie (TA)
tel. +39 099 5611520
www.izzica.it

titolare Antonio Turrisi
chef Antonio Turrisi
sommelier Miriam Lezzi
chiuso martedì
coperti 20/30
prezzo medio 43,00/50,00 euro

Starete magnificamente in questo locale situato nel piccolo borgo di Grottaglie, un po' bottega di pizzicagnolo e un po' bistrot chic, dove potrete godere di una selezione di prodotti d'eccellenza da poter consumare sul posto oppure acquistare per portarveli a casa. Appagate da subito la vostra voglia di rustica tipicità pascendovi delle selezioni di salumi e formaggi da primo premio senza dimenticare le strabilianti conserve realizzate in proprio da Antonio Turrisi, genius loci di Izzica. Ma tenete un angolino perché dopo potrebbero arrivarvi in tavola fave e cicoria con polpo in salsa Bbq e cialda di peperone, filetto di maialino con melanzana affumicata, giardiniera e cipolla in agrodolce, spaghetti Aop con battuta di gambero crudo al lime, linguine al limone e pepe con scampi e pomodorini arrosto, filetto di scottona in demi-glace con spuma di patate e zucchine alla scapece. Per il vino scegliete dagli scaffali alle pareti una delle 800 etichette provenienti da tutto il mondo.

RISTORANTE GUSTO PRIMITIVO
C/O HOTEL CORTE BORROMEO

Manduria (TA)
tel. +39 331 3117513
www.corteborromeohotel.it/gusto-primitivo

titolari Maria Grazia e Isabella Massari
chef Isabella Massari
chiuso lunedì - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

Starete benissimo in questo ristorante di indiscutibile fascino, situato in un confortevole ed elegante albergo ricavato da un palazzo cinquecentesco nel centro storico di Manduria, che potrete ammirare estasiati dall'ariosa terrazza. Gli interni riportati al loro originario splendore e impreziositi dalle opere di Christiane Mayr e Leo Schoetz vi condurranno alla fine nella bella sala da pranzo per gustare un'intelligente rivisitazione della cucina tradizionale tarantina. Piatti in cui l'elemento vegetale di stagione e i prodotti del territorio si esaltano in consistenze a volte nuove ma sempre legate a un contesto territoriale: ciambella fritta di funghi misti con essenza di zenzero, insalatina di erbe spontanee e colatura di burrata, calamaro alla scapece gallipolina con salsa di pane allo zafferano, guazzetto di cozze con spuma di patate e riso soffiato, consommé di plin alle erbette con limone e lardo, maiale con miele di tarassaco e aglio nero. Chiudete con la millefoglie ai tre cioccolati. Cantina, dove riposano 35 etichette, che parla essenzialmente pugliese.

RISTORANTE FOUR SEASONS

Martina Franca (TA)
tel. +39 080 4301599
www.fourseasonsristorante.it

titolare Cosimo Guarino
chef Cosimo Guarino
sommelier Jurgen Alla
chiuso domenica a cena - mercoledì a pranzo da lunedì a sabato
coperti 40
prezzo medio 60,00/70,00 euro

È ormai un classico questo ristorante ricavato da un'antica scuderia quasi nascosta tra gli stradini della città vecchia. I muri e le volte in pietra a vista, il servizio professionale e premuroso, ne hanno fatto da anni una delle mete predilette di una clientela esigente e attenta. Questo anche grazie al lavoro sapiente di Cosimo Guarino, chef-patron con una predilezione per i prodotti tipici del territorio, che vengono declinati in piatti dall'impostazione contemporanea nei quali però si avverte sempre il gusto di una tradizione di famiglia. Dopo una degustazione di antipasti che possono variare a seconda delle stagioni provate i tortelli di patate e capocollo locale al profumo di timo, i cavatelli alle delizie del mare con cozze, vongole, seppie, polpo e gamberi, il filetto di rombo alle erbe del Mediterraneo, la pluma di Patanegra alla griglia con sale affumicato. Si chiude con un gelato al pistacchio di Stigliano. Carta dei vini di 600 etichette internazionali.


Berni
CARCIOFI GRIGLIATI
ZERO GRASSI
GUSTO PURO
SOLO BENESSERE

Kiwy Matera®

Fragola Matera®

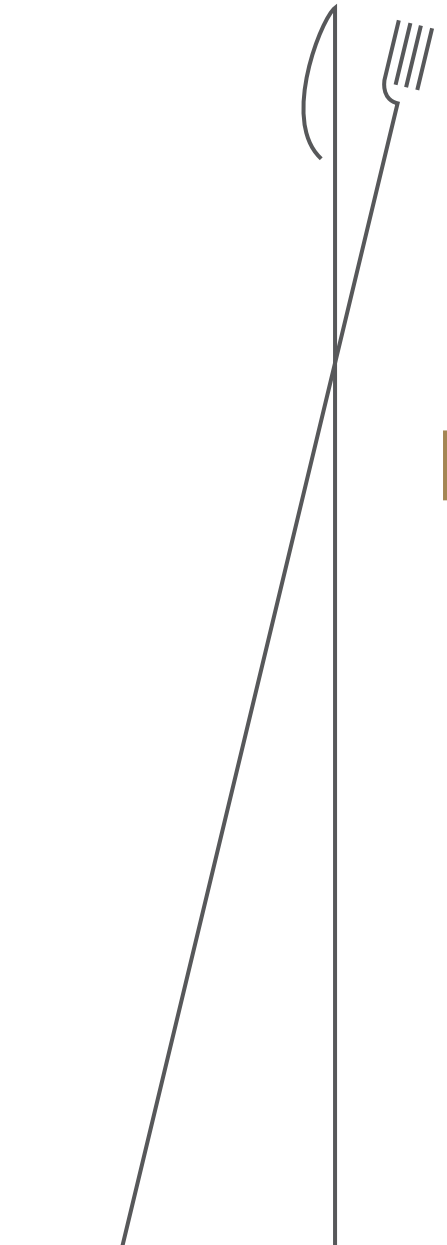




Dalla Basilicata, il kiwi dalla polpa gialla, sempre buono e sempre dolce.
E la nostra fragola, unica e inimitabile con la sua polpa soda e gustosa.
Fragola Matera® e kiwy Matera® due eccellenze, una sola passione:
li riconosci dal marchio Nicofruit®

NICOFRUIT

Frutthera Growers - Nicofruit - Organizzazione di Produttori - 75020 Scanzano J.co (MT)
Basilicata - tel 0835 954666 - info@frutthera.it - commerciale@frutthera.it



BASILICATA

LA MANGIATOIA

Rotondella (MT)
tel. +39 0835 504440 +39 348 3820170

titolare Fabiano Cosima
chef Fabiano Cosima
chiuso mercoledì
coperti 90
prezzo medio 25,00 euro

Dal 1965 questa braceria-pizzeria caratteristica propone specialità tradizionali della cucina di strada lucana ma anche saporiti affettati serviti con l'araba, ovvero il pane della casa cotto al momento nel forno a legna. Imperdibili i pastizz', tipici calzoni farciti di carne tagliata a punta di coltello, e la loro declinazione vegetariana, i falagon', con patate, cipolla e peperoni. Non mancate nemmeno i salumi e i formaggi del territorio, da accompagnare, come detto, con l'ottimo pane locale. Ambiente semplice, caloroso, con tanto spazio per accogliere comitive e famiglie numerose. Dopo mangiato concedetevi una passeggiata con vista panoramica dal belvedere di Rotondella.

TRATTORIA NUGENT DA MARIO E GIGIA

Irsina (MT)
tel. +39 0835 628180

titolari Maria Luigia Demuro e Mario Tarantino
chef Mario Tarantino
sommelier Maria Luigia Demuro
chiuso martedì
coperti 50 interni - 20 esterni
prezzo medio 35,00 euro

Dopo una passeggiata per il suggestivo borgo di Irsina fermatevi sulla piazza e godete del magnifico panorama che si gode dal belvedere. Dopodiché approcciatevi a questa trattoria caratteristica, collocata nel cortile interno dell'antico palazzo dei Conti Nugent (una famiglia irlandese, che servì sotto i Borboni) per condividere un'esperienza culinaria improntata al rispetto della tradizione locale. Nella vasta sala dagli arredi vetusti e dagli alti soffitti a volta incontrerete piatti usciti dal ricettario di casa, dai sapori decisi e confortevoli. Arriveranno antipasti sostanziosi di salumi, formaggi, umidi e sottoli, fave e cicoria, cui seguiranno i cavatelli fatti a mano con fagioli, finocchietto selvatico e peperoni cruschi, le orecchiette con ragù di carne alla materana, carni di suino locale o di vacca Podolica da gustare alla brace, polpette al sugo in scrigno di pasta fritta. La carta dei vini conta un centinaio di etichette locali e nazionali più qualcosa dall'estero.

L'ABBONDANZA LUCANA

Matera, Loc. Sasso Caveoso (MT)
tel. +39 0835 334574 +39 348 8984528

titolare Francesco Abbondanza
chef Francesco Abbondanza
sommelier Francesco Abbondanza
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 40
prezzo medio 35,00 euro

Nel cuore dei celeberrimi Sassi di Matera troverete questo locale di tono, da sempre gestito con passione dalla famiglia Abbondanza, nel quale avrete la ventura di gustare un'eccellente cucina tradizionale, confezionata con ottime materie prime a chilometro zero e servita in porzioni pantagrueliche. La proposta segue con rigore il ritmo delle stagioni e può includere pasta fresca condita con funghi, asparagi selvatici o peperoni cruschi, strascinati al pomodorino con mollica tostata, filetto di Podolica alla brace, stufato di cinghiale, umidi di coniglio o di faraona, soufflé di verdure. Carta dei vini molto local, che include tutto il meglio dell'enologia territoriale. Suggestivo anche l'ambiente, collocato in un dedalo di grotte e con piacevole dehors in stagione.

OSTERIA PICO

Matera
tel. +39 0835 240424
www.osteriapico.it

titolare Antonio Pica
chef Enza Leone
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 55
prezzo medio 35,00 euro

Difficilmente troverete un altro posto simile, ovunque vi rechiate: tre livelli scavati nel tufo dove gustare una delle migliori cucine materane in circolazione, rivisitata con intelligenza da Enza Leone, che col marito Antonio gestisce questa osteria con passione e competenza. Cominciate con un robusto antipasto di territorio, inclusivo di salumi e formaggi, sottoli e purea di fave con cicoria, per poi continuare con gli splendidi ferricelli al ragù di porcini e fiori di zucca, strozzapreti con purè di rucola, mandorle e scaglie di Caciocavallo, sanguitelli con pomodoro, peperoni cruschi, aglio e peperoncino o i cavatelli con funghi cardoncelli, salsiccia e mollica fritta. Al secondo prediligete il capocollo di maiale locale con cardoncelli e cruschi, il cinghiale alla Pico in umido di pomodorini e funghi, l'agnello saltato con lampascioni ed erba cipollina. Per chiudere in bellezza torta di cioccolato con ricotta, pere e pistacchi, rosolio di alloro e dolcetti di mandorle preparati dalla signora Enza.

LA LOCANDA DELL'ABATE

Montescaglioso (MT)
tel. +39 350 0906730

titolare Giuseppe Pietromatera
chef Giuseppe Pietromatera
sommelier Dorangela Locantore
chiuso lunedì
coperti 24 interni - 20 esterni
prezzo medio 35,00/50,00 euro

Nel cuore dell'antico borgo di Montescaglioso incontrerete questa locanda dall'aspetto vetusto, con grandi soffitti a volta e pareti in pietra a vista, dove a dispetto dell'altitudine potrete gustare una cucina di mare basata su materie prime attentamente selezionate. Non c'è menu, la proposta si basa esclusivamente sul pescato di giornata, rielaborato con i prodotti dell'orto. Sarà quindi il caso a decidere se gustare il tortino di calamari su crema di caprese, i ravioli di gamberi e yogurt su crema di zucchine con polvere di nero di seppia, i tagliolini all'aragosta con i pomodorini del luogo, la tempura di calamari su salsa all'arancia, la tartara di tonno rosso su burrata e salsa di mango, il polpo grigliato su vellutata di zucchine e cipolla rossa agrodolce, i gamberi al gin su crema d'arancia. Chiusura golosa con il tortino mimosa agli agrumi.

RELAIS PALAZZO DEI POETI

Tursi (MT)
tel. +39 0835 532631
www.palazzodeipoeti.it

titolare Paolo Popia
chef Irene Bruno
sommelier Paolo Popia
chiuso lunedì (tranne agosto)
coperti 150
prezzo medio 40,00 euro

Nella Rabatana, antico borgo arroccato sui calanchi che costituisce la parte più arcaica di Tursi, troverete questo relais elegante, di charme, dove dominano la pietra viva e i legni, ricavato all'interno di quello che un tempo era il Palazzo Canonico. Paolo, il titolare, vi declamerà al tavolo piatti debitori della tradizione popolare lucana come se fossero un poema, sapori forti che traggono origine da prodotti a filiera corta reinterpretati con estro dalla cucina. Provate lo spiedo di baccalà con peperoni cruschi in pastella di farina di ceci su cipolla rossa di Acquaviva e rucola selvatica, il saccottino di pasta fillo con crema di melanzane e provola su letto di pomodorini saltellati, la calamarata con polpa di rana pescatrice, rucola e mandorle tostate, i cavatelli con funghi cardoncelli, mollica e scaglie di peperone crusco, le costolette d'agnello in crosta di pistacchio con yogurt greco alle erbette e salsa al Primitivo di Matera Doc. Bella scelta dei vini.

RISTORANTE PALAZZO GALA

Acerenza (PZ)
tel. +39 0971 741616
www.palazzogala.com

titolare Nicola Stefanile
chef Viola Patrizia
sommelier Nicola Stefanile
chiuso lunedì
coperti 68
prezzo medio 70,00 euro

Un palazzo del XVIII secolo nel cuore di Acerenza è la cornice che fa ala a questo ristorante dalla doppia veste, informale e agile al momento della pausa pranzo, romantica e intima quando scende la sera. La cucina si barcamena abilmente tra mare e terra, con una predilezione per l'impiego di prodotti del territorio: gamberoni all'imperiale, caprese di bufala lucana, tagliatelle ai porcini, ravioli di brasato in salsa di noci, mezze maniche all'astice, fritto di paranza, arista di maiale in salsa demi-glace alle mele, pescato del giorno al sale, crema bruciata. Ogni portata può essere accompagnata da un buon calice di vino da scegliere tra le numerose etichette regionali e provenienti da altre regioni italiane. Etichette anche internazionali. A disposizione anche una sala grande con vista sul terrazzo che può accogliere ricevimenti più numerosi.

AGRITURISMO VAL SIRINO

Lagonegro, Loc. Contrada Finieri (PZ)
tel. +39 0973 41565

titolare Lucia Verbicaro
chef Lucia Verbicaro
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 25,00 euro

Nota anche come "valle delle rose selvatiche", la Val Sirino è una delle zone della Lucania meno conosciute e più legate alla tradizione agreste e pastorale del territorio. Tradizione di cui questa azienda agricola di lungo corso, condotta con passione e attenzione alla qualità e al rispetto della natura dalla Famiglia Verbicaro, è una perfetta rappresentante. Tutto ciò che arriva in tavola proviene dalle attività della fattoria, dalle carni, insaccati e formaggi prodotti in proprio, alle verdure dell'orto, dalla pasta fresca fatta in casa al pane. Ecco allora i ravioli farciti con una delicata ricotta di pecora e conditi a seconda delle stagioni con le erbe spontanee o con i funghi, le saporose carni di suino, di vitello, di agnello e di capra da fare alla brace, i latticini della tradizione lucana, i dolci casalinghi, semplici ma squisiti. Partendo dall'agriturismo, si possono fare lunghe passeggiate a piedi o a cavallo e salire sul Monte Papa, da cui vedere, nelle giornate più limpide, tutta la costa ionica.

BAR RISTORANTE DA GIOVANNI

Lauria, Loc. Pecorone (PZ)
tel. +39 0973 821003 +39 0973 821483

titolare Domenica Schettini
chef Domenica Schettini
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 18,00/22,00 euro

Non resterete delusi da questo bar ristorante estremamente popolare nella zona, dove l'aspetto e l'apparecchiatura semplici sono ampiamente compensati dall'estrema cordialità dei titolari e da una cucina che profuma di casa, ricca e gustosa, ricavata in toto dai ricettari della tradizione. Bruschetta calda con pomodori e basilico e pane del Lago Sirino, salsiccia locale, soppressata, Pecorino di Moliterno, gnochetti con funghi porcini, pappardelle con baccalà e peperoni cruschi, ravioli di ricotta di pecora con pomodoro fresco "La Traviata", agnello alla brace cotto sul camino a legna, dolce "Bolero" al cioccolato. Il tutto da innaffiare con Aglianico del Vulture locale e da chiudere con il liquore alle fragoline offerto dalla casa.

IL BORGO DEL GUSTO
C/O ANTICA CANTINA FORENTUM

Lavello, Loc. Pescarello (PZ)
tel. +39 0972 85147
www.ilborgodelgusto.eu

titolare Savino Di Noia
chef Savino Di Noia
sommelier Aurora Basso
chiuso lunedì a pranzo
coperti 50-60
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Davvero bella questa guest house di charme nel cuore di Pescarello, a due passi dalla Cattedrale di San Mauro e dal Castello dove morì Corrado IV di Svevia. Muri di tufo spessi, arredi ispirati alla storia del borgo e in ferro battuto faranno da cornice alla cucina di Savino Di Noia, un passato a fianco di Gualtiero Marchesi e Antonino Cannavacciuolo e un presente altrettanto glorioso in quello che era il bar di famiglia. Non perdete per niente al mondo le varie frittate di pasta, le polpette materane con salsiccia pezzente e caciocavallo, la maccaronata con zucca, salsiccia, peperoni cruschi e mandorle, gli ziti al ragù di maiale e polpette di pane, la braciola aglio e prezzemolo, il maialino all'Aglianico, i formaggi abbinati alle marmellate biologiche. Molto buone anche le carni realizzate al barbecue in stile sudamericano.

VILLA CHETA HOTEL & RESTAURANT

Maratea, Loc. Acquafredda (PZ)
tel. +39 0973 878134
www.villacheta.it

titolare Stefania Aquadro
chef Giuseppe Dileva
sommelier Angelina Sorice
coperti 60
prezzo medio 55,00/60,00 euro

A picco sul mare, a poca distanza dalla spiaggia di Porticello e dal centro della rinomata località balneare di Maratea, troverete questo rifugio intimo e raffinato, ricavato da una residenza in stile Liberty. Gli ambienti eleganti e riccamente decorati, la terrazza che offre un panorama spettacolare sul Golfo di Policastro, vi concilieranno mentre assaggerete una cucina di mare che sposa i sentori del Mediterraneo con una materia prima che varia sulla base del pescato di giornata. Spigole, orate, dentici, gamberi imperiali e triglie si uniscono a cavoli, broccoletti, spinaci, taccole, erbe spontanee ora dolci ora piccanti, agrumi. Potrebbe poi toccarvi la rara delizia dei ravioli di baccalà con pistacchi di Stigliano e peperoni cruschi di Senise, o gli strascinati con fagioli di Sarconi e frutti di mare. Per chi non ama il pesce non mancano un eccellente capretto alla brace o robusti formaggi del territorio. Chiudete con una crostata alla ricotta fresca e mandorle.

I SAPORI DI MARIANNA ENOTRATTORIA

Maratea (PZ)
tel. +39 339 1794102
www.isaporidimarianna.it

titolare Marianna Pezzullo
chef Marianna Pezzullo
sommelier Daniele Pesce
chiuso lunedì
coperti 35 interni - 25 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Prosegue sulle colline che dominano Maratea e il breve tratto lucano di costa tirrenica l'avventura di Marianna Pezzullo, anticipatrice della sostenibilità in cucina e attenta selezionatrice di materie prime a filiera cortissima che diventano piatti indimenticabili, profumati di casa e di amore. Vi accomoderete nella bella sala luminosa o, quando fa bello, in un arioso dehors sotto al portichetto, per assaporare parmigiana di melanzane, salumi e affettati del territorio con sottoli artigianali, tartare di Podolica al tartufo nero del Pollino, spaghettoni alla marateota con alici, finocchietto, mollica croccante e scorza di limone, ravioli di ricotta di bufala al burro di montagna e tartufo, coniglio alla cacciatora, guancia di maialino brasata all'Aglianico, peperoni ripieni al forno. Dolci della casa che variano giornalmente e finale coi cantucci da intingere nel passito. Carta dei vini che ospita 450 etichette da tutto il mondo.

TAVERNA ROVITA

Maratea (PZ)
tel. +39 0973 258417
www.tavernarovitamaratea.it

titolare Mariastella Gambardella
chef Luciano Verta
sommelier Mariastella Gambardella
chiuso martedì
coperti 28
prezzo medio 48,00 euro

Nel centro del borgo antico di Maratea esiste sin dal XVIII secolo questa taverna ricavata nei locali di una frateria seicentesca, e che ormai sulla riviera lucana è una sorta di istituzione, prediletta sia dalla gente del posto sia dai tanti turisti durante la stagione estiva. Merito di una proposta di cucina che coniuga i piatti della tradizione gastronomica lucana con una carta di pesce fresco, che ogni giorno arriva dal mercato. Addentratevi pertanto nei vicoletti del quartiere medievale, accomodatevi nella bella sala dai soffitti a travi di legno e arredata con suppellettili che arrivano dall'antiquario, e ordinate la ciaudedda (tipico stufato di verdure), la panata lucana, le tagliatelle al burro montato al limone con crudo di gamberi rossi, l'agnello alla pignatta cotto nel coccio con pomodori, il polpo "murato", piatto storico la cui ricetta risale al 1981. Cantina visitabile su prenotazione, che accoglie 350 etichette dall'Italia e dal mondo.

RISTORANTE HORA SESTA

Melfi (PZ)
tel. +39 0972 237932
www.horasesta.eu

chiuso giovedì - pranzo e venerdì
coperti 50
prezzo medio 45,00 euro

Godete innanzitutto della vista che si ammira sulla città e sul castello dalla terrazza di questo bed & breakfast di grande fascino situato alle porte del centro storico, e poi accomodatevi nella bella sala da pranzo del ristorante annesso. Qui assaggerete di una cucina strettamente legata al territorio, realizzata con materie prime a filiera cortissima e servita in porzioni che definire abbondanti sarebbe riduttivo. Ecco allora gli antipasti misti comprensivi di mozzarelline, funghi cardoncelli, peperoni, cipollotti e melanzane sott'olio, frittatine, strascinati con peperoni cruschi e mollica fritta, linguine ai frutti di mare, calamarata con pancetta croccante e pesto di pistacchio, penne con salsiccia e farina di castagne. Al momento del secondo concentratevi sull'eccellente carne alla brace. In stagione non mancano i tartufi del Vulture. Cantina locale, con belle bottiglie.

ANTICA OSTERIA MARCONI

Potenza
tel. +39 0971 56900
www.anticaosteriamarconi.it

titolare Giuseppe Misuriello
chef Giuseppe Misuriello
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30
prezzo medio 55,00 euro

Rimane uno dei capisaldi della ristorazione cittadina questo locale d'impronta formale, certamente elegante, a due passi dall'Archivio di Stato e dal centro storico. Qui Giuseppe Misuriello, chef patron di lungo corso, sposa i prodotti del territorio, scelti da una filiera a chilometro sottozero, con un'impostazione di cucina più contemporanea, rigorosa nelle tecniche quanto nelle presentazioni. Mangerete baccalà con pane alle erbe e pomodoro, uovo con patate, porcini e tartufo nero, mezzemaniche con uovo, guanciale e canestrato di Moliterno, riso Carnaroli ai cardoncelli con tartufo e caciocavallo podolico, linguine con salsiccia croccante, peperoni e ricotta di giornata, pancia di maiale al finocchio e pompelmo rosa, semifreddo al torroncino di mandorle, pistacchio e agrumi. Ben fornita la cantina, anche questa ricca di etichette di vino e di birra artigianale di piccoli produttori locali di nicchia.

AGRITURISMO LA DIMORA DEI CAVALIERI

Vaglio Basilicata (PZ)
tel. +39 340 3745730
www.dimoracavalieri.it

titolare Angelo Ricciuti
chef Maddalena Ricciuti
chiuso aperto solo su prenotazione (eccetto domenica a pranzo)
coperti 100
prezzo medio 40,00 euro

Vi parrà di sognare quando avvisterete questo agriturismo immerso nel verde, ricavato da un'antica masseria ristrutturata. Qui hanno messo radici Maddalena e Angelo, lei cuoca eccezionale col pallino per le conserve autoprodotte e la filiera corta, lui grande appassionato del territorio. Sarete come ospiti a casa di amici, pronti a degustare una cucina – tutta al femminile – che attinge ai prodotti dell'orto e del caseificio, della stalla e della dispensa, declinandoli in piatti del ricettario di nonna Maria, espressione della rusticità lucana più sincera. Ecco allora calzone rustico con ricotta e salsiccia, scialatielli al ragù potentino o con asparagi selvatici e funghi cardoncelli, pasta fresca coi fagioli di Sarconi, agnello bianco in crosta di patate, frittura di interiora di agnello, funghi con scamorza e salsiccia al forno. Chiudete con le mitiche frittelline lucane. Cantina che parla essenzialmente lucano, con buone etichette.

POLLO ALLEVATO ALL'APERTO

IL CAMPESE Amadori

IL CAMPESE AMADORI
ECCELLENZA ITALIANA

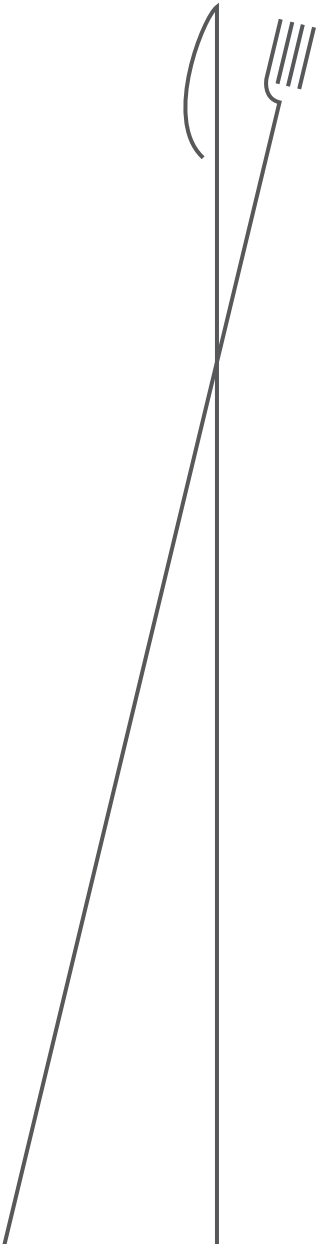


ALLEVATO ALL'APERTO

SENZA USO DI ANTIBIOTICI

CARNE SODA E SAPORITA

amadori www.amadori.it amadori.official



CALABRIA

RISTORANTE ABBRUZZINO

Catanzaro, Loc. Santo Janni
tel. +39 0961 799008
www.abbruzzino.it

titolari Antonio e Luca Abbruzzino
chef Antonio Fazio
sommelier Bruno Cirillo
chiuso domenica a cena - lunedì - martedì a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 20
prezzo medio 120,00 euro

Non scende dal primo gradino del podio questo ristorante stellato di indubbia eleganza, ospitato in una bella casa sita in una frazione fuori Catanzaro, che ancora una volta si conferma uno dei migliori indirizzi di fine dining in Calabria. L'ambientazione raffinata e dagli arredi essenziali è il biglietto da visita di una cucina che, attingendo a piene mani dai prodotti e dai sapori tipici del territorio, li rilegge con criterio e spirito creativo, privilegiando l'elemento vegetale. Dopo un formidabile pane con olio e zucchero assaporerete baccalà con finocchio, pompelmo e olive, gnocco di castagne con cime di rapa e maiale, riso con sedano rapa, bergamotto e canocchie, faraona con uva, indivia e coriandolo, pescato del giorno con cavoli, kiwi e frutti di mare. Chiudete con un dessert di fave di cacao, cachi e mandarino. Cantina interessante, 500 etichette da tutto il mondo.

FERMINO RISTORANTE

Lamezia Terme (CZ)
tel. +39 347 6086608
www.ferminoristorante.com

titolari Davide ed Eros Fermino
chef Davide Fermino
sommelier Eros Fermino
chiuso domenica
coperti 18
prezzo medio 40,00 euro

Piccolo, intimo, situato in posizione strategica a poca distanza dall'aeroporto di Sant'Eufemia e dall'uscita autostradale, il Ristorante Fermino propone una cucina di impronta mediterranea con venature internazionali. Piatti di terra e di mare vengono serviti nella sala elegante e ben illuminata, arredata con un tocco vagamente pop, nel bel giardino retrostante in estate o nel nuovo dehor per l'inverno: crudi di pesce, tartara di Podolica Silana frollata, salumi di suino nero e cinghiale calabrese, bavette alla cernia con uvetta, arancia e mandorle, fagottini di pere e formaggio con gamberi e tartufo, tataki di tonno al mandarino, filetto di maiale con "mpanata" di capra, semifreddo al torrone. Completa il tutto la proposta enologica con un centinaio di etichette in cantina. Prenotazione obbligatoria.

RISTORANTE PORTA MARINA

Lamezia Terme (CZ)
Tel. +39 0961 726007

titolare Agostino Brutto
chef Agostino Brutto
chiuso domenica
prezzo medio 40,00 euro

Si basa essenzialmente sul migliore pescato di giornata la proposta di questo ristorante dall'impronta classica, elegante, situato a due passi dal celebre belvedere e molto amato dagli abitanti del posto, che ne hanno fatto una vera istituzione. Merito di una cucina che esalta la materia prima senza snaturarla. Ecco allora crudi secondo mercato, millefoglie di pesce spada affumicato e melanzana con mozzarella di bufala, linguine all'astice, paccheri ai frutti di mare, gamberoni arrosto, tonno in agrodolce con cipolla rossa di Tropea. Non mancano piatti di terra legati alla tradizione calabrese. Scelta dei vini interessante, che guarda a tutta l'Italia ma non solo.

RISTORANTE L'ARAGOSTA

Nocera Terinese,
Loc. Villaggio del Golfo (CZ)
tel. +39 0968 93385

titolare Giovanni Bazzarelli
chef Giovanni Mastroianni e Luca Bazzarelli
sommelier Antonio Bazzarelli
chiuso lunedì, in estate sempre aperto
coperti 60 interni - 40 esterni
prezzo medio 60,00 euro

In una zona residenziale turistica che in stagione rappresenta la marina di Nocera Terinese, il cosiddetto Villaggio del Golfo, si trova questo ristorante d'impronta classica, dalle ampie vetrate luminose che guardano verso il Tirreno e i boschi di tamerici che circondano la zona. Va da sé che l'offerta culinaria è basata prevalentemente su una cucina di mare, preparata spesso secondo ricette classiche della zona e basata sul pescato che proviene dai vicini mercati. Il patron Giovanni Bazzarelli saprà consigliarvi le migliori proposte di giornata da abbinare al vino giusto: antipasti caldi e freddi, cocktail di gamberi al cedro, raganelle con scampi, bottarga e tartufi, gamberoni al miele di castagno, tortino di cioccolato. La carta dei vini, d'impronta regional-nazionale, è ben fornita, soprattutto di bianchi e bollicine.

CALABRIALCUBO

Nocera Terinese,
Loc. Contrada Pietra di Grotta (CZ)
tel. +39 329 2733721
www.fangiano.it

titolare Azienda Agricola Fangiano di Marco Ferrini
chef Luigi Lepora
chiuso lunedì
coperti 40 interni - 40 interni
prezzo medio 40,00 euro

Agricoltura, passione e alta cucina sono alla base del Calabrialcubo, agriturismo con numerosi Presidi Slow Food. Tra le specialità del menu i tagliolini con fonduta di caciocavallo di Ciminà, crema di fave e pancetta croccante; sfere di ricotta di capra con acqua di pomodoro al forno; tagliatelle con ragù bianco di manzo e foglie di menta romana; maialino da latte con salsa alle prugne e fondo al finocchietto. L'agriturismo ha una suggestiva location perché è ospitato in un antico mulino ad acqua che crea una piacevolissima atmosfera anche per un soggiorno più lungo. Essendo anche un'azienda agricola, qui si possono acquistare alcuni prodotti come l'olio extra vergine d'oliva, le confetture e le conserve, i vini tipici del territorio e le birre artigianali.

OSTERIA IL FRANTOIO

Soverato,
Loc. Soverato Superiore (CZ)
tel. +39 0967 22055
www.osteriailfrantoio.com

titolare Gregorio Abruzzo
chef Gregorio Abruzzo
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 30 sala piccola - 60 sala grande
prezzo medio 40,00/50,00 euro

Sprizza tradizione da tutti i pori questa osteria dall'atmosfera caratteristica ospitata in quello che in tempi lontani era un antico frantoio situato nella parte vecchia di Soverato. Nella bella sala d'impronta rustica, dalle pareti in pietra a vista e al cui centro troneggia ancora l'avita mola per le olive, avrete la gioia di compartecipare una cucina fortemente legata ai ricettari del territorio e che attinge a piene mani dai prodotti locali. La carta bascula agilmente fra mare e terra e può includere tiana di pesce con seppie, gamberi, ceci e broccoli, tiella di salsiccia in crosta di pane con peperoni e fagioli borlotti, spaghetti alla chitarra con soppressata in cialda di formaggio, tortelli di polpo fumé con patate e limone agli scampi, stinco di prosciutto al forno, girello di pesce sciabola alla mediterranea. Chiudete con l'ottima millefoglie scomposta al pistacchio. Cantina che conta circa 300 etichette.

LA ROSA NEL BICCHIERE

Soveria Mannelli (CZ)
tel. +39 0968 666668 +39 349 6886589
www.larosanelbicchiere.it

titolari Rosa Rita Palma e Marco Rubbettino
chef Antonio Torchia
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 70
prezzo medio 35,00 euro

Approcciatevi con fiducia a questo agriturismo dall'aspetto caratteristico, circondato dal verde situato in posizione altamente panoramica tra le montagne della Sila. Le pareti in pietra a vista dell'antica masseria perfettamente ristrutturata, le travi in legno che reggono il soffitto, il camino che brucia nella stagione fredda (d'estate si può mangiare sotto un arieggiato portico) saranno il biglietto da visita di una cucina che attinge a piene mani a una filiera cortissima. Ortaggi, frutta, latticini, pane e pasta sono di produzione propria mentre carni e salumi arrivano da fornitori affidabili della zona e c'è particolare attenzione ai prodotti di nicchia. Assaggerete polpette di suino nero e podolica calabrese 2.0, zuppetta di fagioli con topinambur, sfilacci di baccalà e lime fermentato, stroncatura all'aglio nero fermentato con olio Evo, peperoncino, mollica fritta e tartufo nero, paccheri con porcini, zucca e polpettine di formaggio, costine di bovino Cbt con cipolla all'agro e fagioli, millefoglie alla crema Chantilly con purea di lamponi. Cantina che parla calabrese stretto, per bocca di circa 40 etichette.

RISTORANTE TIPICO "TERRE DI LEVIDONIA"

Albidona,
Loc. Contrada Trodio (CS)
tel. +39 347 5160333
www.terredilevidonia.it

titolare Rosa Marano
chef Rosa Marano
sommelier Domenico Ippolito
chiuso lunedì a pranzo
coperti 150/160
prezzo medio 30,00 euro

Quando nell'insegna di un ristorante c'è la parola "tipico" viene naturale attendersi piatti del territorio, presentati in maniera tradizionale. Ma qui, dove le alture sibarite segnano il confine fra Calabria e Lucania, la definizione di tipico assume un significato diverso: certo la proposta di cucina di questo locale ampio è nostrana della tradizione, ma è concepita con un amore prettamente materno che nemmeno a casa vostra trovereste. Le materie prime sono a filiera cortissima e si sente nei sapori decisi della pasta fatta in proprio e nella carne cotta alla brace: salumi e formaggi calabresi, conserve di verdura autoprodotte, maccheroni al ferro con salsiccia e porcini, lasagne bianche ripiene, ricchi arrosti di agnello e di maiale. Dolci di casalinga fattura, tutti molto buoni, e non dimenticate di assaggiare i fichi che arrivano dal frutteto di famiglia. Carta dei vini molto local.

HOTEL RISTORANTE LE CLARISSE

Amantea (CS)
tel. +39 0982 42033
www.palazzodelleclarisse.com

titolare Rita Amantea
chef Andrea Zazzaro
sommelier Rita Amantea
chiuso a pranzo
coperti 60
prezzo medio 45,00/ 55,00 euro

Richiama la memoria delle monache Clarisse che qui un tempo risiedevano, l'Hotel Ristorante Le Clarisse che oggi è un ambiente elegante e gode di una meravigliosa vista sul mare e la cui proposta gastronomica è il frutto di una continua e accurata ricerca dei prodotti locali che segue scrupolosamente le stagioni. Lo chef Andrea Zazzaro punta a un'originale reinterpretazione della tradizione italiana e calabrese, caratterizzata da armonie e contrasti, divertimento e ricerca estetica. La carta dei vini, con le migliori annate, annovera più di 300 etichette, oltre a una raffinata selezione di bollicine e champagne. Tra i liquori, alcune etichette da intenditori.

AL GIRONE DEI GOLOSI

Cosenza
tel. +39 0984 394859 +39 339 1298504
www.algironedeigolosi.it

titolari Stanislao Borrelli e Andrea Roberto
chef Andrea Roberto
sommelier Andrea Roberto
chiuso domenica (luglio e agosto), lunedì (da settembre a giugno)
coperti 50 interni - 40 esterni
prezzo medio 30,00 euro

Si conferma un eccellente e affidabile indirizzo, questo ristorante-enoteca dall'ambientazione elegante, classica, situato appena fuori dal centro di Cosenza lungo la via che porta al casello autostradale. Un'atmosfera e un'accoglienza calda e famigliare vi concilieranno mentre vi approccerete a una cucina di mare e di terra che, prendendo le mosse dai piatti della tradizione e dai prodotti del territorio, distilla il tutto in piatti dalla forte impronta contemporanea. Nella sala dalle luci ovattate o, quando fa bello, nell'arioso dehors, gusterete alici e salmone marinati in casa, zuppa di fagioli con funghi porcini, tagliolini del goloso con salsiccia, zucchine e zafferano, paccheri con scampi e pecorino di fossa, frittura di moscardini, salsiccia di maiale al profumo di caciotta affumicata. Chiudete con un classico tartufo di Pizzo. La carta dei vini ricca di oltre 250 etichette nazionali e internazionali più un centinaio di distillati di pregio.

RISTORANTE L'ANTICO BORGO

Morano Calabro (CS)
tel. +39 0981 30002 +39 328 6786953
www.ristoranteanticoborgo.com

titolari Isabella Di Marco e Pierluigi Vacca
chef Pierluigi Vacca
sommelier Isabella Di Marco
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 50
prezzo medio 50,00 euro

Sulle alture della Sila, nel cuore dell'antico borgo di Morano, a poca distanza dal castello normanno, incapperete in questo bel ristorante dall'atmosfera rusticheggiante, situato in un vecchio edificio in pietra a vista e i cui soffitti sono sorretti da solide travi di legno ben stagionato. È qui che oltre 20 anni fa Isabella e Pierluigi, compagni nella vita come nel lavoro, hanno portato la loro filosofia di ristorazione, basata su un sapiente uso del migliore pescato di giornata, elaborato lo stretto indispensabile con tocchi innovativi mai banali o autoreferenziali. Dalla carta ordinerete insalata di stoccafisso con granita di cipolla rossa di Tropea e pinoli, gamberi con taralli, perle di tartufo e fichi, linguine Mancini ai due pomodorini con astice, mezze maniche al ragù di seppia con pomodoro giallo e 'nduja, tonno scottato con salsa ai frutti rossi, mela verde e nocciole, baccalà Cbt con cipolla bianca, pere e peperoni. C'è anche un'interessante proposta di terra. Chiudete con uno zabaione ghiacciato al caffè e cioccolata al sale. Cantina perlopiù calabrese, con 200 etichette.

HOSTARIA DE MENDOZA

Rende (CS)
tel. +39 0984 444022

titolare Maria Elisa Rose
chef Beatrice Monteleone
sommelier Antonio Iannone
chiuso martedì (in giugno e luglio anche domenica)
coperti 52 - 12 nel privé
prezzo medio 50,00 euro

Non passa certo inosservato questo ristorante situato in un suggestivo vicolo nel centro storico di Rende, sullo sfondo di una caratteristica piazzetta, che serve una cucina moderna, legata alle tradizioni locali ma non senza riferimenti alla cultura gastronomica italiana in generale. In un'atmosfera informale e intima potrete gustare piatti a base dei funghi e tartufi dell'Appennino calabrese, fonduta, pasta fresca fatta in casa, carni alla brace e selvaggina. Al momento del dolce non perdete per nessun motivo al mondo la particolare panna cotta con miele e tartufo bianco. Bella carta dei vini, non solo regionale, curata personalmente da Maria Elisa e Antonio Iannone.

LA ROTONDA

Trebisacce (CS)
tel. +39 345 5262830
www.larotondatrebisacce.it

titolare Giuseppe Russo
chef Loris Aloia e Francesco Mutto
sommelier Giuseppe Russo
chiuso lunedì (in inverno)
coperti 60 interni - 50 esterni
prezzo medio 36,00/45,00 euro

Raffinato, elegante, dal servizio impeccabile, questo ristorante sul lungomare di Trebisacce situato dove un tempo sorgeva il Sasso Saraceno, storico night dei tempi della Dolce Vita, propone una cucina essenzialmente di mare basata sulle materie prime migliori che ogni giorno offre il mercato. Nella luminosa sala o nella terrazza con vista sul Mar Jonio potrete gustare un misto di crostacei crudi, fagottino di pesce spada ripieno di bufala con caponata, panciotti alle vongole veraci e porcini della Sila, paccheri all'aragosta della secca di Amendolara, fritto leggero di paranza, tonno rosso in crosta di pane con gazpacho di sedano e gelato all'olio Evo. Piacevole chiusura con dessert e distillati, che accompagnano una cantina ricca di proposte regionali e una piacevole selezione di "bollicine" italiane ed estere.

TRATTORIA ENOTECA MAX

Cirò Marina (KR)
tel. +39 0962 373009
www.trattoriamax.it

titolari Salvatore e Vincenzo Murano
chef Salvatore Murano
sommelier Enzo Murano
chiuso lunedì
coperti 60
prezzo medio 35,00/45,00 euro

Si conferma un indirizzo eccellente questa trattoria dall'atmosfera informale, situata nel pieno centro di Cirò Marina. I fratelli Enzo e Salvatore Murano portano avanti con passione un'idea di ristorazione dove il vino e il cibo vanno di pari passo seguendo un gioco di abbinamenti che coinvolge ed esalta il cliente. La carta è prevalentemente di pesce – anche se non mancano proposte di terra – con la materia prima che arriva ogni giorno freschissima dalla marineria e da un numero ristretto di barche di fiducia. Assaporerete crudi secondo disponibilità di giornata, ostriche, antipasti assortiti, crostoni con tonno e cipolla rossa di Tropea, paccheri Sorelle Salerno al ragù di pesce, spaghetti "Max" con aglio, olio, peperoncino e gamberi rossi dello Ionio, seppia alla castagnara con verdure e fichi secchi, trancio di pesce spada alla griglia. C'è anche la pizza, molto buona. Chiudete con la nocciola di Pizzo. Cantina interessante, 200 etichette nazionali ed estere.

AGRITURISMO LA TAVERNA DEI BRIGANTI

Cotronei (KR)
tel. +39 0962 491979 +39 389 9880492
+39 389 4547462
www.lataverndeibriganti.it

titolare Carmine Garofalo
chef Teresa Garofalo
sommelier Carmine Garofalo
chiuso martedì
coperti 110
prezzo medio 40,00 euro

A pochi passi dal Villaggio Palumbo in pieno Parco Nazionale della Sila, l'agriturismo La Taverna dei Briganti è dedito all'allevamento del suino nero di Calabria e ne trasforma e vende le carni. Il punto ristoro offre un ambiente caldo e accogliente in stile rustico per chi volesse assaggiare le specialità della casa a base di carne di maiale. Dagli antipasti della casa agli scialatelli fatti in casa con il ragù di maiale nero di Calabria o con i funghi, il sapore è quello genuino e fresco tipico di una filiera corta e controllata. Produzione e proposte di formaggi e ricotte direttamente dall'allevamento di capre camosciate. Attenta selezione di vini regionali Cirò. La gestione è affidata alla Famiglia Garofalo, che ha fatto della propria passione una scommessa per il futuro.

RISTORANTE IL CONTE DI MELISSA

Melissa, Loc. Torre Melissa (KR)
tel. +39 388 0581373

titolare Vincenzo Lamanna
chef Vincenzo Lamanna
sommelier Massimo Lamanna
chiuso lunedì
(in inverno da lunedì a giovedì)
coperti 90
prezzo medio 45,00 euro

Su un'altura da cui si domina lo Ionio, accanto alla vecchia torre di avvistamento aragonese dei Pignatelli, un antico edificio ospita questo ristorante di ariosa bellezza, dagli interni arredati nel caratteristico stile rustico della zona e, nella bella stagione, dotato di un piacevole dehors dove mangiare con vista sul mare. La proposta di cucina, con un'insegna così, non può che essere estrosa: la base è tendenzialmente di mare, basata su una filiera cortissima, che Vincenzo Lamanna, chef-patron di quelli di una volta, trasforma in grandi piatti. A seconda di ciò che il mercato offre potreste gustare gamberi in pasta fillo, crostone con gallinella e lardo, risotto al limone con crostacei e asparagi di mare, spaghettoni al tonno fresco su crema di zucca, rollè di orata e gamberi, frittelle di baccalà al sambuco. Chiudete in dolcezza con il mitico tartufo di Pizzo di Domenico Penna. Carta dei vini attenta al territorio, ben curata da Max.

AZIENDA AGRITURISTICA LE PUZELLE

Santa Severina, Loc. Puzelle (KR)
tel. +39 0962 51004
www.lepuzelle.it

titolare Vincenzo Bisceglia
chef Salvatore Vona
chiuso mai
coperti 150
prezzo medio 22,00 euro

L'azienda agrituristica Le Puzelle si stende sulla piana del Marchesato e si trova a breve distanza a piedi dal villaggio medievale di Santa Severina, meta conosciuta da molti turisti. L'aspetto rustico si sposa perfettamente con l'ambiente rurale dei dintorni, rendendolo luogo idilliaco per una vacanza all'insegna del relax tra la Costa Ionica e il Parco Naturale della Sila. La proposta gastronomica è in sintonia con la tradizione locale calabra, ma il vero punto di forza è l'utilizzo di materie prime prodotte direttamente in azienda. Grazie alla bella location con piscina, si presta anche a ospitare eventi importanti e cerimonie.

RISTORANTE DATTILO

Strongoli, Loc. Maremonti (KR)
tel. +39 0962 865613
www.dattilo.it

titolare Roberto Ceraudo
chef Caterina Ceraudo
sommelier Eros Ferrante e Luigi Guzzo
responsabile sala Susy Ceraudo
chiuso a pranzo da lunedì a sabato
coperti 35
prezzo medio 120,00 euro

Suggestivo, ricavato da un vecchio frantoio in un casolare del XVII secolo circondato da ulivi, alberi da frutto e vigne dal quale si può ammirare anche lo Jonio. La cucina si basa prevalentemente sui prodotti locali, in gran parte provenienti dall'azienda agricola biologica dei titolari, la Famiglia Ceraudo, e poi rielaborati in ricette legate alla tradizione di territorio da Caterina, la piccola di casa, chef stellata Michelin dalla spiccata verve creativa. Nella bella sala dai soffitti a volta potrete gustare guazzetto di mare, riso e piselli, spaghettone con pesto di gamberi e finocchietto, coniglio con fragole e spinaci, spigola al limone, podolica con barbabietola e nocciola, dentice con bergamotto e pepe rosa, fragole al latte. Un viaggio tra profumi e sapori esaltato pregevolmente da una carta dei vini con importanti referenze del territorio e che include anche l'ottimo vino della casa, e l'olio Evo.

TAVERNA KERKIRA

Bagnara Calabra (RC)
tel. +39 0966 372260

titolare Fulvio Dato
chef Fulvio Dato
sommelier Marialuce Dato
chiuso lunedì - martedì
coperti 30/35
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Greco è l'imprinting, che richiama le origini dei titolari, ma sulla tavola della Taverna Kerkira arriva una sinfonia mediterranea che impreziosisce ogni portata. Calabresi molte delle materie prime: gli ortaggi, il pescato del mare delle correnti di Scilla e Cariddi, le carni e anche le foglie di vite del vigneto di famiglia. Tra le specialità della taverna: zuppa marinara d'orzo impreziosita da calamaretti e mitili, mezzelune ripiene di melanzana con salsa di mandorla e formaggio, il moussaka e lo yogurt greco. La carta dei vini è sospesa tra Grecia e Sud Italia, con slanci aromatici friulani, trentini e siciliani, sicurezze nei rossi piemontesi.

RISTORANTE IL VELIERO

Gioia Tauro (RC)
tel. +39 0966 501200

titolare Vincenzo Florio
chef Vincenzo Florio
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 30,00/50,00 euro

A pochi passi dal mare, in un locale tranquillo, lontano dal trambusto urbano, si trova il ristorante Il Veliero, un vero punto di riferimento per gli amanti del pesce e della buona tavola. Una cucina raffinata e di qualità che rielabora in modo creativo e innovativo prelibatezze di mare, fresche di giornata: da non perdere, tra gli antipasti, le crudité di pesce, tra i primi, la pasta fatta in casa proposta con le eccellenze del territorio e, tra i secondi, quanto offre il pescato locale. Ad arricchire una mirabile esperienza culinaria, un'ottima carta dei vini che sorprende i commensali con una ricercata selezione di etichette locali e nazionali.

RISTORANTE GAMBERO ROSSO ENOTECA

Gioiosa Ionica,
Loc. Marina di Gioiosa Ionica (RC)
tel. +39 0964 415806
www.gamberorosso.net

titolari Riccardo e Francesco Sculli
chef Riccardo Sculli
sommelier Francesco Sculli
chiuso lunedì (eccetto in estate)
coperti 35
prezzo medio 60,00 euro

Il locale ha sin dall'inizio fondato il proprio credo culinario sul legame con il mare e la tradizione ittica. Oggi a gestirlo sono i figli di Giuseppe Sculli e Anna Maria, lo chef stellato Riccardo insieme al fratello Francesco. Tre i percorsi degustazione: "A piedi nudi sulla sabbia" con otto portate, "Brezza Marina" con sei, "Nasse" con cinque, tutti portano l'ospite in un percorso gastronomico e sensoriale d'eccellenza. Nel ristorante c'è un'ampia area adibita a enoteca: non è una semplice cantina, ma uno spazio dedicato a degustatori e wine lover dove, accanto alle novità di un territorio in evoluzione, figurano anche i must dell'enologia francese, le grandi etichette del panorama italiano e piccole cantine regionali.

DE GUSTIBUS

Palmi (RC)
tel. +39 0966 25069
www.degustibuspalmi.it

titolare Maurizio Sciarrone
chef Armando e Maurizio Sciarrone
sommelier Giuseppe Sciarrone
chiuso domenica a cena e lunedì
coperti 35 interni - 45 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Si conferma come uno dei migliori ristoranti di pesce sulla riviera tirrenica del reggino questo locale di indubbia eleganza situato nel centro storico di Palmi e che oggi, come 20 e passa anni fa quando venne aperto dalla Famiglia Sciarrone, ancora oggi al timone con passione e competenza, si propone di stupire senza effetti speciali. Impossibile sbagliare perché qui la materia è di prim'ordine, arriva dalle migliori pesche della zona e Maurizio la rielabora quel tanto che basta con un pizzico dell'eccellente olio locale, con le verdure di stagione e un tocco tutto personale. Gusterete tartare di gambero rosso con acqua di pomodoro, basilico e squacquerone di bufala, arancini di cernia con vellutata di datterino, spaghetti con i ricci di mare, mezzi paccheri alla ghiotta di pescato, zuppetta di patate, porcini e gamberi rossi, tonno Alalunga con patate affumicate e cipolla caramellata. Dolci squisiti, che variano spesso. La cantina è ben fornita di etichette sia locali che nazionali.

OFFICINA DEL GUSTO

Reggio Calabria
tel. +39 0965 332830
www.officinadelgusto.net

titolare Fortunato Aricò
chef Fortunato Aricò
sommelier Fortunato Aricò
chiuso domenica
coperti 40
prezzo medio 45,00 euro

Officina del Gusto è un caratteristico ristorante che si affaccia su una particolare viuzza del centro storico di Reggio Calabria, incorniciato da giardini e antiche botteghe e immerso in un'atmosfera d'incanto. Lo chef patron è Fortunato Aricò, la cui cucina è rigorosamente naturale e sorprende per la semplicità delle proposte, alcune delle quali assolutamente originali sia di carne sia di pesce con un menu identitario reggino secondo stagione. L'ambiente è elegante e con musica piacevole di sottofondo. La proposta enologica è ricca e all'altezza delle pietanze: nella cantina, infatti, trovano spazio oltre 300 etichette, selezionate singolarmente per i loro altissimi standard di qualità.

RISTORANTE BAYLIK

Reggio Calabria
tel. +39 0965 48624 +39 338 7876375
www.baylik.it

titolare Fortunato Zappia
chef Fortunato Zappia
sommelier Carolina Zappia
chiuso domenica a cena
coperti 60
prezzo medio 30,00 euro

Rappresenta ormai un'istituzione questo ristorante di tono, moderno, situato nei pressi del porto. Merito di Fortunato Zappia, grande cultore della cucina di mare, che ha fatto del suo locale un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano pasteggiare a base di pesce fresco. La proposta di cucina parte da una materia prima ineccepibile, elaborata lo stretto indispensabile in modo da preservare sapori e consistenze, secondo un canone spesso legato alla tradizione locale. Iniziate con i marinati fatti in casa, con il tonno al vapore, col biscotto sulla caponata, per poi lanciarvi senza esitazioni sugli spaghetti alla carbonara di pesce spada, geniale invenzione del patron. Ma non dimenticate nemmeno gli gnocchi "dell'angelo" con gamberi e rucola, i risotti col pescato stagionale, e se ancora avrete spazio le monumentali grigliate e la frittura, asciutta e croccante. Chiudete con un tortino al cioccolato. Carta dei vini mirata: 35 etichette regionali e di altre zone d'Italia.

LA CASCINA 1899

Roccella Jonica, Loc. Pantano (RC)
tel. +39 0964 866675
www.ristorantelacascina1899.it

titolare Salvatore Agostino
chef Rocco Agostino
sommelier Davide Marrapodi
chiuso martedì (eccetto in estate)
coperti 120 interni - 200 esterni
prezzo medio 55,00 euro

Sulla strada che collega Taranto a Reggio Calabria, si incontra La Cascina, vecchio casale che risale alla fine dell'Ottocento, Oggi è completamente ristrutturato e si presenta come un ambiente di eleganza rustica.
A rendere particolare questa struttura ci pensano le piante di bergamotto tutt'attorno, tipico agrume esclusivo della Calabria, e che creano un profumo suggestivo. Dalla cucina escono proposte di mare e di terra, anche se è il pesce a farla da padrona: crudi, antipasti, grigliate e ottimi primi. La location, con ampi spazi sia all'interno sia all'esterno, è ottima anche per ospitare cerimonie ed eventi importanti da festeggiare.

RISTORANTE DA GLAUCO TERRAZZA SUL MARE

Scilla, Loc. Chianalea (RC)
tel. +39 0965 754026
www.glaucoscilla.com

titolare Giuseppe Ribuffo
chef Alessia Occhiuto
sommelier Giuseppe Ribuffo
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 40,00 euro

A picco su quella "piccola Venezia" calabrese che è il borgo marinaro di Chianalea, dal 1947 il Ristorante Da Glauco è un indirizzo sicuro per chi cerca una cucina di mare seria, senza inutili fronzoli. Qui la materia prima, che arriva fresca tutte le mattine dalle paranze di Scilla, viene elaborata lo stretto indispensabile, al massimo con l'ausilio di qualche aroma del territorio. Dopo l'immensa batteria di antipasti di mare, che già da sola potrebbe costituire un pasto completo, potrete gustare pepata di cozze, paccheri al pesce spada con pomodorini, capperi e olive, ravioli farciti di gamberi e melanzane, linguine alla Glauco con i pomodori secchi, ricciola alla ghiotta, involtini di pesce spatola, frittura di pesciolini. Scelta dei vini interessante, non limitata alle bottiglie regionali.

RISTORANTE LE ROSE

Briatico, Loc. San Costantino (VV)
tel. +39 0963 392870
www.ristorante-lerose.com

titolare Rosa Bagnato
chef Rosa Bagnato
sommelier Alfonso Massara
chiuso martedì a pranzo
coperti 100
prezzo medio 25,00/50,00 euro

Ristorante rustico e allo stesso tempo moderno, al centro di un borgo collinare. In menu si trovano antipasti misti di mare, pasta fresca con pescatrice e salsa di noci, involtini di pesce spada con verdurine. Per finire in bellezza, una delizia al limone oppure una torta ricotta e mandorle. A conduzione familiare, al ristorante Le Rose pane, pasta e dessert sono preparati in casa e i vini di provenienza regionale e nazionale. L'ambiente ha la caratteristica di essere spazioso con una sala dedicata a cerimonie, matrimoni e banchetti, più due sale e una veranda all'aperto. Assaggiate il dolce al bergamotto che fanno in casa per chiudere il pasto o la cena con un ottimo e saporito ricordo.

RISTORANTE ALBERGO LA CASARECCIA DA FRANCO

Drapia, Loc. Brattirò (VV)
tel. +39 0963 395817 +39 0963 68085
www.lacasarecciadafranco.it

titolare Pasquale Rombolà
chef Pasquale Rombolà
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 180
prezzo medio 25,00/35,00 euro

Grazie all'esperienza di tre generazioni di ristoratori, ormai il ristorante La Casareccia, che è anche albergo, è un indirizzo conosciuto dove assaporare il meglio della cucina del territorio. A soli pochi minuti dal mare, nell'entroterra calabro e poco distante da Tropea, la proposta gastronomica si basa su eccellenti prodotti tipici calabresi, come salumi, verdure, formaggi e 'nduja, unita a un'accoglienza e ospitalità proprie del Sud Italia. Il locale ha spazi molto ampi e per questo può essere la location adatta per una serata con amici o per festeggiare occasioni importanti. Le porzioni qui sono abbondanti, tenetelo a mente.

ALBERGO RISTORANTE LA LAMPARA

Gizzeria, Loc. Gizzeria Lido (VV)
tel. +39 347 8876710

titolare Joseph Miceli
chef Joseph Miceli
sommelier Paolo Miceli
chiuso mai
coperti 40
prezzo medio 35,00 euro

Qui si propongono piatti tipici della cucina mediterranea serviti in un ambiente piccolo ma curato in ogni dettaglio e con affaccio sul mare. Tra le specialità del menu ci sono gli gnocchi della casa alle capesante, polpette di polpo e insalata di gamberetti con rucola, pendolini e grana, tonno fresco declinato in più ricette. Come benvenuto, lasciatevi sedurre dall'antipasto che è un piatto ben assortito composto da tonno e spada affumicati, due frittelle di rossetti in pastella, insalata di cozze. Su tutto spicca la freschezza del pesce, di prim'ordine, e la professionalità del personale.

SAN DOMENICO RESTAURANT

Pizzo (VV)
tel. +39 327 5971692
www.sandomenicopizzo.it

titolare Bruno Tassone
chef Bruno Tassone
sommelier Mariaconcetta Marchio
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 25
prezzo medio 65,00 euro

Non perde un colpo questo storico ristorante – quasi un'istituzione sia fra i turisti che tra gli abitanti di Pizzo – quasi incastrato in posizione altamente panoramica fra i costoni di roccia che dal centro città dominano l'azzurro Tirreno. Bello, elegante, raffinato, dagli arredi color pastello e reso vivo dalle tante bottiglie di vino esposte alle pareti, è il luogo dove Bruno Tassone esprime da par suo una filosofia di cucina che parte da ingredienti semplici – le verdure di stagione, il pescato di giornata – per creare piatti contemporanei ricchi di personalità e di sapore. Gusterete crudi secondo mercato, scampi con cipolla rossa, mais e Caesar Salad, pesce spatola in pane Panko con mandorle, alloro e maracuja, RiSotto alla marinara, ossia riso cotto nel fumetto di pesce e poi versato sul pescato crudo, tagliolini con talli, spigola e sesamo, aragosta con yogurt, cetriolo e lime, cernia con lattughino, miso e senape al miele. Cantina che conta 920 referenze da tutto il mondo.

ME RESTAURANT

Pizzo, Loc. Ponte di Ferro (VV)
Tel. +39 0963 534532
www.merestaurant.it

titolare Giuseppe Romano
chef Giuseppe Romano
sommelier Maria Marciano
chiuso mercoledì
coperti 30 - 120 nel salone eventi
prezzo medio 65,00 euro

Rappresenta una delle punte di lancia emergenti dell'avanguardia culinaria in Calabria questo ristorante elegante, moderno, situato in un antico casale in pietra circondato dal verde che dà direttamente sul mare. Lo chef patron Giuseppe Romano valorizza i prodotti del territorio in piatti che sono interessanti riletture del ricettario tradizionale vibonese, a base di carne e di pesce e intrise dei sentori del Mediterraneo. Qualche esempio? Il gambero che va per il bosco, calamaretti scottati alla 'nduja su crema di finocchio, panzanella di mare in salsa di cacciucco, crema di peperoni arrostiti alla menta con gambero rosso e caffè, calamarata di Gragnano con frutti di mare, calamari e punte d'asparago, fileja con ragù rosso di cernia, trancio di pescato con funghi cardoncelli all'aglio fermentato, tartufi di cioccolato. Un consiglio: anche se vorreste, non eccedete con il burro al bergamotto che vi sarà servito all'inizio assieme al pane. Potreste dover rinunciare all'eccellente vassoio di formaggi calabresi. E sarebbe un peccato.

HOTEL RISTORANTE LAPPRODO

Vibo Valentia,
Loc. Vibo Marina (VV)
tel. +39 0963 572640
www.lapprodo.com

titolari Anna, Domenico
e Giovanni Lo Preiato
chef Agostino Bilotta e Giuseppe Romano
sommelier Francesco Milia e Mario Vatano
chiuso mai
coperti 90
prezzo medio 65,00 euro

Non smette mai di essere un punto di riferimento questo ristorante di sobria eleganza situato a ridosso del porticciolo di Vibo. Merito della Famiglia Lo Preiato, che con passione sceglie ogni giorno il pescato migliore per andare a comporre una carta dove gli chef Agostino e Giuseppe valorizzano la materia prima in pietanze di lussuosa semplicità, ricche di personalità e di tocchi autoriali mai fini a loro stessi. Iniziate col crudo di giornata per poi proseguire con una batteria di antipasti già sufficiente a costituire un pasto completo, con gli spaghetti alle vongole veraci, con i tortelli di triglia rossa. Al momento del secondo potrete scegliere voi dal carrello la vostra preda preferita da cuocere al forno o alla griglia, non avrete a pentirvene. In cantina 150 etichette dall'Italia e dal mondo.



SAPORI&

Viaggio nell'Eccellenza

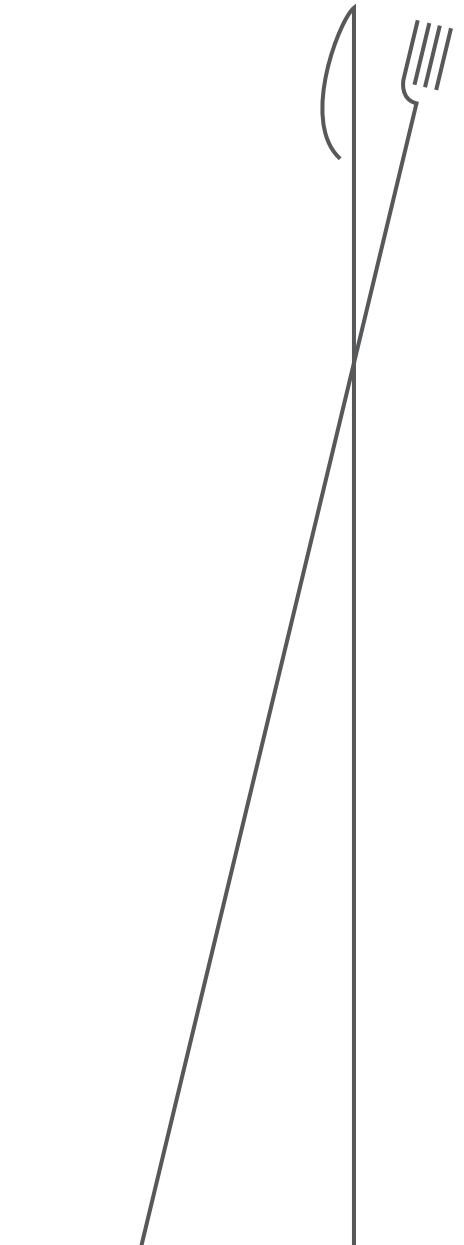
Sapori& Conad è più che gusto: è una promessa di qualità superiore. Per sostenere la passione per il gusto con specialità tipiche del territorio. Per incoraggiare la creatività in cucina con abbinamenti sorprendenti e ingredienti gourmet. Un incontro di tradizione e innovazione che rende ogni assaggio una sofisticata esperienza di gusto.

SAPORI& DINTORNI CONAD

SAPORI& IDEE CONAD

CONAD

Persone oltre le cose



SICILIA

RISTORANTE LE TRAVEGGOLE
C/O ALBA PALACE SICILY HOTEL

Favara (AG)
tel. +39 0922 437146
www.albapalace.com

titolare Antonino Alba
chef Giuseppe Gaglio
chiuso mai
coperti 80
prezzo medio 30,00/35,00 euro

Potreste credere di avere veramente le traveggole alla vista di questo splendido albergo di design nel pieno del centro storico e dalla cui terrazza si gode una scenografica vista sul Duomo romanico di Favara. Nella sala ristorante che nello stile ricalca quello dell'hotel, ben illuminata e dai tavoli ben distanziati, un servizio premuroso e inappuntabile vi farà assaporare la cucina dello chef, fatta di pietanze di terra e di mare che, partendo dalle basi della tradizione locale, si esalta con creatività tutta siciliana: tartara di branzino con ceviche alla mediterranea, calamaro grigliato con chips di marzapane, maccheroncini freschi con pescatrice e finocchietto selvatico, paccheri con funghi chiodini e fave, cernia Cbt al profumo di agrumi, croccante di mandorla con mousse di ricotta di Cammarata. La cantina è ricca di bottiglie siciliane di alto lignaggio, con in più qualcosa di internazionale e una bella selezione di distillati.

HOTEL RISTORANTE CAVALLUCCIO MARINO

Lampedusa (AG)
tel. +39 338 2755249
www.hotelcavallucciomarino.com

titolare Giovanna Billeci
chef Giovanna Billeci
sommelier Giuseppe Costa
chiuso a pranzo sempre
prezzo medio 65,00 euro

Riflette la passione della chef-titolare per la cucina e i sentori tipici del Mediterraneo il ristorante di questo confortevole albergo situato a ridosso delle candide sabbie di Cala Croce. Materie prime a filiera cortissima, aromi dall'erbario di casa e il pescato di giornata diventano piatti profondamente nostrani, aggiornati ai tempi nostri e che gusterete nella sala sobria e ben illuminata. Qualche esempio? Zuppa di calamari, cozze e gamberi in crosta di sfoglia, millefoglie di triglia con crema di mandorle di Avola, spaghetti "alla Sanfacò" con crema di cipolla e gamberi, Parmigiano e peperoncino, risotto allo Champagne con crudo di gamberi rossi di Mazara e caviale, couscous di cernia, salsiccia di tonno rosso con ragusano e riduzione al Frappato. Bello l'abbinamento fra crudi e gin tonic. Chiudete col tortino al cioccolato di Modica, cannella e peperoncino. Cantina che conta 1000 etichette da tutto il mondo.

L'OSTE E IL SACRESTANO

Licata (AG)
tel. +39 0922 774736
www.losteeilsacrestano.it

titolare Giuseppe Bonsignore
chef Giuseppe Bonsignore
sommelier Chiara Sabella
chiuso domenica a cena - lunedì - a pranzo da martedì a sabato
coperti 20
prezzo medio 74,00 euro

Si sta sempre benissimo in questa osteria di piccole dimensioni situata nei pressi del porticciolo di Licata e dove Giuseppe e Chiara danno forma e contenuto alla loro passione per la cucina e per le eccellenze del proprio territorio natale. La proposta di cucina, che gusterete in una sala dall'atmosfera soffusa e dalle pareti in mattoni a calce, è in realtà un percorso fatto innanzitutto di colori e profumi che raccontano una Sicilia lontana dagli stereotipi eppure così tipica. Provate il cappuccino di cozze, la pasta con i carciofi, le fave novelle con la seppia appena pescata, il polpo con bieta, carota arrosto e soia. Chiudete con un'intelligente rivisitazione del cannolo o col semifreddo di Sant'Angelo. Si beve bene scegliendo fra 250 etichette italiane e non.

IL VIGNETO RESORT & RESTAURANT

Menfi (AG)
tel. +39 0925 1955191
www.ristoranteilvigneto.com

titolari Francesco e Alessandro Bursi
chef Alessandro e Marco Bursi
sommelier Marco Bursi
chiuso lunedì
coperti 80
prezzo medio 45,00 euro

È davvero bello questo resort ricavato da un'antica dimora di campagna circondata da vigneti, situato a solo un chilometro dal mare. La cucina che vi verrà elargita nel ristorante elegante e dalle vetrate ampie e luminose è prevalentemente a base di pesce ma non senza qualche proposta di terra. Sapori e profumi mediterranei che si combinano con materie prime di primissima scelta, a filiera cortissima: spaghetti con le uova di San Pietro, specialità della casa, pasta con gamberi e arancia o al nero di seppia, grigliata mista di incredibile fragranza. I dolci appartengono alla tradizione sicula. Scelta enologica concentrata sugli abbinamenti col menu ittico: 120 etichette locali ma anche dal Trentino, dalla Franciacorta, dalla Francia e dagli Stati Uniti.

RISTORANTE CAPADÀ

Ribera (AG)
tel. +39 0925 540275

titolare Pasqualino Blandino
chef Pasqualino Blandino
sommelier Daniele Blandino
chiuso domenica a cena - mercoledì
coperti 35
prezzo medio 40,00 euro

Nel cuore storico della capitale delle arance bionde Dop, nota per essere città slow e del buon vivere, si conferma un ottimo indirizzo questo locale dall'atmosfera accogliente e dagli arredi minimal, a gestione strettamente famigliare. La proposta di cucina fa aggio sugli ingredienti del territorio, privilegiando il pescato di giornata, che Pasqualino e Daniele scelgono personalmente, e l'elemento vegetale di stagione. Assaggerete gambero rosa di Sciacca in salsa cocktail, millefoglie di melanzane alla parmigiana, spaghettoni con pesto di finocchietto, orata e mollica tostata, linguine con scampi, gamberi e scorza di limone, busiate alla Norma, pesce spada alla ghiotta. Chiudete con l'ottimo tiramisù. Selezione dei vini affidata a 60 etichette perlopiù regionali.

HOSTARIA DEL VICOLO

Sciacca (AG)
tel. +39 0925 23071
www.hostariadelvicolo.it

titolare Nino Bentivegna
chef Lila Bentivegna e Angelo Principato
sommelier Mara e Nino Bentivegna
chiuso lunedì
coperti 25
prezzo medio 50,00 euro

Quasi nascosta fra le viuzze della città vecchia di Sciacca si conferma scelta eccellente questa osteria di ambientazione moderna, luminosa, impreziosita dalle decorazioni di Franco Accursio Gulino. Il luogo ideale, dopo avere ammirato il paesaggio dal vicino belvedere, per approcciarsi a una cucina tendenzialmente di mare, nella quale la qualità della materia prima si bilancia con la riscoperta di ricette vecchie come il mondo. Dopo una degustazione di crudi di giornata assaggiate la minestra di sarde come la faceva una volta la nonna Lilla, gli spaghetti quadrati Mancini con aglio nero, olio, peperoncino, cozze, ragusano e mollica "atturrata", il filetto di San Pietro al Martini bianco con croccante di porro e robiola di capra gratinata. Valida anche l'offerta di terra. Chiudete con l'ovamurina, dolce inventato dalle monache nel Cinquecento. La cantina ospita 800 referenze regionali, nazionali e internazionali.

RISTORANTE CENTRO STORICO

Caltanissetta
tel. +39 329 3114872

titolare Giuseppe Calì
chef Giuseppe Calì
chiuso domenica
coperti 13-15
prezzo medio 35,00/45.00 euro

È ormai una vera e propria istituzione questo ristorante situato nel cuore del centro di Caltanissetta, a poca distanza dai principali luoghi d'attrazione. Merito di una cucina, tendenzialmente di mare, dove il pescato ha il profumo salmastro del pelago mentre le erbe e gli ortaggi sanno di macchia mediterranea. Nella sala di impronta rustica, dalle pareti in pietra viva e dalle luci soffuse, potrete gustare marinati e crudi di pesce secondo mercato, frittata di ricotta di bufala con asparagi selvatici, spaghetti con "tennerumi", capperi, acciughe e pomodorini, busiate con pesce spada e bottarga di tonno, maccheroni al pesto nisseno. Al momento del secondo prediligete una grande pezzatura da scegliere e fare al forno. Chiudete con l'eccellente cannolo o con un tortino al pistacchio. I vini sono esclusivamente siciliani.

RISTORANTE MARINO
(EX CENTRALE TOTÒ)

Gela (CL)
tel. +39 0933 913104
www.ristorantemarinogela.com

titolare Pino Marino
chef Antonio Marino
sommelier Antonio Marino
chiuso domenica
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

Resta un classico fra i classici questo ristorante di tono, di sobria e luminosa eleganza, forse un po' vintage, situato nel pieno centro storico di Gela a poca distanza dal lungomare. Merito di una cucina di mare dove le parole accontentarsi e materia prima non stanno nella stessa riga. Il pescato arriva tutti i giorni da fornitori di fiducia e viene declinato in piatti di straordinaria semplicità così da preservarne aromi e consistenze, impreziosito da un tocco di olio Evo di produzione propria. Ovviamente la carta è condizionata dall'offerta di mercato ma non mancano mai i crudi di giornata, il carpaccio di tonno rosso, i gamberi rossi, gli spaghetti con le vongole, le linguine all'astice e naturalmente la mitica frittura, croccante e asciutta. Cantina nazionale e internazionale, adeguata al menu.

LA LANTERNA

Milena (CL)
tel. +39 0934 933478
www.ristorantelalanternamilena.it

titolare Girolamo Raimondi
chef Girolamo Raimondi
chiuso lunedì
coperti 150
prezzo medio 30,00/35,00 euro

Il ristorante La Lanterna è un punto di riferimento a Caltanissetta per chi vuole gustare piatti tipici della tradizione nissena e ottime pizze condite con ingredienti e prodotti di qualità. Buoni gli antipasti che iniziano con la ricotta caldissima che annuncia, di lì a poco, l'arrivo di prodotti semplici e genuini come i ceci con verdure, la trippa con finocchietto selvatico, le patate lessate con formaggio e acciuga, le polpette di pane e finocchietto al sugo, o la frittata di ricotta, tutto rigorosamente casareccio. Si prosegue con i cavati alla Norma e penne ai funghi o con gli eccezionali secondi di carne, come l'arista di maiale e il capretto al forno con patate. Si chiude con il cannolo, cialda croccante ripiena di freschissima ricotta. Buoni i vini selezionati dal simpatico Lillo.

RISTORANTE IL LOCANDIERE

Caltagirone (CT)
tel. +39 0933 58292

titolare Mario Cannizzaro
chef Fabrizio Cusumano
chiuso domenica a cena - lunedì
coperti 24
prezzo medio 30,00 euro

Nel cuore del centro storico di Caltagirone patrimonio dell'Unesco, tra le bellezze culturali e il barocco di Sicilia, il ristorante Il Locandiere offre uno spazio accogliente dove poter gustare piatti a base di pesce e le ricette tipiche della tradizione siciliana. Il talento degli chef, la cura e l'attenzione dei particolari si traducono in specialità come gli spaghetti con bottarga o con le sarde. Ottimi anche il cous cous, l'involtino di pesce spada e l'acciuga marinata con fetta d'arancia con aringa. Davvero imperdibile la salsiccia di pesce spada e gli antipasti a degustazione freddi o caldi o ancora gli spaghetti con ricci di mare e dentice fresco gratinato con pistacchio. Vasta scelta di vini e distillati e una magica conclusione a fine pasto è garantita dal cannolo al cucchiaio e semifreddo alla mandorla con Zibibbo dolce.

ME CUMPARI TURIDDU

Catania
tel. +39 095 7150142
www.mecumparituriddu.it

titolare Roberta Capizzi
chef Gianluca Leocata
sommelier Giovanni Larosa
coperti 80 internie 22 esterni
prezzo medio 30,00/45,00 euro

Il locale "Me Cumpari Turiddu" si trova in Piazza Turi Ferro nel cuore di Catania, tra la centralissima Piazza Stesicoro con i resti dell'Anfiteatro Romano, la Via Etna e il folcloristico mercato rionale "A Fera o Luni". Tra tavoli antichi merlettati e lampadari di cristallo, sarà possibile gustare una cucina stagionale di terra e di mare ispirata alla tradizione siciliana e alla tutela delle piccole produzioni locali. Specialità come il macco di fava larga di Leonforte, gli spaghetti alla Turiddu con la masculina da magghia, pomodorini, capperi, olive e mollica atturrata, gli involtini di spatola con verdurine alla stimpirata, la palermitana di asino ragusano, il biancomangiare alle mandorle e couscous dolce del Convento di Santo Spirito sono solo alcuni dei piatti che raccontano radici e ricordi di un tempo. Presenti vini di piccole cantine isolane per lo più biologici e naturali.

RISTORANTE CORIA

Catania
tel. +39 095 2864291
www.ristorantecoria.it

titolari Francesco Patti e Domenico Colonnetta
chef Francesco Patti e Domenico Colonnetta
sommelier Antonino Azzara
chiuso domenica - lunedì
coperti 40
prezzo medio 100,00 euro

Non finisce di stupire questo ristorante stellato Michelin intitolato all'autore di "Profumi di Sicilia", profumi che si avvertono fortemente nei piatti, solo in apparenza semplici, realizzati da Francesco Patti e Domenico Colonnetta. Una filosofia, la loro, che parla di valori comuni legati alla terra siciliana, dove cibo e cultura vivono in simbiosi. Si parte da verdure bio, pane, pasta e conserve autoprodotti, carni e pesci provenienti da filiere sicure. A due passi dalla scalinata di Santa Maria al Monte gusterete "minnuzza di Sant'Agata" salata in mantello di seppia col suo nero, limone candito e crocchette di piselli, bottone di mandorla con funghi, gambero rosso e consommé di cappone, risotto con alghe, crostacei, molluschi e riduzione di spumante dell'Etna, linguine con telline, cicale di mare e pistacchio di Bronte, agnello "abbuttunatu" con arancia, Marsala e scorzonera. Chiudete con la cassata al cioccolato di Modica. Cantina internazionale, che conta 1300 etichette.

BAVETTA OSTERIA D'OGGI

Catania
tel. +39 347 7327788
www.osteriabavetta.com

titolare Marco Cannizzaro
chef Marco Cannizzaro
chiuso lunedì (in estate domenica)
coperti 35 interni - 10 esterni
prezzo medio 35,00 euro

Dietro all'aspetto odierno e contemporaneo di questa bella osteria situata a due passi dall'orto botanico di Catania, in una gradevole zona del centro storico, pulsa un cuore antico. Un cuore che sa di casa e profuma di ricordi e sapori di famiglia grazie a una proposta di cucina che rimanda ai sapori della Sicilia più antica, fatta di piatti poveri e ricchi di sapore.
In un'atmosfera luminosa e accogliente assaggerete, a seconda delle stagioni, insalata di stocco con sedano, olive, cipolla, limone e prezzemolo, misto di fritti della tradizione sicula, frittata di pasta con melanzane e vastedda del Belice, busiate con gamberi rossi, cipollotto e pistacchio, pesce spada in panatura profumata, cotoletta alla catanese marinata nell'aceto. Chiudete con ottimi cannoli. Carta dei vini composta da 400 etichette, locali, nazionali e internazionali.

TRATTORIA LA RUSTICA

Enna, Loc. Castelferrato
tel. +39 0935 25522

titolare Carmela Messina
chef Carmela Messina
chiuso domenica
coperti 30
prezzo medio 26,00 euro

Approcciatevi con animo sereno – e abbondante appetito – a questa osteria dall'aspetto caratteristico situata a poca distanza dal tribunale di Enna, a ridosso del centro, e specializzata in sostanziose pietanze della cucina tipica del territorio. Non mancherete pertanto di gustare i tradizionali rustici freddi e caldi, il risotto con funghi porcini e asparagi selvatici, l'arrotolato di ricotta e spinaci in salsa di pistacchio, la vitella in salsa al Marsala, il maialino Nero dei Nebrodi in salsa al Nero d'Avola, il pesce spada. Dolci della tradizione siciliana e cantina prevalentemente regionale, concentrata sui robusti vini rossi della zona che ben si accompagnano al menu.

RISTORANTE DA CARLO

Enna, Loc. Pergusa
tel. +39 0935 541030
www.ristorante-dacarlo.it

titolare Massimo Campanella
chef Massimo Campanella
sommelier Angela Campanella
chiuso lunedì
coperti 150
prezzo medio 35,00 euro

Nella piccola frazione di Pergusa, a due passi dall'autodromo, Da Carlo è molto di più che un semplice ristorante-pizzeria: è un'autentica istituzione sin da quando Carlo Campanella, la cui moglie e figli continuano a gestire il locale, la fondò. Le pizze, ben lievitate e cotte a puntino nel forno a legna, sono ottime e realizzate con ingredienti di qualità, ma vale la pena assaggiare anche i piatti della cucina, a cominciare dall'eccellente carne alla brace, come la costata "alla Carlo", per non dire del marinato di pesce con salmone, pesce spada e alici, la zuppa di cozze, la frittura di paranza, la calamarata allo scoglio, le busiate con asparagi di mare e gamberetti, l'involtino di pesce spada alla palermitana, i gamberoni arrosto. Chiudete in dolcezza con uno dei classici dessert siciliani della casa.

RISTORANTE AL FOGHER

Piazza Armerina (EN)
tel. +39 0935 684123

titolare Angelo Treno
chef Angelo Treno
sommelier Niccolò Treno
pastry chef Ernesta Tudisco
chiuso domenica sera - lunedì
coperti 30 interni - 30 esterni
prezzo medio 50,00 euro

Si trova in un ex casello ferroviario dall'aspetto caratteristico, dagli ambienti caldi e accoglienti, dove lo chef patron recupera in chiave creativa vecchie ricette realizzate con materie prime biologiche che parevano relegate nel dimenticatoio. Provate il merluzzo cotto nella tisana con cremoso di lattuga e piselli, vongole, gocce di riccio di mare e guanciale croccante, la panzanella siciliana con bufala di Nicosia, l'intrigo al nero di seppia con bufala, gambero e pesto di pomodoro su carpaccio di gambero rosa, la focaccia con alici, burrata, origano, pomodoro piccante ed estratto di pomodoro, il salmone con yogurt di aringa, caviale, zeste di arancia e uova di muggine con pesto alla rucola. Chiudete con la mousse di ricotta e miele d'eucalipto magistralmente preparata dalla pastry chef Ernesta Tudisco. Vini nazionali ed europei. Grande l'attenzione all'etica e alla sostenibilità, nella valorizzazione del territorio e nella stagionalità delle proposte.

RISTORANTE LA BADIA

Ficarra (ME)
tel. +39 0941 582351

titolare Roberto Radici
chef Roberto Radici
chiuso martedì – a pranzo da lunedì a sabato
coperti 50/60
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Sprizza tradizione del territorio da tutti i pori questa osteria caratteristica situata nel cuore del suggestivo borgo medievale di Ficarra, e per arrivarci dovrete evitare di perdervi nell'intricato dedalo di viuzze. Ma la vostra fatica sarà ben ripagata dalla cucina di Roberto Radici, chef-patron che – nomen omen – punta a recuperare le basi originarie delle ricette popolari dei monti Nebrodi. Circondati da mobili di una certa età e da infinite bottiglie di vino, sotto a grandi volte di pietra, cominciate con un corposo antipasto composto da salumi, bruschette, formaggi abbinati a confetture fatte in casa, piccoli fritti. Fate poi seguire i maccheroncini al finocchietto con salsiccia di suino nero, finocchietto selvatico e pomodoro, i paccheri al ragù di carne con funghi cardoncelli, le saporite carni attentamente selezionate e cotte con perizia sulla brace ardente. Chiudete con la fragolata su gelato al fiordilatte. La cantina, non sterminata, parla prevalentemente siciliano.

RISTORANTE FILIPPINO

Lipari, Loc. Lipari (ME)
tel. +39 090 9811002
www.filippino.it

titolare Antonio Bernardi
chef Boulbaba Chaafi
sommelier Pawel Kadykalo
chiuso mai
coperti 250
prezzo medio 50,00 euro

Data 1910 questo ristorante di indubbia eleganza situato esattamente al cuore del centro di Lipari, e in tutti questi anni ha visto passare una fetta di storia della cultura italiana e mondiale. Qui durante il confino mangiarono protagonisti della lotta antifascista come Parri e i fratelli Rosselli, qui sono passati Roberto Rossellini, Ingrid Bergman e Anna Magnani e si dice che Monet, a corto di contanti, pagò il conto con un proprio dipinto. Un lignaggio ancora oggi vivo in piatti legati alla tradizione eoliana, con qualche aggiornamento contemporaneo: tortino di pesce spada ai capperi, casarecce al pesto di limoni e tartare di gambero, zuppetta di pesce secondo la ricetta di nonno Filippino, ravioloni di cernia in salsa paesana, scorfano alla ghiotta liparota, involtini di pesce spada con fichi all'agro. Chiudete con un semifreddo alla mandorla innaffiato da cioccolata calda. Cantina essenziale, che ospita una sessantina di etichette italiane, di cui metà regionali.

RISTORANTE DA PINA

Lipari, Località San Pietro a Panarea (ME)
tel. +39 090 983032
www.ristorantedapina.com

titolare Giovanna Mandarano
chef Giovanna Mandarano
chiuso mai
coperti 120
prezzo medio 60,00 euro

Continua a vivere la grande lezione di Pina Cincotta Mandarano, leggendaria signora della ristorazione che in una Panarea dove la luce elettrica non era ancora arrivata sfamava i primi turisti coi suoi spaghetti ai mille sapori. Oggi la figlia Giovanna, anche designer di successo, prosegue nel solco di una cucina che esalta le materie prime locali e le ricette della tradizione con qualche tocco innovativo. Ecco allora le linguine al pesto eoliano o alla panarellese, le fettuccine all'aragosta, i cavati alla villana, i maccheroni con le sarde, la pasta "dello zio Vincenzo", gli spaghetti all'isolana, le braciole di pesce spada alla ghiotta, i calamari ripieni, i palombacci in salsa e il tonno con la cipolla o in salsa verde. Chiudete in dolcezza con la torta di mandorle. Bella la scelta dei vini, che abbraccia una buona parte dell'Italia con un occhio di riguardo per le etichette sicule.

RISTORANTE ALBERTO ANSELMO
ALBERTO E I SUOI SAPORI

Messina, Località Torre Faro (ME)
tel. +39 090 090 325501

titolare Alberto Anselmo
chef Alberto Anselmo
chiuso mai
coperti 100
prezzo medio 45,00 euro

Si conferma un eccellente indirizzo questo ristorante posizionato letteralmente a ridosso del mare nella piacevole località di Torre Faro. Merito di Alberto Anselmo, che con passione e competenza propone ogni giorno una cucina basata sul pescato di giornata, meticolosamente scelto al mercato e declinato secondo le ricette della tradizione. A seconda di quanto lo chef-patron reperirà sui banchi potrete assaporare cocktail di gamberi, impepata di cozze, insalata di mare, paccheri con gamberi e pistacchio, linguine ai frutti di mare, stocco alla messinese, trancio di ricciola al salmoriglio. Dolci della casa, nel solco della tipicità siciliana. Carta dei vini molto local, con buone bottiglie di cantine anche poco conosciute.

IL GIARDINO DE LA DURLINDANA

Messina
tel. +39 090 6413156
www.ladurlindana.com

titolare La Durlindana Srl
chef Salvatore Calabrò
sommelier Isidoro Acquaviva
chiuso lunedì
coperti 100
prezzo medio 40,00/65,00 euro

È una piccola oasi di Paradiso questo ristorante dall'atmosfera rustica dotato di un bellissimo giardino situato in una delle tipiche case di corte che si trovano nel centro storico, dove la proposta culinaria è essenzialmente di pesce, preparato secondo la tradizione siciliana, semplice e saporita. Imperdibili la caponata di pesce spada, l'insalata di polpo, il risotto ai crostacei, le fettuccine verdi con gamberoni e vongole, lo stocco alla ghiotta e le braciole di spatola alla liparota. Per chi non ama il pesce non mancano eccellenti proposte di terra come il filetto al Nero d'Avola e funghi, e vegetariane, per esempio il risotto con formaggio Rambol, cipolla caramellata e noci. Il patron Alessandro, oltre a curare una perfetta mise en place, amministra anche la carta dei vini, ben completa e di respiro nazionale.

RISTORANTE LA PERLA

Naso (ME)
tel. +39 0941 954135 +39 339 7014178
www.ilristorantelaperla.com

titolare Isabella Gorgone
chef Franco Mentesana
chiuso lunedì
coperti 100
prezzo medio 42,00 euro

Tutto potevate aspettarvi tra le alture dei Nebrodi tranne che incontrare una cucina di mare, fresca e curata, come quella proposta da questo ristorante elegante e sobrio, immerso nel verde, la cui ampia capacità lo rende meta prediletta per eventi e ricevimenti. Lo chef Franco, forte di una vasta esperienza nel campo, ogni giorno va ad approvvigionarsi del pescato migliore, declinato secondo le ricette della tradizione siciliana. Quindi ammirate la bella veduta sull'Etna che si gode da qui e assaggiate arancine al nero di seppia, ravioli di pesce con salsa di gamberi e pomodorini, spaghetti con cozze e vongole, merluzzo gratinato al forno, grigliata mista secondo mercato. Chiudete con un semifreddo di stagione o un classico gelo agli agrumi. In cantina 150 etichette regionali e dal resto d'Italia.

FRATELLI BORRELLO TRATTORIA

Sinagra (ME)
tel. +39 0941 594844 +39 333 4885145
www.trattoriaborrello.it

titolari Fratelli Borrello
chef Graziella Borrello
chiuso mercoledì
coperti 150
prezzo medio 28,00 euro

Da più di 50 anni la Famiglia Borrello tramanda una gastronomia caratterizzata da antiche ricette culinarie nelle quali utilizza la filiera di produzione a chilometro zero, poiché l'allevamento, la trasformazione e la degustazione avvengono tutti nella stessa azienda. Ciò consente di offrire un menu genuino e fresco, grazie all'utilizzo delle coltivazioni di tipo biologico e all'allevamento degli animali in libertà. Ottime le tagliatelle ai funghi porcini, gli involtini di melanzane, le braciole di cinghiale, le costolette di agnello e la porchetta al forno. Al suo interno anche un salumificio, in cui è possibile acquistare i pregiatissimi salumi serviti nella trattoria, il caseificio che opera la trasformazione del latte in provole, caciotte, ricotte fresche e stagionate e la macelleria, da cui provengono le carni macellate fresche servite nella trattoria.

RISTORANTE PRINCIPE CERAMI
C/O SAN DOMENICO PALACE, A FOUR SEASONS HOTEL

Taormina (ME)
tel. +39 0942 613310
www.principecerami.com

titolare Gruppo Statuto
chef Massimo Mantarro
sommelier Alessandro Malfitana
chiuso a pranzo sempre
coperti 28
prezzo medio 170,00 euro

Si trova in uno degli alberghi più eleganti della riviera, ricavato da un convento del XIV secolo in posizione dominante, questo ristorante stellato Michelin che conferisce al fine dining un'accezione sconosciuta. Tecnica e innovazione vanno di pari passo con la genuinità delle materie prime locali, che lo chef sceglie ogni giorno. Nella sala in stile Art Nouveau o, quando fa bello, circondati da giardini terrazzati, potrete assaporare coda di rospo con bietola, pomodorini piccadilli e limone, spaghetti artigianali "Monte Etna" in fonduta di pomodoro con ricotta salata e pangrattato al nero di seppia, gnocchi ripieni di spalla di manzo con tuma persa e salsa verde, maialino nero con cime di rapa e Pesca di Leonforte Igp. Chiudete con un dessert di pistacchio, limone e caffè. Cantina che ospita 1188 etichette nazionali e internazionali.

PALAZZACCIO

Castelbuono (PA)
tel. +39 0921 676289
www.ristorantepalazzaccio.it

chef Sandro Cicero
chiuso lunedì
coperti 50 interni - 20 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Nel corso principale del paese medioevale di Castelbuono, ai piedi del Parco delle Madonie, si trova il ristorante Palazzaccio, punto di riferimento della gastronomia di Sicilia, i cui prodotti tipici sono oggetto di alcuni "presidi" di tutela istituiti da Slow Food. La cucina tradizionale è rivisitata in chiave moderna grazie allo chef Sandro Cicero che adotta le più recenti tecniche per esaltare le materie prime tipiche locali, rispettando la stagionalità dei prodotti. Ricca la scelta di formaggi locali, quali il caciocavallo delle Madonie, il canestrato e la ricotta salata del basilisco. Pane e pasta, prodotti artigianalmente, si accompagnano al ragù di porcini e pesto leggero oppure al sugo di maiale, vitello e agnello. Ottimo il fagottino d'agnello e patate su vellutata di asparagi e finocchietto selvatico o l'agnello in crosta di pane e pistacchio su salsa rosmarino e agrumi. Buonissimi i cannoli fatti in casa.

RISTORANTE NANGALARRUNI

Castelbuono (PA)
tel. +39 0921 671228
www.hostarianangalarruni.it

titolare Francesca Carollo
chef Francesca Carollo
sommelier Giuseppe Carollo
chiuso mercoledì
coperti 50 interni - 50 esterni
prezzo medio 40,00 euro

Nella tradizione sicula il "nangalarruni" è un tradizionale strumento a bocca usato per accompagnare le canzoni popolari. Ed è a questa tradizione che Giuseppe Carollo, ritornato nel suo paese natale sulle Madonie dopo anni di esperienze all'estero, intende rifarsi attingendo a ingredienti decisamente local come la manna di Pollina, le erbe spontanee, i funghi dei boschi e il maialino allevato allo stato brado. Sapori autentici che Francesca trasforma in piatti memorabili: funghi scottati con olio al basilico e mollica profumata, soufflé di tenerumi in salsa di pomodoro e ricotta con caponata, pasta con cime di zucchine e ricotta stagionata, zuppa di funghi e legumi bio allo zafferano, filetto di suino in crosta di manna, mandorle e pistacchi su purè agli agrumi, carne e salsiccia al ristretto di pomodoro con patate. Chiudete con la classica "testa di turco". Carta dei vini che conta 600 etichette italiane, francesi e tedesche.

LA BOTTE 1962

Monreale (PA)
tel. +39 091 414051
www.mauriziocascino.it

titolare Maurizio Cascino
chef Maurizio Cascino
sommelier Maurizio Cascino
chiuso domenica a cena – da lunedì a giovedì – a pranzo venerdì e sabato
coperti 75
prezzo medio 40,00 euro

Autore di pagine fondamentali nella storia della cucina siciliana e italiana, Maurizio Cascino è una di quelle figure che, sull'onda dell'ispirazione, possono reinventare una tradizione gastronomica in un batter di ciglia. Ha la sensibilità di un poeta romantico, la manualità di un artigiano e il fiuto giusto per captare gli aromi più sinceri della sua Sicilia, tutte qualità che dal 1962 mette a frutto in questo ristorante di classica bellezza, posizionato alle porte di Monreale. I piatti sono quelli della tradizione, ma riletti attraverso tecniche di cottura aggiornate e consistenze nuove. Ecco allora sfilacci di cavallo con olio Evo, pepe e limone, tomini caldi con olio al tartufo, spaghetti alla buzzonaglia di tonno rosso, pappardelle col cinghiale, brasato di manzo al Syrah, gamberoni di Mazara al salmoriglio. Chiudete col semifreddo "Ali Pascià" alle mandorle e cioccolato fuso. Carta dei vini che conta circa 70 etichette da mezzo mondo.

BYE BYE BLUES

Palermo
tel. +39 091 6841415
www.byebyeblues.it

titolare Patrizia Di Benedetto
chef Patrizia Di Benedetto
sommelier Laura Mancuso
chiuso lunedì - a pranzo da martedì a venerdì
coperti 40
prezzo medio 50,00 euro

Sono oltre 30 anni che in questo ristorante dall'ambientazione contemporanea situato a ridosso delle celebri spiagge di Mondello si celebra quello che è un po' l'archetipo del fine dining siciliano. Perché qui è passata la storia della ristorazione, quella che vide Patrizia Di Benedetto ottenere, prima donna chef in Sicilia, la Stella Michelin. Una filosofia che si perpetua ancora oggi, prendendo piatti che escono dal ricettario della nonna e trasformandoli in costruzioni gastronomiche avveniristiche. Ecco allora pesce marinato al sale di capperi con fondente di patate, pomodoro crudo e cipolla rossa, tartare di manzo e mandorle su lattuga bruciata e olio verde, spaghetti cotti in acqua di pomodoro con bottarga di tonno, Norma ai tre pomodori con ricotta infornata, trancio di ricciola arrosto con melanzane fumé e brodo di alghe. Chiudete con la torta di limone e mandorle su gelato alla vaniglia. Cantina forte di circa 600 etichette.

DES PALMES NEOBISTROT
C/O MANGIA'S GRAND HOTEL ET DES PALMES

Palermo
tel. +39 091 8048800
www.grandhotel-et-des-palmes.com/neobistrot-mixology-bar

titolare Mare Resort
chef Peppe Sole
chiuso mai
coperti 30
prezzo medio 100,00 euro

Più che un luogo dedito alla ristorazione è una specie di gioiello questo bistrot situato in uno degli alberghi più lussuosi della città, costruito nel 1874 e caratterizzato da un profluvio di specchi, cristallerie, boiserie e stucchi dipinti da fare girare letteralmente la testa. In quella che era la sala da ballo della Famiglia Ingham, arredata con alcune delle tappezzerie più belle che abbiate mai visto in vita vostra, gusterete poi la cucina di Peppe Sole, capace di esaltare le eccellenze siciliane in piatti ben costruiti, meditati, nei quali ciascun ingrediente vive di vita propria. Ecco allora millefoglie di melanzana con fonduta di Piacentinu Ennese in crosta croccante di pane al basilico, chitarra di pasta fresca con gambero rosso, pesto di rucola e burrata, rigatoni trafilati al bronzo con ciliegino, ricotta salata ragusana e chips di melanzana violetta, dorata di calamaro e gambero con sorbetto al limone verdello. Chiudete col formidabile cannolo "Des Palmes". In cantina riposano 1000 etichette, che spaziano dalla Sicilia al resto d'Italia.

TRATTORIA AI CASCINARI

Palermo
tel. +39 091 6519804

titolari Vito e Pietro Riccobono
chef Vito Riccobon
sommelier Pietro Riccobono
chiuso lunedì - martedì
a pranzo da mercoledì a venerdì
coperti 90 (distribuiti in 5 salette)
prezzo medio 25,00/30,00 euro

Ispira giustamente fiducia questa trattoria dall'aspetto familiare e alla mano, arredata in maniera classica con mobili d'epoca, situata nel pieno del centro storico a due passi dalla Cattedrale e da Palazzo dei Normanni. La proposta, nemmeno a dirlo, è rappresentata da una cucina siciliana autentica e popolare, genuina come nemmeno una nonna saprebbe replicare: antipasto cascinaro (insalata di bollito con olive, acciughe e pomodorini), polpette di tonno e di melanzane, busiate con pesce spada, melanzane, menta e mandorle, cannelloni alla Norma, falsomagro della tradizione, baccalà a sfincione, pesce cappone panato due volte, involtini di carne, cassata al forno. Carta dei vini equilibrata, che dedica spazio tanto alle bottiglie locali quanto a buone produzioni nazionali. D'obbligo chiudere con un bicchierino di Marsala.

BUATTA CUCINA POPOLANA

Palermo
tel. +39 091 322378
www.buattapalermo.it

titolare Stefania Milano
chef Fabio Cardillo
sommelier Umberto De Simone
chiuso mercoledì (solo da aprile a novembre)
coperti 60 interni - 18 esterni
prezzo medio 45,00 euro

Dall'impronta giovane e dinamica, sull'antico Cassaro si trovano solo i sapori forti ed energici tipici della cucina popolare siciliana e delle innumerevoli influenze che sono andate a comporla secolo dopo secolo. Poche portate in carta, regolate dalla stagione e dal mercato. Cominciate senza timore con la magnifica degustazione degli antipasti – caponata, sfincione, caciocavallo ragusano all'argentiera – per poi buttarvi con sicurezza sul timballo di anellini alla siciliana, sui gigli alla Norma o sui bucatini con sarde e finocchietto selvatico. Al giro di boa dei secondi potete optare per carne o pesce: falsomagro, pollo di Linguaglossa al carbone o salsiccia al ceppo nel primo caso, sarde a beccafico, frittura o pescato del giorno alla ghiotta nel secondo. Dolci come tradizione comanda: cannolo (spaziale), cassata, parfait alle mandorle di Noto (Presidio Slow Food). In cantina riposano etichette di ottimo livello, siciliane ma anche internazionali.

CASA DEL BRODO DAL DOTTORE

Palermo
tel. +39 091 321655
www.casadelbrodo.it

titolari Ada e Gaetano Romeres
chef Gaetano Romeres
chiuso martedì
coperti 70
prezzo medio 45,00 euro

E chi l'ha detto che il bollito si fa solo al Nord? In questo ristorante fondato nel 1890, oggi alla quinta generazione della stessa famiglia, il brodo e la carne bollita fanno parte di un'onorata tradizione, che li vedeva preparati come medicina per i malati durante la grande epidemia di inizio Novecento. Ma, siccome siamo in Sicilia, il bollito di manzo si serve accompagnato con patate allo zafferano. Voi però cominciate con la caponata di pesce spada, il caciocavallo all'argentiera, i ditali con la frittella (verdure, legumi e ricotta) e i tortellini in brodo (una rarità a queste latitudini). Tra i secondi, oltre al succitato bollito, troverete anche la lingua in salsa verde, la trippa alla levitana e un ottimo fritto di pesce. Al momento del dolce barcamenatevi come potete fra tiramisù, cannolo e cassata siciliana.

CASALE MARGHERITA TURISMO RURALE

Pollina (PA)
tel. +39 389 1365521
www.casalemargherita.it

titolare Mario Musotto
chef Mimma e Giuliana Musotto
chiuso mai
coperti 50 interni - 100 esterni
prezzo medio 25,00 euro

Il Casale Margherita ha una vista mozzafiato sul paese di Pollina ed è immerso nella natura. L'antico casale, ristrutturato in modo da conservare intatto il suo fascino, si caratterizza, oltre che per la sua bellezza, anche per la gentilezza e la cortesia del signor Mario, un padrone di casa davvero speciale. Nella pace della natura e tra vedute suggestive, la proposta gastronomica risulta di ottima qualità, grazie all'esperienza e al talento della signora Giuliana, che insieme a Mimma propone piatti della tradizione siciliana attraverso una attenta e curata selezione dei prodotti a chilometro zero legati alla stagionalità. Ottima accoglienza, magica location, buona cucina, eccellente olio di produzione propria e buon vino locale formano un'equazione perfetta di cui non si può che rimanere pienamente soddisfatti.

RISTORANTE IL BAVAGLINO

Terrasini (PA)
tel. +39 091 8682285
www.giuseppecosta.com

titolare Giuseppe Costa
chef Giuseppe Costa
sommelier Alessia Puleo
chiuso domenica - lunedì
coperti 25 interni - 30 esterni
prezzo medio 90,00 euro

In una graziosa palazzina nel cuore di Terrasini, a due passi dal porto, si trova questo ristorante di inopinata raffinatezza, situato su due livelli (dal secondo si gode una vista spettacolare sul mare) entrambi decorati da un bianco abbacinante. È qui che si dipana il talento dello chef patron Giuseppe Costa, instancabile valorizzatore dei frutti della sua terra natia da lui tradotti in piatti attentamente pensati. Qualche esempio? Arancina di cous cous, sushi di gambero rosso, spaghetto scampi e limone, risotto con maggiorana e bottarga, agnello con le sue animelle, salsiccia di caponata, pistacchio di Bronte in cinque consistenze. Pregevole la scelta enologica, che spazia dalle migliori aziende siciliane a un bel parterre di quelle italiane.

RISTORANTE MAJORE

Chiaramonte Gulfi (RG)
tel. +39 0932 928019
www.majore.it

titolare Salvatore Laterra
chef Vito Scifo
sommelier Salvatore Laterra
chiuso lunedì
coperti 110
prezzo medio 35,00 euro

Risale al 1896 la fondazione di questo ristorante dall'atmosfera classica e un po' vintage, situato al piano terra di un magnifico palazzo del XIX secolo, oggi trasformato in dimora di charme, nel cuore di Chiaramonte Gulfi, suggestivo borgo noto anche come "il balcone di Sicilia". Ma la cucina, ispirata ai più rigorosi dettami della tradizione iblea e ragusana, non soffre certo i segni dell'età, complice una meticolosa selezione delle materie prime, a partire dal maiale tipico di queste zone. Dopo un corposo antipasto costituito da salumi, formaggi, gelatina di suino e sottoli fatti in casa assaggiate il risotto "alla Majore" con ragù di maiale e ragusano stravecchio, i ravioli di ricotta al sugo, le pappardelle ai porcini. Poi carni, cucinate a puntino, fra cui la monumentale costata ripiena e il più classico "falsomagro" alla siciliana. Chiudete con un tradizionale cannolo. In cantina attendono 600 etichette regionali e nazionali.

RISTORANTE CENOBIO OSTERIA DEI FRATI
C/O HOTEL ANTICO CONVENTO DEI CAPPUCCINI

Ragusa, Loc. Ibla (RG)
tel. +39 0932 1611477
www.anticoconventoibla.it

titolare Gesthotel Srl
chef Giovanni Galesi
chiuso mai
coperti 60 interni - 60 esterni
prezzo medio 39,00 euro

È di una bellezza quasi ascetica questo albergo di charme situato in un antico convento cappuccino tra le poche vestigia sopravvissute al terremoto che nel 1693 colpì la borgata di Ragusa Ibla. E siccome, oltre al cibo per l'anima, talvolta è necessario nutrire anche lo stomaco, i monaci che gestiscono la struttura hanno affidato la ristorazione ai docenti e agli allievi della Scuola Alberghiera Nosco, autori di una cucina naturale, che omaggia la sua terra e il ritmo delle stagioni. Portate di carne e di pesce si alternano quotidianamente in un menu agile, supportato da una carta dei vini ricca di referenze pregiate. Non perdete, per una chiusura alla grande, gli splendidi dolci della casa, piccolo peccato di gola che vi sarà facilmente perdonato.

LOCANDA DON SERAFINO

Ragusa, Loc. Ibla (RG)
tel. +39 0932 248778
www.locandadonserafino.it

titolare Famiglia La Rosa
chef Vincenzo Candiano
sommelier Carmelo Di Pasquale
chiuso martedì - mercoledì a pranzo
coperti 40
prezzo medio 90,00 euro

È bello oltre ogni immaginazione questo lussuoso hotel membro del circuito Relais & Châteaux che si trova in un palazzetto del XIX secolo in pieno centro. Il ristorante, suggestivo dalle volte in pietra a vista che erano i bassi dell'antica chiesa, è sotto la sapiente guida di Vincenzo Candiano, chef stellato Michelin che reinterpreta con verve e mirata ricerca i prodotti del territorio e i piatti della tradizione. Gusterete triglia e carote vicino al mare, pancetta di suino brasata con torrone salato alla paprika, chinotto e ravanelli, capasanta marinata con ceviche verde, passion fruit, peperone e pesca, tagliolini freschi al ragù grosso di pollo ruspante col suo ristretto, crema di cipolla e olio al rosmarino, dolce "Tabaré". La cantina, antica, è pantagruelica e ospita oltre 1.600 etichette.

RISTORANTE DUOMO

Ragusa, Loc. Ibla (RG)
tel. +39 0932 651265
www.cicciosultano.it

titolare Ciccio Sultano
chef Ciccio Sultano
sommelier Simone Cutugno
chiuso domenica - lunedì
coperti 35
prezzo medio 200,00 euro

Nome di primissimo piano nella storia del fine dining, due Stelle Michelin, pioniere dell'alta cucina italiana, Ciccio Sultano non sente il passare del tempo. Al contrario gli anni conferiscono alla sua filosofia, che reinterpreta in chiave contemporanea prodotti e ricette della tradizione popolare sicula, un'aura quasi di sacralità. Così nel suo ristorante intimo e raffinato, sito nel cuore della città vecchia di Ibla, potrete godere di un'esperienza culinaria che è più una narrazione ascetica del territorio e delle sue eccellenze. Ecco allora sgombro "Omega 3", lasagna di s-foglie circolare vegetale, spaghetti "Mon Amour" con labbra di mitili, murena ed estrazione di finocchietto, gelato al tartufo, piccione in foglia di fico con burro alle nocciole dell'Etna, ricci di mare, pesca e fico arrostito. L'OlioSaleGrano sarà un dessert tanto inusuale quanto appagante, in alternativa una materna cassata. Cantina stupefacente, 1800 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE I BANCHI

Ragusa, Loc. Ibla (RG)
tel. +39 0932 655000
www.ibanchiragusa.it

titolare Ciccio Sultano
chef Federico Paz Zavalia
sommelier Gabriella Cicero
chiuso domenica - lunedì a pranzo
coperti 90 interni - 50 esterni
prezzo medio 35,00 euro

Questo locale multitasking dall'aria giovane e dinamica, che a seconda dell'orario può sembrare una focacceria o un forno, un caffè pasticceria o un cocktail bar, è l'atto d'amore che lo chef bi-stellato Ciccio Sultano e la moglie Gabriella Cicero hanno voluto dedicare alla cucina popolare – o per meglio dire "educata" – della tradizione siciliana. L'ambientazione dagli alti soffitti a volta nella caratteristica pietra chiara vi concilierà mentre vi approccerete a salumi e formaggi di nicchia accompagnati da focacce appena sfornate. Seguiranno fritto della tradizione siciliana con salsa harissa ed emulsione di agrumi, spaghetti "Taratatatà" con bottarga di tonno, mandorle e salsa al limone, rigatoni "alla Turiddu" con capperi, olive e finocchietto, trancio di pesce spada con melanzane e menta. Chiudete con l'eccellente cannolo. Carta dei vini forte di 200 etichette.

RISTORANTE DA ENZO A MARE

Santa Croce Camerina, Loc. Punta Secca (RG)
tel. +39 339 3683895
www.enzoamare.it

titolare Nunzia Ciavorella
chef Carmelo Campo
chiuso mercoledì
coperti 40
prezzo medio 60,00 euro

Per gli appassionati della saga del commissario Montalbano è il luogo dove il protagonista viene a placare la sua passione per la buona cucina (e il nome fittizio è diventato quello reale). Fuori di tutto rimane un eccellente ristorante specializzato in piatti di pesce freschissimo, adagiato sulla spiaggia di Punta Secca dalla quale si gode una splendida vista sul mare. Sedetevi e ordinate il monumentale Antipasto del Commissario, il sandwich di sarde a beccafico, la meravigliosa insalata scoglio. Poi proseguite con lo spaghetto ai ricci di mare (quelli per cui nella fiction Enzo "la laurea si pigliò"), con le busiate al pesto trapanese e gamberi, con le linguine alle vongole. Per secondo scegliete la razza "alla stimpirata", il fritto misto o il pescato del giorno fatto arrosto. La carta dei vini è un piccolo capolavoro di selezione certosina, con bella scelta di Champagne e di chicche estere.

RISTORANTE ATMOSPHERE
C/O HOTEL VILLA SAN BARTOLO

Vittoria (RG)
tel. +39 0932 1846049
www.atmosphereristorante.it

titolari Corrado e Renata Trombatore
chef Marco Failla
sommelier Corrado Trombatore
chiuso venerdì a cena
coperti 80
prezzo medio 55,00/60,00 euro

Hotel Villa San Bartolo è ricavato dalla sapiente ristrutturazione di un antico palmento dei primi del Novecento, in mezzo a nobili vitigni di Nero d'Avola e Frappato. La struttura conserva bellissime volte, muratura a vista e grandi aperture a vetro con vista sull'ampio parco. Situato appena fuori dal centro abitato, nasce per offrire agli ospiti una cucina innovativa ma pur sempre legata alle tradizioni regionali. Marco Failla è lo chef a cui si devono piatti originali, frutto di una rivisitazione internazionale con cui esalta le materie prime dell'isola. Da non perdere è la cialda di farro lungo aromatizzata al finocchietto e sale Maldon con spuma di bufala e cernia affumicata. L'ambiente è perfetto per cene romantiche, aziendali ed eventi da non dimenticare. Cantina con 700 etichette tra vini nazionali e internazionali.

RISTORANTE CROCIFISSO

Noto (SR)
tel. +39 0931 968608
www.ristorantecrocifisso.it

titolare Marco Baglieri
chef Marco Baglieri
sommelier Antonella Di Bari, Luca Melchionna e Mattia Redi
chiuso mercoledì
coperti 36
prezzo medio 80,00 euro

Ebbri d'arte dopo una visita alle bellezze barocche di Noto, non a caso patrimonio Unesco, non potete mancare certo una visita a questo ristorante stellato Michelin situato nella parte alta della città. Perché anche una cucina che esprime in piatti essenziali tutti i profumi e i sapori di una terra è arte, e ben lo sa Marco Baglieri, che partendo dalla tradizione viaggia agile verso i lidi della creatività più scapigliata. Gusterete piatti di mare e di terra con forte presenza dell'elemento vegetale: pane e panelle con crudo di gambero rosso e ricotta al limone, lattuga brasata con mandorla, mandarino e mollica "atturrata", tortello di cipolla stufata con tuma persa e tartufo nero, animella laccata al Raz el Hanout con pere al vincotto e salsa di erborinato, controfiletto di agnello con millefoglie di patate e salsa di peperone agrodolce. Chiudete con la torta basca al cioccolato Guanaja. Scelta dei vini basata su oltre 400 etichette.

RISTORANTE PRINCIPE DI BELLUDIA
C/O RESORT IL SAN CORRADO DI NOTO

Noto (SR)
tel. +39 0931 1842020
www.ilsancorradodinoto.com

titolare Paolo Gionfriddo
chef Martin Lazarov
sommelier Benito Scatà
chiuso domenica - lunedì - a pranzo sempre
coperti 25
prezzo medio 180,00 euro

Si trova in un antico baglio un tempo proprietà dei principi Nicolaci, situato nel cuore della Val di Noto e oggi trasformato in elegante resort con piscina, ristorante dall'impronta decisamente gourmet che potrebbe essere quasi definito un balcone sul "continente Mediterraneo". Ed è da questo balcone che l'estro dello chef Martin si dipana in tutta la sua forza, prendendo le mosse dalla tradizione e dai prodotti tipici del territorio, con forte presenza dell'elemento vegetale, per arrivare a vette incredibili di autorialità. Qualche esempio? Trota di Palazzolo Acreide con limone salato, caviale e cardamomo, carota alla brace con aceto di lampone e sciroppo d'acero, agnolotti di suino nero dei Nebrodi con ragusano e tartufo ibleo, bucatini con sarde e finocchietto selvatico, anatra con mandorla pizzuta di Avola e foie gras, filetto alla Wellington con salsa al Madera. Varrà la pena attendere 20 minuti per il soufflé dolce della casa. In cantina 300 etichette italiane e forestiere.

ANDREA RISTORANTE ENOTECA

Palazzolo Acreide (SR)
tel. +39 0931 881488
www.ristoranteandrea.it

titolare Andrea Alì
chef Andrea Alì
sommelier Lucia Gionfriddo
chiuso martedì
coperti 50 interni - 30 esterni
prezzo medio 42,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante dall'aspetto di un salotto arredato in stile vintage quasi nascosto tra i vicoli del centro di Palazzolo Acreide. Merito di Andrea Alì, che con passione e competenza in cucina canta le lodi della sua terra e dei sapori tipici che la caratterizzano. Materie prime rigorosamente di stagione diventano piatti dai toni schietti, sinceri, che anche se aggiornati ai tempi nostri vi racconteranno molto di un territorio. Nella bella sala, nella tavernetta o sull'assolata terrazza gusterete "matarocco e friscina", battuta di vitello in salsa Chiara, tagliolini al tartufo con uovo poché, risotto con trota e liquirizia, ravioli estivi con formaggio e polvere di carruba, salsiccia 3.0 presidio Slow Food, coniglio "alla stimpirata", agnello Bbq con fonduta di Ragusano. Chiudete con una frolla al cioccolato caldo su gelato. Carta dei vini composta da 300 etichette siciliane e italiane.

RISTORANTE DONNA PATRIZIA

Rosolini (SR)
tel. +39 349 5141074

titolare Giuseppe Catanese
chef Giuseppe Catanese
chiuso mai
prezzo medio 35,00 euro

Vi troverete a meraviglia in questo ristorante posto al limite dell'abitato di Rosolini e che a un esterno ispirato alle locande del Sud della Francia contrappone interni arredati in stile contemporaneo ed essenziale, molto raffinati. La proposta di cucina si basa essenzialmente sulle ricette della tradizione, di mare e di terra, siciliana, con vasto impiego di prodotti tipici del territorio e a filiera corta. Assaggerete tortino di spigola con patate e broccoli, fagottini di gamberi e tartufo, insalata di arance con alici marinate e guanciale di maialino, risotto al pesce spada con asparagi e profumo di Monachello, ravioli di cernia, mazzancolle al vapore con burrata tiepida e pancetta croccante, filetto di baccalà con prosciutto crudo, falda di peperone arrosto e salsa mediterranea. La cantina è perlopiù regionale con qualche buona bottiglia dal resto d'Italia.

U SULICCÈNTI

Rosolini (SR)
tel. +39 0931 859935
www.usuliccenti.it

titolare Graziella Cataldi
chef Graziella Cataldi
sommelier Santino Baglieri
chiuso domenica a cena - martedì
coperti 35
prezzo medio 39,00 euro

Ha l'aspetto e le forme delle osterie di campagna, calde e rassicuranti, questo ristorantino nel centro di Rosolini, a due passi dalla chiesa madre, nato nel 1936 come "putìa" (bottega alimentare) e da allora sempre gestito con passione e competenza dalla Famiglia Cataldi. La proposta di cucina è fortemente ancorata alla tradizione del territorio, con piatti fortemente stagionali nei quali l'impiego di ingredienti del territorio – anche marino – è a dir poco massiccio. Gusterete arancina in fonduta di stracciatella, battuta di vitello con gin dell'Etna, ravioli di farina di carrube alla ricotta e mandorle con salsa di datterino giallo, paccheri di grano russello al sugo rustico di calamaretti, polpette di maiale al ragù come lo faceva la nonna Lina, caponata con cioccolata di Modica, filetto di vitello al Nero d'Avola. I vini arrivano prevalentemente da piccole aziende della zona, con un occhio di riguardo per quelli da viticoltura biologica.

RISTORANTE DON CAMILLO

Siracusa, Loc. Ortigia (SR)
tel. +39 0931 67133
www.ristorantedoncamillo.it

titolare Mithaikos Srl - Unipersonale
chef Giovanni Guarneri
sommelier Enzo Amoruso
chiuso domenica - festività
coperti 50
prezzo medio 80,00 euro

Si trova nell'intricato reticolo di viuzze della città vecchia di Ortigia – il cuore della Siracusa greca – questo ristorante di grande tono, ormai assurto al rango di istituzione che dal 1985 è meta prediletta di abitanti del posto e turisti. La proposta culinaria prende le mosse dai prodotti d'eccellenza del territorio elaborandoli in pietanze, di mare e di terra, di grande classe. Sotto i grandi soffitti a volta in pietra chiara ordinerete crema di mandorle di Noto con gamberi in crosta nera, ricordo di parmigiana di melanzane con spuma di Ragusano, spaghetti "delle sirene" con gamberi e ricci di mare, arancina liquida da mangiare al cucchiaio, ceci di ceci con sugo "finto" e fonduta di Piacentinu, brasato di guancia di manzo al Marsala, tagliata di tonno con marmellata di peperoni e riduzione all'aceto di Nero d'Avola. Chiudete con l'Oltre al pistacchio, cioccolato e arancia. Scelta dei vini che fa aggio su 1700 etichette da tutto il mondo.

RISTORANTE SOTTO SALE

Favignana (TP)
tel. +39 320 8432916
www.sottosale.com

titolare Francesco Balzani
chef Francesco Balzani
sommelier Francesco Balzani
chiuso a pranzo sempre
coperti 40

Si trova a poca distanza dal porto di Favignana, dal famoso mercato del pesce e dallo storico Palazzo Florio questo ristorante di aspetto moderno, dall'atmosfera senza dubbio elegante e alla moda, sempre frequentato da un pubblico esigente e che ama trattarsi bene. E siccome siamo in una delle capitali mondiali del tonno sembra superfluo dire che il "maiale del mare" è tra i protagonisti assoluti di una carta prevalentemente ittica, con forti influssi nipponici. Ma voi non limitatevi al rosso sgombride e apprestatevi a degustare crudi di mare secondo mercato, polpo scottato con crema di 'nduja, caprino e crema di cipolla, spaghetti "katsuobushi" con fiocchi di tonno essiccato e affumicato, tagliolini freschi con bouillabaisse e crema di latte al Pastis, rombo alla robata con melanzane marinate, salsa miso e cardoncelli piastrati. Chiudete con un cremoso di cioccolato bianco e fondente su coulis di lamponi. Scelta enologica basata su 150 etichette da tutto il mondo.

OSTERIA IL GALLO E L'INNAMORATA

Marsala (TP)
tel. +39 0923 1954446
www.osteriailgalloelinnamorata.com

titolare Gabriele Li Mandri
chef Gabriele Li Mandri
chiuso lunedì - martedì
coperti 40
prezzo medio 35,00/40,00 euro

Profuma di tradizione e di cucina di casa questa graziosa e accogliente osteria situata nel centro di Marsala, a poca distanza dal porto dove sbarcarono i mille di Garibaldi. Un indirizzo sicuro e molto apprezzato grazie a una cucina, di mare soprattutto ma non mancano pietanze di terra e vegetali, estremamente curata. L'andamento delle stagioni è il discrimine che definisce la carta, che potrà includere spiedino di gamberi panato in riduzione di Nero d'Avola, arancine al pesce affumicato, insalata di polpo con patate, busiate con pesto di pistacchi e gamberi, spaghetti con le sarde, scaloppine al Marsala e involtini di pesce spada. Ottima in chiusura la cassata siciliana. Selezione dei vini perlopiù regionale, con circa 100 etichette.

RISTORANTE LE LUMIE

Marsala (TP)
tel. +39 0923 995197 +39 334 9385512
www.ristorantelelumie.com

titolare Emanuele Russo
chef Emanuele Russo
sommelier Sabrina Giordano
chiuso sabato - a pranzo sempre
coperti 40
prezzo medio 50,00 euro

Sembra uscito da un romanzo di Camilleri questo ristorante di indiscutibile eleganza, ospitato in una meravigliosa villa attorniata dalle palme e sita appena fuori città. Un luogo incantato e fuori dal tempo, dalla cui terrazza godrete di uno spettacolare colpo d'occhio sul mare e, se fa sereno, sulle Egadi. Resterete poi ugualmente incantati dalla cucina di Emanuele Russo, savio interprete delle ricette tradizionali siciliane in chiave contemporanea. Materie prime a filiera sostenibile e cortissima diventeranno piatti memorabili: arancine di couscous con nero di seppia e ricci di mare, spettacolari caponate di polpo con cioccolato di Modica, di coniglio e di carciofi, couscous di pesce alla trapanese, spaghetti freschi con cernia e bottarga di tonno, involtini di pesce spada con Piacentinu Ennese e salsa di pomodorino giallo. Cantina internazionale che calcola circa 500 etichette.

RISTORANTE ARDIGNA

Salemi (TP)
tel. +39 368 7223269

titolare Sabina Mannone
chef Sabina Mannone
sommelier Salvatore Adragna
chiuso lunedì, da martedì a venerdì a pranzo
coperti 150
prezzo medio 25,00 euro

Un ristorante tipico della Sicilia Occidentale. In un baglio antico immerso nella campagna trapanese, il ristorante Ardigna esprime il meglio dei sapori della campagna siciliana con un percorso enogastronomico ricco di sorprese, dagli antipasti ai primi, dai secondi ai dolci, tutto all'insegna della genuinità e dell'abbondanza. Il locale è accogliente e si comincia con antipasti come la squisita parmigiana di melanzane e la ricotta fresca. Si continua con gli gnocchetti al pistacchio o i ravioli e, poi, tanti secondi da scegliere tra cinghiale, quaglia, pecora, salsiccia e stinco di maiale. Il tutto innaffiato da un vino locale eccellente. Un posto incantevole, in cui il menu cambia con le stagioni, i dolci sono buonissimi e il personale è competente e simpatico.

LACCIALORO OSTERIA SICILIANA

San Vito Lo Capo (TP)
tel. +39 328 7646977
www.laccialoroosteriasiciliana.it

titolari Giuseppe Alongi e Antonio Vultaggio
chef Giuseppe Alongi e Antonio Vultaggio
sommelier Giuseppe Alongi
chiuso mai
coperti 75
prezzo medio 40,00 euro

In un vecchio borgo rurale situato nel cuore della Riserva dello Zingaro Peppe Alongi e Antonio Vultaggio hanno aperto questa osteria rustico-elegante, dall'aspetto di una vecchia casa di campagna, dalla proposta incentrata su piatti tradizionali, alcuni di antica origine, recuperati e parzialmente rivisitati. Materie prime rigorosamente stagionali, spesso autoprodotte o comunque a filiera cortissima, danno vita a piatti che rimandano a memorie lontane e credute perse: sarde "alla favuzza", bruschetta di tonnara con pesto trapanese e bottarga, couscous alla sanvitese col suo brodo a parte, linguine alla pantesca, caponata. Tra i secondi domina il pesce, preparato in maniera semplice e squisita. Dessert della tradizione e carta dei vini regionale, che conta 60 etichette.

American
SANDWICH

SEGALE E SEMI

ASTERISCO CREATIVE AGENCY



UNA VERA NOVITÀ TARGATA AMERICAN SANDWICH

Soffici fette di pane preparate con farina di segale e semi di girasole, per un tocco rustico e un sapore ricco ad ogni morso. Un pane da sandwich morbido e genuino naturalmente fonte di fibre e realizzato con ingredienti naturali come lievito madre e senza l'aggiunta di zuccheri.

Morato
PANE&IDEE



SARDEGNA

OSTERIA DEL FORTE
C/O PALAZZO DOGLIO FORTE HOTEL

Cagliari
tel. +39 070 6464154
www.palazzodoglio.com

titolare Matilde Menotti
chef Alessandro Cocco
sommelier Claudio Frau
chiuso mai
coperti 60 interni - 100 esterni
prezzo medio 60,00 euro

Si trova in uno degli alberghi più eleganti di Cagliari, ricavato da un insieme di palazzi storici che attorniano un'affascinante corte coperta, questo ristorante dall'atmosfera raffinata, che a tratti ricorda quella di un gentlemen club londinese o di un locale della New York anni Venti (del secolo scorso). E ai fornelli la cucina grintosa, personale, fortemente impregnata di sensazioni mediterranee, di Alessandro Cocco, già allievo di Gordon Ramsey e Alain Ducasse e ora savio interprete di materie prime a filiera corta e cortissima. Dopo un drink nel bell'American bar potrete gustare zuppa di pomodoro con pralina di ricotta fritta e olio balsamico, carosello dei crudi di mare – tre gamberi, tre ostriche, tre scampi, linguine all'astice con la sua bisque, fregola risottata ai frutti di mare con bottarga, terrina di guancia di vitello Bue Rosso gratinata al midollo con purea di patate di Gavoi. Chiudete con una crème brûlée agli agrumi e bacche di vaniglia. Lista dei vini con bottiglie regionali, nazionali e internazionali.

T BISTROT
C/O UNAHOTELS T HOTEL CAGLIARI

Cagliari
tel. +39 070 47400
www.thotel.it

titolare Mi.No.Ter. Spa
chef Damiano Deidda
sommelier Massimiliano Serri
chiuso mai
coperti 60
prezzo medio 60,00 euro

Vi stupirà questo ristorante dalla bellezza abbacinante, una sorta di giardino d'inverno affacciato sulla piscina all'interno di un elegante albergo. Damiano Deidda, già al fianco di grandi chef internazionali, propone una carta di mare e di terra che attinge a piene mani da materie prime d'eccellenza sarde, dall'olio Evo di Masoni Becciu ai latticini delle piccole aziende dell'entroterra, dal pescato migliore che la giornata offre alle verdure bio che arrivano dall'orto. Assaggerete polpo scomposto con patate in due consistenze e clorofilla di zucchina, panzanella con pane di grano Senatore Cappelli e catalana di gamberi, tortelli di magro con ristretto di carne, verdurine croccanti e pecorino soffiato, fregula con zafferano di San Gavino, frutti di mare, gamberi, scampi e clorofilla di basilico, ossobuco vegano con gremolada al limone, tataki di tonno con timo e salsa Ponzu. In cantina una novantina di referenze dall'Italia e dal mondo.

HOTEL RISTORANTE I MENHIRS

Castiadas, Località L'Annunziata (CA)
tel. +39 070 9949272 +39 349 5181085
www.imenhirs.com

titolare Francesca Murgia
chef Francesca Murgia
sommelier Simone Serra
chiuso lunedì (estate)
sempre tranne domenica - festivi (inverno)
coperti 80
prezzo medio 40,00 euro

In una zona interna lungo il tratto di riviera fra Costa Rei e Villasimius incapperete in questo hotel rurale che da quasi vent'anni garantisce soggiorni tranquilli in una delle zone meno turistiche della Sardegna. Il paesaggio favoloso, il fascino che sprigiona dall'hotel, saranno la cornice che vi esorterà a provare anche le specialità del ristorante, a gestione famigliare come del resto tutta la struttura. La proposta culinaria è ancorata alla tradizione sarda, sia di mare che di terra, con ampia disponibilità di menu degustazione. Verdure dell'orto di casa e prodotti a chilometro zero si declinano di volta in volta in piatti della memoria come l'antipasto misto di salumi, formaggi, olive e peperoni in conserva, fregola sarda ai frutti di mare o ai funghi di stagione, malloreddus alla campidanese con salsiccia grossa e zafferano, insalata di maialino con mirto e cardi selvatici, porceddu della tradizione, agnello arrosto con le erbe spontanee raccolte in zona, stracotto di pecora, seadas con miele amaro. Piccola cantina con specialità sarde con cantine di nicchia consigliate da Simone Serra.

RISTORANTE CRACCO
C/O FORTE VILLAGE RESORT

Pula,
Località Santa Margherita di Pula (CA)
tel. +39 070 9218818
www.fortevillageresort.com

titolare Progetto Esmeralda Srl
chef Carlo Cracco - Matteo Rossato (executive)
sommelier Sofia Carta
chiuso a pranzo sempre
a cena mai (nei periodi di apertura del resort)
coperti 30
prezzo medio 180,00 euro

Porta la firma di Carlo Cracco la nuova proposta fine dining di quello che è uno dei più eleganti resort marini d'Europa, posto a ridosso della spiaggia. Un'ulteriore perla con tutta la forza di una cucina stellata Michelin capace di stupire. Nell'intima sala da pranzo o sulla terrazza da cui si ammira il mare, vi approccerete a una degustazione d'impronta mediterranea che potrà includere crudo del pescatore con crema di pomodoro e basilico, mandorle e olio di gamberi rossi, scampo con zabaione allo zafferano, capponmagro con crème fraîche alle acciughe e ragù di cozze, fusilli con scorfano, zafferano, gremolada alla milanese e salicornia, branzino al sale. Chiudete con la meringa alla camomilla, panna e fragole. Carta dei vini che ospita oltre 1000 etichette con possibilità di verticali.

RISTORANTE MARTIN PESCATORE
C/O RESORT CALA DI FALCO

Arzachena, Località Cannigione (OT)
tel. +39 0789 899200
www.hotelcaladifalco.com

general manager Renzo Correzzola
chef René Olianas
chiuso lunedì a cena
coperti 40
prezzo medio 75,00 euro

Rappresenta un po' la summa di ciò che ci si aspetta da un ristorante elegante e di classe affacciato sul mare della Sardegna questo locale di indubitabile bellezza, inserito all'interno di un elegante resort immerso nel verde sito in un'insenatura alle spalle della celebre Costa Smeralda. Ammirando il mare azzurro dalle terrazze che digradano lentamente verso la spiaggia, sarete compartecipi di una cucina dalla fortissima impronta mediterranea e, segnatamente, sarda, ma il cui protagonista assoluto è il pescato di giornata, scelto con certosina meticolosità. Ineluttabile quindi che la proposta sia condizionata dall'offerta di mercato, tuttavia non mancheranno mai scampi, gamberi, aragoste, astici e grosse pezzature che potrete scegliere in libertà dal banco per poi farveli cucinare a vostro piacimento. Per chi non ama il pesce non mancano saporite grigliate di carne da godere, in estate, sotto il cielo stellato con vista Mediterraneo. Scelta enologica regionale e internazionale basata su 200 etichette.

LE GRAND
C/O MARRIOTT HOTEL CALA DI VOLPE

Arzachena, Località Cannigione (OT)
tel. +39 0789 976770
www.marriott.com/it/hotels/olblc-hotel-cala-di-volpe-a-luxury-collection-hotel-costa-smeralda/dining/

titolare Marriott Hotel Cala di Volpe
executive chef Michele Bacciu
sommelier Mauro Murgia
chiuso a pranzo sempre
coperti 140
prezzo medio 250,00 euro

È una delle spiagge più belle del mondo la cornice di questo storico resort a 5 stelle immerso nel verde. Un luogo dove i lussi della vita si godono in naturale semplicità. In un posto di tale bellezza la ristorazione potrebbe vivere di luce riflessa. E invece questo ristorante affacciato sul golfo di Capriccioli esprime con forza e talento, partendo dalla tradizione sarda, un'alta cucina contemporanea, confezionata con materie prime la cui selezione è scevra da compromessi. Qualche esempio? I culurgiones al nero di seppia e zafferano ripieni di gambero rosso, muggine fresco, bottarga e casizolu, aromatizzati al timo con salsa cremosa di arselle, ostriche fresche e datterino. Servizio d'altri tempi, con camerieri in abito da sera che fanno viaggiare veloci carrelli e portate. Carta dei vini internazionale e locale, forte di 543 etichette.

ITALO BASSI CONFUSION BOUTIQUE RESTAURANT

Arzachena, Loc. Porto Cervo (SS)
tel. +39 340 1209574
www.confusion-restaurant.com

titolare Italo Bassi
chef Italo Bassi
sommelier Italo Bassi
chiuso mai
coperti 35
prezzo medio 180,00/200,00 euro

Siamo nella bellissima Promenade du Port, a due passi dal centro di Porto Cervo. Il noto chef Italo Bassi ha costruito qui il suo regno culinario, portando la Stella Michelin a Porto Cervo. Location esclusiva con vista su porto e città resa ancora più magica dai rossi tramonti estivi. L'ambiente è lussuoso e raffinato ed elementi di arredo color oro s'intrecciano a vetro, metallo e legno chiaro. Mise en place minimalista ma elegante. La cucina è una carezza al cuore. Piatti sapientemente bilanciati in consistenze, acidità e dolcezza. Grande spazio al pesce ma non solo. Vasta selezione di ostriche e caviale coadiuvata da una profonda carta vini laddove lo Champagne regna sovrano. Servizio professionale e attento. Un lusso gastronomico presentato da uno chef che, anche se ancora giovane, ha già scritto parti importanti dell'alta gastronomia italiana, esportandola anche nel mondo.

RISTORANTE LA PERGOLA IN GIARDINO
C/O SHERATON HOTEL CERVO

Arzachena, Loc. Porto Cervo (SS)
tel. +39 0789 931685
www.marriott.com/it/hotels/olbsi-cervo-hotel-costa-smeralda-resort/dining/

titolare Sheraton Hotel Cervo
executive chef Gianni Mallao
sommelier Gabriella Coda
chiuso mai
coperti 65
prezzo medio 80,00 euro

Quando nel 1962 l'Aga Khan fece sorgere dal nulla Porto Cervo, questo splendido albergo 5 stelle lusso, realizzato nella caratteristica architettura del posto, vide a sua volta la luce. Naturale quindi che il suo ristorante principale affacci sull'altrettanto iconica piazzetta, lo storico luogo di ritrovo per Vip in vacanza. Un ristorante di semplice raffinatezza, dove avrete la gioia di gustare – a prezzi umani per la zona – una cucina ottimamente confezionata, opulenta, dagli amabili rimandi vintage. Ecco allora terrina di foie gras con pere, chutney allo Champagne e pan brioche, salmone affumicato con panna acida, risotto "Bellini" con Champagne, pesca bianca e crudo di gamberi rosa, Chateaubriand con salsa bernese, sogliola alla mugnaia. Cantina locale e internazionale, 140 etichette.

LOCANDA RUDALZA

Olbia, Località Porto Rotondo (OT)
tel. +39 0789 309063
www.locandarudalza.it

titolare Fabrizio "Bibi" Riccardi
chef Fabrizio "Bibi" Riccardi
chiuso solo su prenotazione
coperti 120
prezzo medio 50,00 euro

Sono oltre 20 anni che questa locanda caratteristica ricavata da un antico stazzo gallurese alle spalle della porta della Costa Smeralda propone una cucina sarda di stretta osservanza realizzata con materie prime a filiera cortissima. Il menu è fisso e include sempre una caterva di eccellenti antipasti, due primi e l'immancabile porceddu, che potrete ammirare mentre arrostisce sulla fiamma del camino. Ma prima gusterete salumi e formaggi accompagnati a olive locali e allo strepitoso pane cotto nel forno di casa, zucchine marinate alla menta, "mazza frissa" (cagliata con sale e farina), fagottini fritti di carne, cinghiale con olive taggiasche, ciusoni (gnocchetti) al sugo di carne, zuppa gallurese. Chiudete ovviamente con una canonica seada al miele. Scelta enologica prevalentemente territoriale.

RISTORANTE IL PAGURO
C/O HOTEL CAPO D'ORSO

Palau, Loc. Cala Capra (OT)
tel. +39 0789 702036
ww.ristoranteilpaguro.it

general manager Dino Mitidieri
restaurant manager Angelo Malaguarnera
chef Mario Tirotto
sommelier Angelo Malaguarnera
chiuso periodo invernale
coperti 110
prezzo medio 80,00 euro

È cambiata guida in cucina per questo classico intramontabile per il bel mondo che frequenta la Costa e per i Vip che spesso arrivano in barca al molo privato. A non essere cambiata invece è una proposta culinaria fondata prevalentemente sul migliore pescato di giornata, nel quale si privilegia il prodotto nobile, spesso declinato in piatti lussuriosi, opulenti. Accomodatevi nell'ariosa terrazza da cui si gode un notevole colpo d'occhio su Cala Capra e assaporate crudi e marinati di mare secondo mercato, catalana di aragosta, risotto al basilico con astice, pomodorini disidratati, burrata, vaniglia e lime, spaghetti alla bottarga, fregola con le cozze. Come secondo attingete con gioia al banco dove troverete aragoste, grosse pezzature, pesci pregiati da fare cucinare a vostro piacere. Carta dei vini internazionale che conta 200 etichette.

HOTEL RISTORANTE ISPINIGOLI

Dorgali, Loc. Ispinigoli (NU)
tel. +39 0784 95268
www.hotelispinigoli.it/ristorante

titolare Famiglia Mula
chef Giovanni Cossu e Gian Nicola Mula
sommelier Gabriella Cossu, Maria Fronteddu e Pietro Mula
chiuso lunedì
coperti 100 interni - 50 esterni
prezzo medio 40,00/45,00 euro

Non perde un colpo questo ristorante-albergo d'impronta tradizionale, meta prediletta dai turisti in visita alla famosa grotta monumentale che si trova esattamente di fronte. Merito della Famiglia Mula, che da oltre 40 anni, con passione e competenza, gestisce la struttura accogliendo i clienti come se fossero amici ospiti a casa propria. Affacciatevi sulla terrazza, dalla quale, data la posizione, si vedono sia il mare che il Supramonte, e godete di una cucina fortemente nostrana delle tradizioni sarde, realizzata con materie prime a filiera cortissima. Assaggerete "cordedda" (interiora ovine farcite) in salsa di pomodoro e basilico, frittelline di cervella con maionese alle erbe, "macarrones de punzu" al ragù bianco di pecora, ravioli di formaggio alla dorgalese, "porceddu" arrosto, tagliata di pecora col suo jus, agnello alla Vernaccia. C'è anche una bella proposta di pesce. Chiudete con una panna cotta allo zafferano e olio di lentischio. Carta dei vini regionale e nazionale.

RISTORANTE SU GOLOGONE
C/O SU GOLOGONE EXPERIENCE HOTEL

Oliena (NU)
tel. +39 0784 287512
www.sugologone.it

titolari Pasqua Salis e Giovanna Palimodde
chef Pasqua Salis
sommelier Massimo Zirone
chiuso mai
coperti 200
prezzo medio 50,00 euro

Resiste nel tempo questo bellissimo resort situato nel cuore della Barbagia più autentica, a due passi dalla sorgente del Su Gologone. Circondati dalle alte vette del Supramonte e da irte foreste odorose potrete gustare una cucina barbaricina di stretta osservanza, servita su stoviglie artigianali. Dopo l'immane batteria di antipasti montanari, buttatevi senza paura sui primi di pasta fresca fatta in casa come gli alisangias integrali alle melanzane, il bocciu al sugo di cinghiale o il filindeu, minestra tradizionale di cui narrava anche Grazia Deledda. Al momento del secondo vi barcamenerete tra il classico porceddu, il cinghiale in agrodolce e il capretto ai finocchietti. Chiudete in dolcezza col gelato alla ricotta arricchito da vincotto e pinoli. Cantina di impronta regionale, con qualche bella etichetta anche dal resto d'Italia.

HOTEL RISTORANTE ORLANDO EXPERIENCE

Villagrande Strisaili,
Località Santa Barbara (OG)
tel. +39 0782 32823
www.hotelorlandosardegna.com

titolare Maria Lecca
chef Salvatore Delogu
sommelier Mario Murgia
chiuso mai
coperti 400
prezzo medio 45,00 euro

Sembra quasi uscire da un miraggio questo albergo-ristorante di gran classe, immerso nell'area naturale di Santa Barbara – uno dei polmoni verdi della Sardegna – e realizzato in forme architettoniche ispirate a un nuragico-contemporaneo. Circondati dal bosco mediterraneo sarete partecipi di una cucina fortemente legata alle tradizioni ogliastrine, dove il pane "pistoccu" si cuoce ancora nel forno a legna come nell'Ottocento, la pasta è fatta a mano e i condimenti si rigirano a lungo sulla stufa. Nella bella sala arredata con pezzi rari dell'artigianato locale o, quando fa bello, nella terrazza con vista piscina, assaggerete il famoso prosciutto di Villagrande, "gathulis" (frittelle di patate e formaggio), "macarrones de palineddu" (malloreddus fatti a mano) con salsiccia, zafferano e pecorino, gullurgiones ogliastrini al pomodoro e basilico, capretto arrostito su legni di mirto. Chiudete con una degustazione di formaggi rari. La cantina parla strettamente sardo.

RISTORANTE SU CARDULEU

Abbasanta,
Loc. Santulussurgiu (OR)
tel. +39 078 55631334
www.sucarduleu.it

titolare Roberto Serra
chef Roberto Serra
sommelier Sonia Corda
chiuso mercoledì
coperti 28
prezzo medio 35,00 euro

Dopo importanti esperienze nel fine dining sia sul continente sia all'estero, da una decina d'anni Roberto Serra è tornato nella sua isola natale per prendere le redini del ristorante di famiglia, dall'aspetto moderno, frutto di recente, accurata ristrutturazione, per proporre una cucina di stretta matrice sarda. I prodotti del territorio, provenienti da filiere a chilometro zero, si esaltano in piatti dove tradizione e tecniche di cottura contemporanee danno vita a piatti che spesso valgono il viaggio: "myrtabella", ossia mortadella di pecora con lardo di maiale e mirto, uovo Cbt con funghi e tartufo di Laconi, spaghettoni quadrati al finocchietto, colombaccio selvatico arrosto con more di rovo, "pudda prena", ovvero gallina ripiena alla sarda. Non mancano nemmeno eccellenti proposte di mare, tutte nel solco della tradizione. La carta dei vini sfoggia centinaia di etichette nazionali, con predilezione per il territorio e per le etichette francesi.

OSTERIA MANDRAS LENTAS

Alghero (SS)
tel. +39 079 4923176
www.osteriamandraslentas.com

titolare Francesco Pais
chef Francesco Pais
chiuso mai
coperti 15 interni - 25 esterni
prezzo medio 55,00 euro

Rinchiuso tra le vecchie mura medievali di Alghero, da un'architettura caratteristica, tutta muri in pietra a vista, e la cui cucina segue il fil rouge a cavallo fra terra e mare tipico di questo angolo di Sardegna. Le verdure e le erbe aromatiche provenienti dall'orto dello chef Francesco Pais, il pesce fresco di giornata, le carni dalle lunghe frollature, tutto è al servizio di una proposta ancorata alle tradizioni del territorio ma non senza divagazioni piacevoli. Non esiste menu e la carta si compone giornalmente a seconda del mercato, ma potrete trovare polpo brasato con sfera di patate alla senape e cicoria selvatica, gambero rosso marinato con insalata liquida destrutturata, stracciatella e verdure croccanti, linguine con calamaretti spillo e datterini confit all'arancia, tortelli di zucca e wasabi con fonduta di pecorino di Mamoiada e demi-glace di vitello, filetto di pescato del giorno con salsa alla Vernaccia di Oristano riserva e verdurine. La cantina conta oltre 600 etichette sarde e new entry nazionali e internazionali.

RISTORANTE NAUTILUS

Alghero (SS)
tel. +39 333 4300979
www.nautilusalghero.it

titolare Emiliano Salvatore
chef Alberto Corbia
chiuso mai
coperti 70
prezzo medio 50,00/60,00 euro

Alghero significa Catalogna. Nella lingua, nella toponomastica e anche a tavola. Ed è proprio quel legame sottile, la dimensione catalano-sarda, che rappresenta la cifra di questo ristorante affacciato sui bastioni dell'antica cinta muraria. Qui solo la materia prima più selezionata riesce a entrare per diventare parte di una carta, prevalentemente ittica, che varia seguendo le stagioni. Apprezzerete le tagliatelle di seppia con carciofi, bottarga e maionese al rafano, i crudi secondo disponibilità, la fregula risottata come una paella con zuppetta di pesci di scoglio, molluschi e crostacei, lo spaghetto con vongole e bottarga al coltello, la catalana di aragosta e il polpo fritto con l'agliata della tradizione e salsa al prezzemolo. Chiudete in bellezza con un cremoso al pistacchio su mousse di ricotta, arancia candita e grué di cacao. La carta dei vini conta circa 120 etichette tra proposte nazionali e internazionali. Una perla della ristorazione che punta su un servizio giovane, attento e professionale, in continua crescita.

HOTEL RISTORANTE IL BORGO BAGA BAGA

Castelsardo (SS)
tel. +39 079 479125
www.hotelbagabaga.it

titolari Mauro e Bruno Pinna
chef Oriana Pirino
sommelier Mauro Pinna
chiuso mai
coperti 300
prezzo medio 40,00/70,00 euro

Da un lato il suggestivo borgo medievale di Castelsardo. Dall'altro l'azzurro mare. Questo è il panorama mozzafiato che godrete da questo confortevole albergo con piscina assiso su un'altura circondata dalla macchia mediterranea. E nella bella sala ristorante, dotata di ariosa terrazza per quando fa bel tempo, vi sarà servita una cucina profondamente debitrice delle tradizioni galluresi. Il pescato di giornata, le verdure dell'orto, i latticini e le carni locali, sono alla base di piatti che vi accarezzeranno l'anima: julienne di calamaro con crema di melanzana profumata alla menta, tortino di cipolla rossa con "peretta" di Perfugas e la sua crema, "lorigghitas" con vongole e bottarga all'aroma di limone su crema di pecorino, "ciccioneddos" con "purpuzza" al profumo di mirto, trancio di pesce spada alla mediterranea. Chiudete con la crema "castelgenovese" all'amaretto. Cantina regionale e nazionale.

RISTORANTE IL GIAMARANTO

Sassari
tel. +39 079 274598

titolari Antonello Casula, Roberto Pitzalis e Massimiliano Ruiu
chef Antonello Casula
sommelier Roberto Pitzalis e Massimiliano Ruiu
chiuso domenica
coperti 60
prezzo medio 45,00 euro

È ancora il più classico dei classici questo ristorante di gran tono, situato nel centro storico di Sassari, che in oltre 40 anni di storia ha sfamato politici, imprenditori, intellettuali e artisti. Un luogo nel quale sono state scritte pagine importanti della ristorazione sarda e che ancora oggi si distingue per una proposta di cucina soprattutto di pesce e ispirata agli stilemi della tradizione gallurese e più in generale sarda. Nella sala di sobria e ovattata bellezza, sorretta da alti soffitti a volta, un servizio professionale e inappuntabile vi farà assaggiare zuppetta di molluschi, crudi di pesce secondo mercato, cullurgiones all'ogliastrina, tagliatelle al nero di seppia con calamari, vongole e bottarga, frittura di scampi, cozze e murena. Chiudete con l'eccellente gelato fatto in casa e flambato al tavolo. Cantina che ospita 100 referenze regionali e nazionali.

L'ANTICA HOSTARIA

Sassari
tel. +39 079 200066 +39 339 3905235

titolari Franca Basciu e Sabino Cangialosi
chef Sabino Cangialosi
sommelier Franca Basciu
chiuso domenica
coperti 35
prezzo medio 25,00 euro

Quella che anni fa poteva essere una sfida ai mulini a vento, ossia portare i profumi e i sapori della cucina siciliana in terra sarda, oggi può dirsi una scommessa pienamente vinta. E il vincitore è Sabino Cangialosi, che nel suo locale accogliente, dagli alti soffitti a volta, situato in pieno centro storico, continua con successo a proporre le specialità tradizionali della sua natia Trinacria, attingendo sapientemente anche a materie prime locali. Iniziate ovviamente con tutta la teoria dello street food siculo, che può includere panelle di ceci, sfincioni, arancine al ragù o con melanzane e provola, gateau di patate alla palermitana. Poi proseguite con la splendida caponata, con una pasta alle sarde di filologica confezione, con le busiate alla Norma. Come secondo optate per il pesce fresco di giornata, in alternativa le scaloppine alla palermitana. Chiudete con un parfait semifreddo alle mandorle.

AL TONNO DI CORSA

Carloforte (CI)
tel. +39 0781 855106
www.tonnodicorsa.com

titolare Secondo Borghero
chef Secondo Borghero
sommelier Enrico Borghero
chiuso lunedì
coperti 90
prezzo medio 54,00 euro

Non poteva che essere il tonno la specialità del migliore ristorante di quell'enclave genovese in terra sarda che è Carloforte. Perché è la conclamata eccellenza del luogo e perché da 45 anni rappresenta nella proposta di cucina il fil rouge che lega l'isola alla "madrepatria" ligure. Così nello splendido ristorante di Secondo Borghero, quasi nascosto fra le tipiche case colorate e i "carrugi" (sì, carrugi) della città vecchia, gusterete piatti che altrove non troverete: "musciame" e bottarga conditi semplicemente con un filo di olio Evo e limone, "cappunadda", "cassulli" (gnocchetti di semola) al sugo di tonno e pesto di basilico, "cascà" (couscous) con verdure di stagione, tonno alla carlofortina con vino bianco e alloro, "bèlu" (trippa di tonno), filetto di tonno al profumo di macchia mediterranea. Cantina che conta circa 200 etichette sarde, italiane e francesi.

TÉLOS

IL VINO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

di Tenuta Sant'Antonio



EQUILIBRATO, NATURALMENTE.

Oltre al bianco c'è di più...
La nostra linea senza solfiti si arricchisce di Tēlos i Grigio.
Dall'armonia tra Natura e sperimentazione nasce un vino complementare a se stesso, il Pinot Grigio di Tenuta Sant'Antonio.

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI

www.so2freewine.com



I VINI

L'ETICHETTA E LA CANTINA DI PRODUZIONE

Anche quest'anno abbiamo scelto di riservare una parte della nostra Guida alla sottosezione dedicata al vino. Infatti difficilmente si può godere di un grande piatto senza un adeguato abbinamento enologico, ma sempre più spesso navigare attraverso corpose carte dei vini risulta impresa ardua, degna del migliore dei gastronauti e non alla portata di tutti. Ecco perché abbiamo voluto raccogliere una degna selezione di alcune fra le migliori etichette italiane, suddivise per regioni e tipologie, in modo non solo da celebrare l'identità enologica delle varie parti d'Italia ma anche di darvi qualche piccolo suggerimento che non potrà non tornarvi utile al momento di ordinare una buona bottiglia di vino. Una sorta di "album di Famiglia" del made in Italy enologico, sicuramente non completo ma di certo utile a comprendere il carattere, la cultura, le caratteristiche della terra che si sta visitando, dei piatti che ci si appresta a gustare, degli imprenditori che hanno scelto, tramite il vino, di rappresentare loro stessi. Cibo, vino, paesaggio, cultura e territorio: il cerchio delle eccellenze e delle potenzialità si chiude con la speranza di aver solleticato la vostra curiosità a tavola e anche la vostra voglia di viaggiare.

CHARDONNAY CUVEE BOIS VALLE D'AOSTA DOP
LES CRÊTES

Strada Regionale 50, 20
Aymavilles (AO)
tel. +39 0165 902274 - www.lescretes.it



anno di fondazione 1989
proprietà Famiglia Charrère e Giulio Corti
enologo Raffaele Crotta
n. bottiglie prodotte 250.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Realizzato con uve provenienti da 7 diversi cru del centro valle, collocati a un'altitudine fra i 550 e i 750 metri, dove il suolo è morenico e a matrice granitica, questo Chardonnay si giova delle grandi escursioni termiche fra giorno e notte caratteristiche del clima alpino. Affina in barrique di rovere francese da 300 litri e poi sui lieviti per 12 mesi, più altri 12 in bottiglia. Si abbina benissimo con foie gras, tagliolini al tartufo, filetto in crosta di nocciole e fonduta valdostana.

vitigno 100% Chardonnay
colore giallo paglierino, con riflessi dorati
profumo intenso e complesso, con sentori di frutta bianca, nocciola, vaniglia, banana e cedro candito, nuances minerali e speziate
sapore fitto e ricco, dal finale elegante e armonico
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 13°-15°C

VALLÉE D'AOSTE DOC PINOT NOIR "LES FRÈRES" 2023
GROSJEAN VINS

Villagio Ollignan, 2
Quart (AO)
tel. +39 379 1289169
www.grosjeanvins.it



anno di fondazione 1968
proprietà Famiglia Grosjean
enologo Hervè Grosjean
n. bottiglie prodotte 180.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il carattere del Pinot Nero esaltato dal clima, dal terroir e dai venti balsamici di cui si giova la viticoltura in alta quota della Valle d'Aosta. Vinificato con il 30% a grappolo intero, "Les Frères" trascorre poi 18 mesi di affinamento in legno che consentono di maturarne le caratteristiche. Si abbina meravigliosamente con piatti a base di carni rosse e di selvaggina.

vitigno 100% Pinot Nero
colore rosso rubino
profumo frutti rossi maturi, spezie
sapore intenso, fresco, dal tannino elegante, persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

ALBAROSSA PIEMONTE DOC 2021 BRICCO DEI GUAZZI

Via Vittorio Veneto, 23
Olivola (AL)
tel. +39 0422 864511
www.briccodeiguazzi.it



proprietà Genagricola Spa
enologo Giovanni Casati
n. bottiglie prodotte 40.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Albarossa racconta Bricco dei Guazzi: il cuore in Monferrato, lo sguardo al Piemonte. Un vitigno creato nel 1938 dal professor Dalmasso, che nelle terre di Monferrato e sul bric di Olivola ha trovato casa. Le sue radici affondano in un terroir che Veronelli definì Cru, le sue uve danno vita a un vino fortemente identitario, un equilibrio virtuoso di due vitigni: la Barbera e il Nebbiolo, interpretate dall'eleganza di Bricco dei Guazzi. Sposa superbamente i piatti più tipici della cultura monferrina, specie se a base di carne.

vitigno 100% Albarossa (incrocio di Nebbiolo e Barbera)
colore rosso rubino intenso
profumo caldo e avvolgente con intensi aromi di bacca rossa, mescolati con aromi di caffè
sapore rotondo e pieno
gradazione alcolica 16% vol.
temperatura di servizio 20°C

LESSONA DOC "TANZO " PIETRO CASSINA

Via IV Novembre, 171 - Lessona (BI)
tel. +39 333 2518903
www.pietrocassina.com



anno di fondazione 2025
proprietà Pietro Cassina
enologo Pietro Cassina
n. bottiglie prodotte 30.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Rappresenta un Lessona unico nel suo genere, produzione limitata, ottenuto da una determinata scelta vendemmiale e da un'accurata selezione dei grappoli migliori. Imbottigliato dopo circa 3 anni di invecchiamento in botti ovali di rovere austriaco, con un successivo e ulteriore affinamento in bottiglia, si abbina bene a salumi stagionati, risotti della tradizione piemontese, carni rosse, selvaggina, funghi, formaggi e media e lunga stagionatura.

vitigno 100% Nebbiolo
colore rubino intenso con riflessi aranciati
profumo molto intenso e persistente, timbro di rosa e violetta, ciliegino selvatico e frutti di bosco
sapore asciutto, tannini ben sviluppati, armonico e vellutato, eleganza tipica dei Lessona
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO PAS DOSÉ "ZERO" 2019
ENRICO SERAFINO

Corso Asti, 5
Canale (CN)
tel. +39 0173 979485
www.enricoserafino.it



anno di fondazione 1878
proprietà Famiglia Krause Gentile
enologo Paolo Giacosa
n. bottiglie prodotte 350.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'eccellenza del Metodo Classico made in Piemonte si concretizza in questo spumante elegante, completo, dove l'intensità del Pinot Nero si esalta in un perlage di grande raffinatezza e persistenza. Naturalmente è ottimo servito freddo come aperitivo, ma si comporta in modo esemplare anche con piatti a base di crostacei.

vitigno Pinot Nero
colore giallo paglierino chiaro
profumo ampio, complesso, profondo con sentori di fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, agrumi e crosta di pane
sapore complesso, poliedrico, corposo, elegante e intenso, con una struttura vibrante e un retrogusto minerale molto lungo
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 4°/6°C

BAROLO "ARBORINA" CORINO
LA MORRA VINI

Frazione Annunziata, 25/b
La Morra (CN)
tel. +39 0173 509452
www.corino.it



anno di fondazione 1958
proprietà Giuliano Corino
enologo Giuliano Corino
n. bottiglie prodotte 45.000/50.000

L'azienda Corino si trova nel cuore delle Langhe, e coltiva Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, i principali vitigni del territorio. I proprietari, Giuliano e Stefania, vinificano nel pieno rispetto della natura, senza pesticidi né lieviti per la fermentazione. Il loro Barolo Arborina è un vino elegante, con buon equilibrio di alcool e tannino. Egregio con le carni.

vitigno Nebbiolo
colore rosso rubino con note granata
profumo intensamente fruttato ed elegante, con note floreali
sapore delicato, complesso e persistente con un buon equilibrio tra alcool e tannino
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 17°/18°C

BAROLO DOCG BRICCO VISETTE 2020
ATTILIO GHISOLFI

Loc. Bussia, 27
Monforte d'Alba (CN)
tel. +39 0173 78345
www.ghisolfi.com



anno di fondazione 1988
proprietà Gianmarco Ghisolfi
enologo Gianmarco Ghisolfi
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Sette ettari coltivati a Nebbiolo, Freisa, Barbera e Pinot Nero. L'azienda Ghisolfi produce vini da tre generazioni e il Barolo Bricco Visette (da "vis", vite) è la loro etichetta più prestigiosa, pluripremiata a partire dal 2000. Il vino profuma di frutti rossi e spezie, ed è eccellente se abbinato con arrosti, selvaggina, tartufi e formaggi.

vitigno Nebbiolo
colore rosso granato scuro
profumo elegante e intenso di frutti rossi, sentori mentolati, spezie
sapore ricco, autorevole con struttura mediamente tannica
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 15°/16°C

BAROLO CONCA
FRATELLI REVELLO

Frazione Annunziata, 103
La Morra (CN)
tel. +39 0173 350276
www.revellofratelli.com



anno di fondazione 1992
enologo Lorenzo Revello
n. bottiglie prodotte 45.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

I fratelli Carlo e Lorenzo Revello vinificano dai vigneti nei vecchi possedimenti ecclesiali Giachini, Rocche dell'Annunziata, Conca e Gattera, nel suggestivo scenario delle Langhe. Nel rispetto della tradizione, producono il Barolo Conca, un vino con note olfattive di prugna e mirtilli e una sapidità ricca e persistente. Da assaporare con selvaggina e carni rosse.

vitigno Nebbiolo
colore rosso granato brillante
profumo elegante, prugna e mirtillo maturi, liquirizia, spezie dolci
sapore ricco, morbido, pulito e con tannini dolci. Fresco e di lunga persistenza
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 18°C

BAROLO DOCG "BRUNELLA" 2021
BOROLI

Via Brunella, 4
Castiglione Falletto (CN)
tel. +39 0173 62927
www.boroli.it



anno di fondazione 1997
proprietà Famiglia Boroli
enologo Enzo Alluvione
n. bottiglie prodotte 60.000 (7.000 del singolo vino)
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un vino dal profilo aristocratico come si conviene ai grandi rossi piemontesi. Affinato 18 mesi in rovere più un anno in bottiglia, in bocca si rivela armonioso. Gli abbinamenti ideali sono certamente grandi secondi piatti: carni rosse e selvaggina salsata, pietanze a base di funghi e tartufi, formaggi assai stagionati.

vitigno Nebbiolo 100%, cru monovitigno di proprietà esclusiva della Famiglia Boroli
colore rosso rubino vivo
profumo ammaliante, di frutti di bosco freschi e sentori di liquirizia
sapore armonioso di chiodi di garofano freschi che si fondono in un palato persistente e vellutato
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

BAROLO DOCG BRIC DËL FIASC 2021
PAOLO SCAVINO

Via Alba Barolo, 157 - Loc. Garbelletto
Castiglione Falletto (CN)
tel. +39 0173 62850
www.paoloscavino.com



anno di fondazione 1921
proprietà Az. Vit. Paolo Scavino
enologo Elisa Scavino
n. bottiglie prodotte 180.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Tra le più quotate per la produzione del Barolo, Scavino è un'antica cantina delle Langhe. Il Barolo Bric del Fiasc nasce dalla vigna Fiasco, da cui provengono le migliori uve dell'azienda. Il vino ha un bouquet ricco, con note di sottobosco, frutta matura e liquirizia, ed esalta i piatti di carne rossa o a base di tartufo e tutti quelli della tradizione piemontese.

vitigno 100% Nebbiolo
colore rosso rubino
profumo sentori di erbe e frutta rossa matura, fiori freschi e appassiti, confetture e sottobosco
sapore intenso, equilibrato, potente, persistente e complesso
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°

BAROLO DOCG BRUNATE 2021
CERETTO

Loc. San Cassiano, 34
Alba (CN)
tel. +39 0173 282582
www.ceretto.com



anno di fondazione 1930
proprietà Famiglia Ceretto
enologo Alessandro Ceretto
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino virtuoso e aristocratico, inebria con profumi eterei e sentori di rosa appassita che però non coprono una lieve fragranza di sottobosco, che lo rende estremamente armonico e completo. Dall'ottima acidità e tannicità, ha una lunghissima tenuta in bottiglia, fino a 25 anni.

vitigno 100% Nebbiolo
colore rosso
profumo frutta in bacche, sentori di spezie, note di ciliegia e liquirizia
sapore setoso, vellutato, fruttato
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

BAROLO DOCG PARAFADA 2021
AZIENDA VINICOLA PALLADINO

Piazza Cappellano, 9
Serralunga d'Alba (CN)
tel. +39 0173 613108
www.palladinovini.com



anno di fondazione 1974
enologo Famiglia Palladino
n. bottiglie prodotte 180.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'azienda vinifica dal 1974 a Serralunga d'Alba, in un susseguirsi di colline esposte al sole dove il Barolo si esprime al meglio. Ciò che ne deriva è il Barolo Docg Parafada, un vino eccellente, premiato da "Quattro Bicchieri", perfetto per arrosti e brasati. Lo si può gustare anche in loco, soggiornando a Casa Palladino nella magica atmosfera del mondo del vino.

vitigno 100% Nebbiolo
colore rosso granato con riflessi aranciati
profumo riccamente profumato, è contraddistinto da frutta rossa fresca, fragola e ciliegia, ma anche fichi secchi, sentori di anice e china, cenni di erbe officinali e aromatiche
sapore dal palato pieno e consistente, si caratterizza per la finezza dei tannini e per la sapidità del finale
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°C

BAROLO DOCG ROCCHE DELL'ANNUNZIATA TORRIGLIONE 31
ROBERTO VOERZIO

Loc. Cerreto, 7
La Morra (CN)
tel. +39 0173 509196
www.robertovoerzio.com



anno di fondazione 1986
proprietà Roberto Voerzio
enologo Roberto Voerzio
n. bottiglie prodotte 60.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'etichetta è il fiore all'occhiello dell'azienda Roberto Voerzio, ubicata a La Morra, pregevole borgo medievale nel cuore delle Langhe. La cantina non usa lieviti nella fermentazione, né sostanze che alterino le caratteristiche del vino. Il risultato è un eccellente Barolo, rosso granato, con note mentolate di spezie, in bocca impetuoso e appagante.

vitigno Nebbiolo
colore rosso
gradazione alcolica 14,50 % vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

BAROLO GRAMOLERE DOCG 2021
GIOVANNI MANZONE

Via Castelletto, 9
Monforte d'Alba (CN)
tel. +39 0173 78114
www.manzonegiovanni.com



anno di fondazione 1925
proprietà Giovanni Manzone
enologi Giovanni e Mauro Manzone
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un rosso rubino con riflessi granato profondi, lo stile è preciso e impeccabile, privilegia le migliori note fruttate del Nebbiolo, la finezza e la maturità tannica. Si presenta così il Barolo Riserva Gramolere 2007, gioiello della Famiglia Manzone, che con passione e dedizione sfrutta un territorio tra i più vocati e prestigiosi della zona e ne ottiene risultati eccellenti.

vitigno Nebbiolo
colore rosso rubino con riflessi granato profondi
profumo ampio e avvolgente. Frutta matura e sensazioni floreali. Finale dolce con noce moscata e pepe
sapore caldo e vigoroso, di grande struttura, vaniglia e tabacco ben fusi con il tannino dolce e potente
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 6°/18°C

COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO COSTA MARINA 2024
OTTAVIANO LAMBRUSCHI

Via Olmarello, 28
Castelnuovo Magra (SP)
tel. +39 0187 674261
www.ottavianolambruschi.com



anno di fondazione 1995
proprietà Ottaviano e Fabio Lambruschi
enologo Giorgio Baccigalupi
n. bottiglie prodotte 45.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Il Colli di Luni Doc Vermentino proviene da un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, nel quale si insedia l'azienda Ottaviano Lambruschi. Sono immediate le sensazioni della pesca, dolcemente agrumato, a cui vengono affiancati tocchi floreali. Si allarga poi a più importanti sentori speziati. Grande sapidità e morbidezza, lascia la bocca piacevolmente fresca da frutto citrino.

vitigno Vermentino
colore giallo paglierino
profumo intenso e persistente fiori e macchia mediterranea
sapore secco con retrogusto mandorlato
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

PIGATO L'OTTAVA MERAVIGLIA 2024
CASCINA DELLE TERRE ROSSE

Via Manie, 3B
Finale Ligure (SV)
tel. +39 019 698782
cascinaterrerosse@gmail.com



anno di fondazione 1970
proprietà Paola e Vladimiro Galluzzo
enologo Giuliano Noè
n. bottiglie prodotte 25.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Terre rosse di limo e argilla, vitigni autoctoni e ottimo microclima dell'altopiano delle Manie sono solo gli ingredienti iniziali della ricetta della Cascina delle Terre Rosse. Ciò che ne deriva è un vino che presenta nitidi sentori di pesca gialla matura e gelsomino con lievissimi richiami di spezie dolci che anticipano la squisita raffinatezza dell'assaggio, dominato da un'abbondante freschezza.

vitigno Pigato
colore giallo paglierino
profumo fiori, frutta
sapore sapido, minerale
gradazione alcolica 13,5% vol.

FRANCIACORTA DOCG SATÈN BRUT MILLESIMATO "BRIGANTIA" 2018
LE MARCHESINE

Via Vallosa, 31
Passirano (BS)
tel. +39 030 657005
www.lemarchesine.com/it



anno di fondazione 1985
proprietà Famiglia Biatta
enologo Jean Pierre Valade
n. bottiglie prodotte 450.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Si sentono nove secoli di storia e passione in questo bianco riccamente asciutto che la Famiglia Biatta, presente dal 1196, produce in Franciacorta. Gusto pieno e vena acidula, un cento per cento Chardonnay dal perlage fine e persistente. Con radici orgogliosamente bresciane: anche i lieviti sono autoctoni.

vitigno 100% Chardonnay
colore bianco
sapore asciutto, secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto
gradazione alcolica 13% vol.

FRANCIACORTA SECOLO NOVO MILLESIMATO 2018
LE MARCHESINE

Via Vallosa, 31
Passirano (BS)
tel. +39 030 657005
www.lemarchesine.com/it



anno di fondazione 1985
proprietà Famiglia Biatta
enologo Jean Pierre Valade
n. bottiglie prodotte 450.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Franciacorta caratterizzato, oltre che da un colore brillante e un perlage fine e lunghissimo, soprattutto da un gusto avvolgente e rotondo, con un'elegante chiusura. Queste caratteristiche sono assunte da un'attenta vinificazione, dalle uve alla bottiglia.

vitigno 100% Chardonnay
colore giallo paglierino brillante con riflessi oro/verde
profumo nocciolina tostata, margarine, note mentolate
sapore avvolgente e rotondo, grande equilibrio tra sapidità e acidità
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 6-8°C

ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER VIGNA KASTELAZ 2023
ELENA WALCH

Via A. Hofer, 1
Tramin (BZ)
tel. +39 0471 860172
www.elenawalch.com



anno di fondazione 1869
proprietà Elena Walch
enologo Stefano Bolognani
n. bottiglie prodotte 800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dalle valli dell'Alto Adige arriva questo principe dei bianchi aromatici, vero capolavoro enologico. Proveniente da un unico cru - la Vigna del Kastelaz. Uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin, da sempre culla del Gewürztraminer. A tavola è partner eccellente per piatti di pesce, formaggi erborinati e pietanze della cucina orientale.

vitigno 100% Gewürztraminer
colore intenso giallo dorato
profumo aromi di rosa, lychee e frutta secca, note speziate di cannella e fiori di garofano con un tocco di miele sullo sfondo
sapore pieno, rotondo, concentrato con ottimo equilibrio acidità/frutto
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 13°C

ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON SANCT VALENTIN
CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO

Via Circonvallazione 17/19
Appiano sulla Strada del Vino (BZ)
tel. +39 0471 664466
www.stmichael.it



anno di fondazione 1907
proprietà Klaus Pardatscher (presidente)
enologo Jakob Gasser
n. bottiglie prodotte 2.500.000
visite all'azienda sì, su prenotazione

Nata all'inizio del Novecento nel cuore della provincia di Bolzano, la cantina raccoglie 340 famiglie di viticoltori, che si tramandano la passione per il vino da generazioni. Oltre 1.000 ettari di vigneto abbarbicati su pendii soleggiati, da cui si vinifica il Sauvignon Sanct Valentin, un vino con bouquet di frutta e fiori di sambuco, eccellente per grigliate di pesce.

vitigno 100% Sauvignon
colore verde giallognolo brillante
profumo fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo
sapore acidità croccante, morbida corposità e pienezza
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 8°/10°C

ALTO ADIGE TERLANO DOC "TERLANER CUVÉE" 2023
CANTINA TERLANO

Via Silberleten, 7 - Terlano (BZ)
tel. +39 0471 257135
www.cantina-terlano.com



anno di fondazione 1893
enologo Rudi Kofler
n. bottiglie prodotte 1.500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su appuntamento

Dopo una lenta fermentazione a temperatura controllata, affina 5-6 mesi sui lieviti prima in acciaio e poi in botti di legno: il risultato è un vino che si abbina alla perfezione con la minestra di vino di Terlano, ma anche con insalate di asparagi crudi bianchi e con piatti tipici italiani come la pizza o la pasta al pomodoro.

vitigno 60% Pinot bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
colore giallo paglierino scintillante con sfumature verdi
profumo mela verde e pesca bianca, ma anche una raffinata sfumatura di melissa e menta
sapore al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca che conferisce a questo vino molta vivacità
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

SAN LEONARDO 2021 IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI
TENUTA SAN LEONARDO

Loc. San Leonardo - Avio (TN)
tel. +39 0464 689004
www.sanleonardo.it



anno di fondazione 1724
proprietà Marchesi Guerrieri-Gonzaga
enologo Carlo Ferrini
n. bottiglie prodotte 350.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì su appuntamento

Il San Leonardo Igt Vigneti delle Dolomiti è un classico taglio bordolese di grande eleganza e straordinaria longevità. Si caratterizza per un bouquet di notevole intensità e per la particolarità dei profumi che spaziano dal peperone verde ai piccoli frutti di bosco. Il gusto rotondo e persistente fa di questo vino una delle etichette più rappresentative della tenuta San Leonardo, di proprietà della Famiglia Guerrieri Gonzaga da oltre due secoli.

vitigno 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot
colore rosso rubino intenso con riflessi granata
profumo con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche
sapore vivace ed elegante
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 16°C

TRENTINO SUPERIORE DOC ROSSO "QUATTRO VICARIATI"
CAVIT

Via del Ponte, 31
Trento
tel. +39 0461 381711
www.cavit.it



anno di fondazione 1950
enologo A. Faustini, F. Marinconz, G. Mattiello
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Un vino di complessa realizzazione che segue una pratica antica tipica del territorio: sia per i Cabernet sia per il Merlot la vinificazione è condotta seguendo lo schema "in rosso" con durata della macerazione medio-lunga a contatto con le bucce per 13-14 giorni. L'accompagnamento ideale vede carni alla griglia, piatti di selvaggina, bolliti o primi piatti conditi con ricchi sughi a base di carne.

vitigno 75% Cabernet Sauvignon (con integrazioni di Cabernet Franc), 25% Merlot
colore rosso rubino intenso
profumo sensazioni balsamiche, di prugna, mora, tabacco e cacao
sapore grande equilibrio con note di piccoli frutti rossi maturi, sapido e morbido, con tannini nobili, finale lungo e avvolgente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 16°/18 C

TRENTINO CHARDONNAY DOC 2024 VILLA MARGON
TENUTA MARGON

Via Ponte di Ravina, 17
Trento
tel. +39 0461 972490
www.tenutelunelli.it



anno di fondazione 1986
enologo Ruben Larentis
n. bottiglie prodotte 43.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Questo Chardonnay di grande complessità e delicatezza è il frutto della felice unione di uve bianche, che regalano profumi fragranti e persistenti e un sapore strutturato e armonico. Risulta eccezionale con piatti delicati come il branzino e il pesce di lago.

vitigno 85% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 5% Sauvignon e Incrocio Manzoni
colore bianco
profumo di grande complessità, fragrante e persistente, ricorda la mela, il pompelmo, i fiori di mandorlo e gli agrumi
sapore ben strutturato, elegante, delicato, armonico
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 12°/14°C

PROSECCO DOC "BOTTEGA GOLD"
BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega S.V. (TV)
tel. +39 0438 4067
www.bottegaspa.com



anno di fondazione 1977
proprietà Famiglia Bottega
enologo Guglielmo Pasqualin
n. bottiglie prodotte 20.000.000 (tra vini, grappe, liquori)
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dagli avi fittavoli seicenteschi ai mercati di tutto il mondo. Ne ha fatta di strada la Famiglia Bottega, tra le prime a puntare con decisione e successo sul Prosecco. Nella inconfondibile livrea aurea, il Gold Prosecco Doc da uve Glera avvince con le sue note di pera e agrumi, glicine e salvia. E non solo agli aperitivi: si sposa con primi freschi.

vitigno Glera
colore brillante, giallo paglierino, perlage fine e persistente
profumo tipico, caratteristico e raffinato con note fruttate di pera e agrumi, floreali di arancio, glicine, mughetto e fiori bianchi, chiudendo con note di salvia e spezie
sapore morbido, armonico ed elegante, con corpo snello e con acidità presente
gradazione alcolica 11% vol.
temperatura di servizio 14°/15°C

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG "UNNO" 2022
ANTONIO FACCHIN

Via Barucchella, 10
San Polo di Piave (TV)
tel. +39 0422 743550
www.antoniofacchin.com



proprietà Famiglia Facchin
enologo Angelo Facchin
n. bottiglie prodotte 500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino autoctono, il Malanotte del Piave viene ottenuto dalle migliori uve di Raboso Piave, raccolte tra fine ottobre e inizio novembre, dopo la prima brina. Il 30% delle uve viene lasciato in appassimento e aggiunte poi al resto del vino che viene affinato in botte per un minimo di tre anni. Si abbina alla perfezione con piatti a base di carni rosse e di selvaggina, formaggi di lunga stagionatura, cioccolato fondente, anche piccante.

vitigno 100% Raboso
colore rosso rubino, tendente al granato
profumo intenso, dal bouquet balsamico, speziato con note di frutta rossa, ribes, marasca e sentori di tostato
sapore elegante, sapido e austero, ma con una sensazione finale di estrema pulizia del palato
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

AMARONE DELLA VALPOLLICELLA DOCG "IL VINO DEGLI DÈI"
BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega S.V. (TV)
tel. +39 0438 4067
www.bottegaspa.com



anno di fondazione 1977
n. bottiglie prodotte 20.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dal fine perlage del Prosecco al corpaccione robusto del Valpolicella. C'è tutto un mondo da quattordici milioni di bottiglie nelle cantine della Famiglia Bottega. Il Vino degli Dei è un Amarone estratto con sagacia dagli acini appassiti di Corvina, Corvinone e Rondinella. Trascorre trenta mesi in rovere prima di lasciare potenti e inebrianti tracce sul palato.

vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella
colore rosso rubino carico con sfumatura ramata
profumo intenso bouquet di frutta rossa matura, di confettura di amarena e lamponi, di noce moscata e cioccolato
sapore pieno, rotondo, persistente e potente al palato
gradazione alcolica 16% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO 2020 CÀ ROVERE
CÀ ROVERE

Via Bocara, 5
Alonte (VI)
tel. +39 0444 436234
www.carovere.it



anno di fondazione 2002
proprietà Marcella Biasin
n. bottiglie prodotte 40.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

I Colli Berici sono un gruppo di rilievi collinari, originatisi sul fondo di un antico mare. Ne è consapevole la Famiglia Biasin che da vent'anni coltiva trenta ettari di vigneto con la cura dell'orto di casa. Il millesimato Cà Rovere 2013 fonde Chardonnay e Garganega in un blend di sentori che unisce nespole, pompelmo, ananas e mandorle amare. In pratica, un miracolo.

vitigno Chardonnay, Garganega
colore giallo paglierino
profumo olfatto floreale di acacia e fiori gialli, con gradevoli sentori di nespole, pompelmo e ananas
sapore di corpo sostenuto e vellutato, con finale di mandorle amare
gradazione alcolica 12% vol.
temperatura di servizio 6°/8°C

PINOT GRIGIO "TELOS" TENUTA SANT'ANTONIO

Via Ceriani, 23 - Colognola ai Colli (VR)
tel. +39 045 7650383
www.so2freewine.com



anno di fondazione 1995
proprietà Fratelli Castagnedi
enologo Paolo Castagnedi
n. bottiglie prodotte 1.900.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

La struttura del Pinot Grigio si esalta nelle caratteristiche delle Prealpi Veronesi in questo vino prodotto esclusivamente con uve da agricoltura biologica sottoposte a pressatura soffice a freddo cui segue una fermentazione in acciaio. Caratterizzato da un basso contenuto di solfiti tanto da potersi considerare un vino "vegan", si abbina a salumi delicati come prosciutto crudo dolce, piatti a base di pesce, zuppe, risotti e piatti a base di carni bianche.

vitigno 100% Pinot Grigio
colore leggermente ramato con sfumature cinerine
profumo note di fiori bianchi come gelsomino e biancospino, sentori agrumati e di melagrana
sapore morbido e avvolgente con buona **sapidità** e leggera mineralità
gradazione alcolica 12,5% vol.
t**emperatura di servizio** 10°-12°C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2016 BERTANI

Via Asiago 1 - Grezzana (VR)
tel. +39 045 8658444
www.bertani.net



anno di fondazione 1857
proprietà Angelini Wines & Estates
enologo Andrea Antonelli
n. bottiglie prodotte 1.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015 è il vino di tradizione più recente e nel contempo più conosciuto del Veronese. La lunga maturazione, che dura anni, in grandi botti di rovere di slavonia seguita da un anno in bottiglia, porta il vino al raggiungimento del suo equilibrio, così stabile da mantenerne intatte le grandi doti organolettiche per molti decenni.

vitigno 80% Corvina, 20% Rondinella
colore rosso intenso con sfumature granato
profumo un naso fantastico, quasi baroleggiante, di grande ampiezza aromatica e classe. Un palato di grande concentrazione e dalle linee espressive nette: estremamente intenso e focalizzato. Tannini di splendida grana e una nota di cedro a dominare il tutto: un vino monumentale che abbaglia per la sua complessità e bellezza.
gradazione alcolica 15,5% vol.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2021
GERARDO CESARI

Via Progni, 81
Fumane (VR)
tel. +39 045 2160150
www.cesari.it



anno di fondazione 1936
enologo Michele Gamba
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

La tradizione dell'Amarone della Valpolicella si presenta in una delle sue migliori espressioni in questo vino maturo e pieno, strutturato, dai sentori profondi e dalla persistenza commensurabile. Si abbina meravigliosamente con formaggi di lunga stagionatura, piatti a base di funghi e tartufi, pietanze salsate a base di selvaggina.

vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella
colore rosso rubino intenso con riflessi granati
profumo aroma avvolgente di frutta matura, ciliegia e confettura
sapore palato elegante, caldo e corposo, con finale lungo e sorprendentemente raffinato
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 18°-20°C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "VALPANTENA" 2020
COSTA ARÈNTE

Loc. La Costa, 86
Grezzana (VR)
tel. +39 0422 864511
www.costarente.it



anno di fondazione 2015
proprietà Genagricola Spa
enologo Giovanni Casati
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Granato compatto e lucente, l'Amarone della Valpolicella Docg di Costa Arènte rappresenta la massima espressione della cultura enologica della Valpolicella. Inizialmente proteso sugli aromi dolci di confettura di more e mirtilli, lascia poi trasparire il suo lato più energico, scuro, con note di rabarbaro e china e a seguire mirto, eucalipto, terriccio e grafite, timo e ginepro.

vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
colore rosso intenso, con bordi che tendono al granato
profumo sentori fruttati di marasca a toni di tabacco, spezie, liquirizia.
sapore sentori di frutta a bacca rossa e marasca, si sovrappongono note di vaniglia
gradazione alcolica 16,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2020
CANTINE GIACOMO MONTRESOR

Via Ca' Cozzi, 16
Verona (VR)
tel. +39 045 913399
www.vinimontresor.it

anno di fondazione 1892
enologo Michele Spina
n. bottiglie prodotte 2.400.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'uva viene selezionata accuratamente, vendemmiata a mano e posta in casse ad appassire durante i mesi invernali. Segue una soffice pigiatura con una lenta fermentazione sulle vinacce. La maturazione avviene in botti di rovere per circa 18 mesi.

vitigno Corvina, Rondinella, Molinara
colore rosso granato carico
profumo al naso sprigiona note di frutta rossa matura e delicati sentori speziati
sapore al palato risulta corposo, caldo e vellutato con retrogusto di lampone e sottobosco
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

PERATARA VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2021
LA COLLINA DEI CILIEGI

Via Erbin, 30/A - Grezzana (VR)
tel. +39 015 8484301
www.lacollinadeiciliegi.it



anno di fondazione 2010
presidente Massimo Gianolli
enologo Paolo Posenato
n. bottiglie prodotte 120.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

La vendemmia dei migliori grappoli viene effettuata nel vigneto "Peratara". La raccolta si protrae fino a fine settembre. Due anni di affinamento tra botte grande, tonneaux, barrique e anfora. Ulteriore affinamento di un anno in bottiglia. Si abbina perfettamente con primi piatti dai sughi corposi, arrosti e carni bianche, spezzatino e alcuni formaggi di media stagionatura.

vitigno Corvina, Corvinone, Rondinella
colore granato brillante, con sfumature rosse
profumo al naso si presenta con aromi di ciliegie, violette e frutti di bosco
sapore pieno e ricco, con una struttura vellutata data dal tannino perfettamente integrato. La mineralità del terreno permette una grande persistenza degli aromi
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 16°C

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE "REGOLO"
CASA VINICOLA SARTORI

Via Casette, 4 - Santa Maria di Negrar (VR)
tel. +39 045 6028011
www.sartoridiverona.it



anno di fondazione 1898
proprietà Collis Heritage di Colognola
enologo Luca Bonetti
n. bottiglie prodotte 6.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dai vigneti del Valpolicella Classico a nord di Verona, un'area di grande vocazione che si estende nei comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano e Negrar di Valpolicella, dove le viti crescono su terreni argilloso-calcarei, nasce questo vino di grande struttura la cui caratteristica è il successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per ulteriori 6 mesi. Si accompagna a una cucina ricca a base di primi piatti saporiti, cacciagione, carni arrostite e formaggi stagionati.

vitigno 60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella
colore rosso granato vivo
profumo intenso e persistente, con sentore di ciliegia e piccoli frutti rossi
sapore corpo robusto, leggermente tannico e molto armonico
gradazione alcolica 14% vol
temperatura di servizio 16°/18°C

SOAVE CLASSICO DOC ROCCA SVEVA 2024
CANTINA DI SOAVE CADIS1898

Via Covergnino, 7 - Soave (VR)
tel. +39 045 6139845
www.cantinasoave.it - www.cadis1898.it



anno di fondazione 1898
proprietà Cantina di Soave
direttore generale Wolfgang Raifer
n. bottiglie prodotte 40.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Tra le sue colline, la Cantina di Soave seleziona un ristretto numero di vigneti da cui ottenere i vini più prestigiosi, come il Soave Classico Doc Rocca Sveva, vincitore di numerosi premi e riconoscimenti. Il sapore è elegante e molto piacevole, fresco e con un finale di mandorla amara che lo rende particolarmente adatto ad accompagnare il sushi.

vitigno Garganega
colore giallo paglierino brillante
profumo floreale-fruttato, con note delicate di frutta bianca, mela in particolare
sapore armonico, sapido, di estrema eleganza e piacevolezza, coniuga la freschezza acida con un finale di mandorla
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 8°/10°C

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2019
ROCCOLO GRASSI

Via San Giovanni di Dio, 47
Mezzane di Sotto (VR)
tel. +39 045 8880089
www.roccolograssi.it



anno di fondazione 1996
proprietà Marco e Francesca Sartori
enologo Marco Sartori
n. bottiglie prodotte 55.000
vendita diretta no
visite all'azienda no

Il Valpolicella Superiore Roccolo Grassi è ottenuto da circa il 70 % di uva fresca e 30 % di uva leggermente appassita per 10 giorni cui segue un affinamento in legno di 20 mesi, l'assemblaggio e l'imbottigliamento. Questo vino è prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella, in cui non vengono selezionate le uve per l'Amarone; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica.

vitigno 60% Corvina, 15% Corvinone; 15% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta
colore rosso rubino carico
profumo note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di grafite, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi
sapore grasso, corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

CONTE LUCIO PINOT GRIGIO DOC FRIULI 2023
AZIENDA AGRICOLA LA BELLANOTTE

Strada della Bellanotte, 3
Farra d'Isonzo (GO)
tel. +39 0481 888020
www.labellanotte.it



anno di fondazione 1987
proprietà Paolo Benassi
enologo Paolo Benassi
n. bottiglie prodotte 80.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì su prenotazione

Pieno e travolgente al palato, avvolgente e di buon equilibrio, lascia affascinati per il suo tripudio di sensazioni complesse ed emozionanti. Il colore è fra il ramato e l'oro antico e deriva dal vitigno esclusivamente di uve Pinot Grigio.

vitigno 100% Pinot Grigio
colore ramato
profumo note di pompelmo rosa, mango e accenno di spezie orientali di tendenza dolce, miele, frutta secca
sapore morbido, sapido con richiami di caramello, finale minerale
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 13°/14°C

COLLIO RIBOLLA GIALLA FERRUCCIO SGUBIN

Loc. Mernico, 2
Dolegna del Collio (GO)
tel. +39 0481 60452
www.ferrucciosgubin.it



anno di fondazione 1960
proprietà Famiglia Sgubin
enologo Gianni Menotti
n. bottiglie prodotte 120.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

È memore dei bei paesaggi dov'è nata e del trattamento di riguardo in cantina. La Ribolla Gialla della Società agricola Ferruccio Sgubin riflette nel bicchiere l'accudimento ricevuto sui Colli Goriziani da un'azienda che può dirsi artigianale nella migliore accezione. La sapidità citrina di giallo vestita, a questo punto, è quasi un dettaglio.

vitigno 100% Ribolla Gialla
colore giallo paglierino carico
profumo tipico con note agrumate
sapore sapido e citrino
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°C

DOC FRIULI ISONZO "PIERE" VIE DI ROMANS

Loc. Vie di Romans, 1
Mariano del Friuli (GO)
tel. +39 0481 69600
www.viediromans.it



anno di fondazione 1900
proprietà Famiglia Gallo
enologi Gianfranco e Tommaso Gallo
n. bottiglie prodotte 300.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Essenza dell'enologia friulana, questo vino si giova di 8 mesi di elevage sui lieviti in acciaio inox cui segue, successivamente all'imbottigliamento, un affinamento in bottiglia di ulteriori 10 mesi secondo la tradizione del territorio. Accompagnamenti ideali sono crudità di mare oppure risotti conditi con erbe aromatiche o a base di verdure di stagione, con particolare attenzione agli asparagi.

vitigno 100% Sauvignon Blanc
colore giallo paglierino con leggera unghia verde
profumo intenso con sensazioni di frutta gialla matura e note di confettura dolce di agrumi
sapore buona struttura, persistente e succoso con finale setoso
gradazione alcolica 14% vol
temperatura di servizio 11°/12°C

TERRE ALTE DOCG ROSAZZO 2023
LIVIO FELLUGA

Via Risorgimento, 1
Brazzano di Cormons (GO)
tel. +39 0481 60052
www.liviofelluga.it



anno di fondazione 1956
proprietà Famiglia Livio Felluga
enologi Stefano Chioccioli e Vioreal Flocea
n. bottiglie prodotte 800.000 circa
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Con il Terre Alte Docg Rosazzo 2022 l'azienda Livio Felluga si dimostra in grado di lavorare uve capaci di esaltare la qualità del territorio. All'olfatto l'incontro tra le uve del Friulano, Pinot bianco e Sauvignon si rivela di grande personalità ed eleganza.

vitigno Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon
colore giallo paglierino intenso
profumo intrigante, intenso, penetrante, complesso e persistente; articolati e intensi sentori di frutta esotica si fondono armonicamente a note di bergamotto, zucchero vanigliato, agrumi canditi
sapore pieno, avvolgente, profondo, armonioso, con richiami di frutta tropicale, vaniglia e macchia mediterranea
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 14°/15°C

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
LUIGI DE PUPPI

Via Roma, 5
Moimacco (UD)
tel. +39 0432 722461
www.depuppi.it



anno di fondazione prima del 1900
proprietà Famiglia De Puppi
n. bottiglie prodotte 60/70.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Le note morbide del Merlot si esaltano in questo rosso del Collio Orientale dal colore rubino intenso e dai sentori, potenti e intensi, di fragola e ciliegia. Dalla boccata calda, corposa, con note di cioccolato, questo vino elegantemente tannico si sposa a meraviglia con carni rosse, cacciagione e con i formaggi stagionati del territorio.

vitigno 100% Merlot
colore rosso rubino intenso
profumo potente e intenso con note fruttate di ciliegia e fragola
sapore corposo, caldo, con leggero sentore di cioccolato, tannicità vellutata, dolce ed elegante
gradazione alcolica 14,5% vol
temperatura di servizio tra 16°/18° C

DOC FRIULI
LUIGI DE PUPPI

Via Roma, 5
Moimacco (UD)
tel. +39 0432 722461
www.depuppi.it



anno di fondazione prima del 1900
proprietà Famiglia De Puppi
n. bottiglie prodotte 60/70.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un bianco saldamente ancorato alla tradizione friulana, dal colore paglierino chiaro e dal profumo di fiori bianchi. Il suo gusto asciutto, morbido, con netto sentore di mandorla amara, lo rende ideale per l'abbinamento con carni bianche, pesce e crostacei, soprattutto scampi e cicale di mare, ma anche con i piatti a base di asparagi e di erbe primaverili caratteristici del suo territorio d'origine.

vitigno 100% Friulano
colore giallo paglierino chiaro
profumo fiori bianchi
sapore asciutto, morbido, con netto sentore di mandorla amara
gradazione alcolica 13,5% vol
temperatura di servizio 8°/10° C

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
PETRUCCO

Via Morpurgo, 12
Buttrio (UD)
tel. +39 0432 674387
www.vinipetrucco.it



anno di fondazione 1981
proprietà Famiglia Petrucco
enologo Flavio Cabas
n. bottiglie prodotte 70.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nel cuore della zona Doc dei Colli Orientali del Friuli le uve del Refosco vengono fatte affinare per più di 24 mesi in barrique e tonneau, per poi sfoggiare un rosso rubino intenso, caratteristico del Friuli Colli Orientali. Intenso di fragranze fruttate, frutti rossi, lamponi, ribes, mirtilli e more selvatiche è un vino dal sapore asciutto e fresco che riflette la ricchezza del terreno sul quale cresce il vigneto.

vitigno 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
colore rosso rubino vivace
profumo intenso con fragranze fruttate di piccoli frutti neri e rossi, spezie
sapore asciutto e fresco
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC BIANCO WHITE ANGEL 2023
VALENTINO BUTUSSI

Via Pra' di Corte, 1
Corno di Rosazzo (UD)
tel. +39 0432 759194 - www.butussi.it



anno di fondazione 1910
proprietà Famiglia Butussi
enologo Filippo Butussi
n. bottiglie prodotte 130.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Questo vino che rappresenta una delle migliori tradizioni enologiche del territorio gode di un processo di fermentazione e affinamento in botti di rovere tradizionali friulane da 500-700 litri per circa 6-10 mesi, cui seguono ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Si accosta a meraviglia con ostriche, piatti a base di crostacei, caviale di storione, molluschi, ma anche con pietanze a base di verdure e carni leggere.

vitigno 60% Chardonnay, 20% Ribolla Gialla, 20% Friulano
colore giallo paglierino brillante
profumo ampio e intenso, di grande eleganza e persistenza, con note di miele e fiori freschi di campo
sapore etereo, asciutto, sapido
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 12°/14°C

SAUVIGNON DOC FRIULI COLLI ORIENTALI CASALI RONCALI
CANTINA DI BERTIOLO

Via Madonna, 27
Bertiolo (UD)
tel. +39 0432 917434
www.cabert.it



anno di fondazione 1960
enologo Enrico De Candido
n. bottiglie prodotte 1.800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Vendemmiato in due distinti periodi dell'anno e poi stabulato per cinque giorni a freddo perché fermenti a basse temperature, questo grande bianco riposa 8 mesi in acciaio prima di venire imbottigliato. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con formaggi freschi, piatti a base di pesce, pietanze di carni bianche, verdure grigliate, risotti, piatti esotici.

vitigno 100% Sauvignon
colore giallo paglierino intenso
profumo aromi rinfrescanti di agrumi, limone, pompelmo, bergamotto, bosso, frutto della passione, sambuco e sul finire note di salvia
sapore minerale al palato
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 12°C

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI RIBOLLA GIALLA 2024
CASTELLO DI BUTTRIO

Via Morpurgo, 9 - Buttrio (UD)
tel. +39 0432 673015
www.castellodibuttrio.it



anno di fondazione 1994
proprietà Alessandra Felluga
vendita diretta sì
visite all'azienda sì (per gruppi su richiesta)

Dal Collio Friulano arriva questo vino espressione della migliore enologia del territorio, tradizionale e al tempo stesso innovativo. L'uva, raccolta a mano, viene sottoposta a pressatura soffice cui segue decantazione statica a 14° per 24-36 ore e successivamente una fermentazione in vasche d'acciaio. Si abbina a pesce crudo, creme, vellutate e primi a base di pesce e/o di verdure.

vitigno 100% Ribolla Gialla
colore giallo paglierino
profumo leggera nota floreale
sapore asciutto, vivace, fresco, con una ben definita acidità
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 8°/10°C

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOP 2023
CASTELLO DI BUTTRIO

Via Morpurgo, 9
Buttrio (UD)
tel. +39 0432 673015
www.castellodibuttrio.it



anno di fondazione 1994
proprietà Alessandra Felluga
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, (per gruppi su richiesta)

La tradizione enoica dei Friuli si palesa bene in questo vino di carattere, piacevolmente tannico. L'uva, raccolta a mano e dirasata, viene fatta macerare a contatto con le vinacce per poi essere sottoposta a fermentazione alcolica a una temperatura di 20-25° per 11 mesi in acciaio. Suoi accompagnamenti sono la cacciagione, i formaggi stagionati, ma anche piatti a base di pesci grassi.

vitigno 100% Refosco
colore rosso brillante
profumo sottobosco, con note di cardamomo e mora selvatica
sapore vivace, di carattere, con tannini ben integrati che esaltano la sensazione di freschezza
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC "PREDAPPIO DI PREDAPPIO VIGNA DEL GENERALE" 2022
FATTORIA NICOLUCCI

Via Umberto I, 21
Predappio (FC)
tel. +39 0543 922361
www.vininicolucci.com



anno di fondazione 1885
proprietà Alessandro Nicolucci
enologo Alessandro Nicolucci
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dimenticate le produzioni seriali da milioni di bottiglie. Giuseppe e Alessandro Nicolucci sono la quarta generazione di una Famiglia che non ha mai voluto saperne di omologazioni redditizie ma insincere. Vigna del Generale Riserva 2022 è un Sangiovese della tradizione.

vitigno Sangiovese
colore rubino intenso
profumo al naso è complesso, con evidenti note speziate, specie di grafite, ma anche di caffè e cioccolato, e profumi di viola, melograno, frutti di bosco, ciliegie
sapore pino, persistente e profondo
gradazione alcolica 14,50% vol.
temperatura di servizio 18°C

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE "PRUGNETO"
PODERI DAL NESPOLI

Villa Rossi, 50 – Civitella di Romagna (FC)
tel. +39 0543 989911
www.poderidalnespoli.com



anno di fondazione 1929
proprietà Argea Spa
enologo Scipione Giuliani
n. bottiglie prodotte 2.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, guidate e degustazioni

Sangiovese in purezza, con un carattere maturo e strupurezza, espressione dello spirito sincero dell'enologia romagnola, questo vino viene vinificato e maturato in acciaio mentre il 30% del blend affina per pochi mesi in botti e barrique. Accompagnamenti ideali di questo vino sono primi piatti a base di pasta fresca e pasta ripiena, conditi con sughi corposi di carne, secondi di carne rossa, arrosti, costate alla brace, formaggi di lunga stagionatura.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso brillante
profumo intenso, di frutta rossa
sapore freschezza che si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con retrogusto speziato e persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE
BRASCHI

Viale Roma 37, Mercato Saraceno (FC)
tel. +39 349 3721623
www.cantinabraschi.com



anno di fondazione 1949
proprietà Terre Cevico Soc. Coop. Agricola
n. bottiglie prodotte 15.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Esempio vivente della grande tradizione enoica romagnola, questo Sangiovese in purezza di nobile corpo viene vinificato a temperatura controllata attorno ai 26° per 20 giorni con macerazione sulle bucce per poi affinare in vasche di acciaio inox e cemento. Si abbina splendidamente con tantissimi grandi classici della tradizione culinaria italiana, ma in particolare con la minestra di pasta e fagioli e con il galletto alla cacciatora.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino intenso
profumo sentori caratteristici di ciliegia mediterranea e piccoli frutti rossi
sapore equilibrato, ben strutturato, con tannini fitti e retrogusto lungo e piacevole
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°-20°C

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
VIGNETI ROMIO

Via Zampeschi 117,
Forlì (FC)
tel. +39 0543 775511
www.vignetiromio.it



anno di fondazione 1966
proprietà Caviro Sac
enologo Riccardo Maraldi
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

C'è tutto il calore dell'ospitalità romagnola in questo vino di buona struttura, caldo e avvolgente, cui l'affinazione in barrique per 12 mesi conferisce morbidezza ed eleganza. Adatto all'invecchiamento, si accompagna bene con tutte le specialità tipiche della Romagna: salumi, formaggi di media e lunga stagionatura, primi di pasta fresca conditi con sughi ricchi a base di carne, carni alla brace.

vitigno Sangiovese, Syrah
colore rosso rubino molto intenso
profumo sentori tipici di ciliegia, mora, seguiti da note dolci vanigliate e speziate
sapore complesso e avvolgente, con acidità equilibrata, finale molto lungo, elegante e caldo
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°C

BRUT METODO CLASSICO
FRANCESCO BELLEI & C.

Via Nazionale, 130/132
Loc. Cristo di Sorbara - Bomporto (MO)
tel. +39 059 902009
www.francescobellei.it



anno di fondazione 1920
proprietà Famiglia Cavicchioli
enologo Sandro Cavicchioli
n. bottiglie prodotte 70.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nelle cantine dell'azienda Francesco Bellei & C. vengono lavorate le uve del Pinot Nero e del Chardonnay, secondo il Metodo Classico della fermentazione in bottiglia. Dall'unione di questi due vitigni nasce il Brut, un vino giallo dorato dai riflessi verdi, caratterizzato da un profumo intenso di note tostate su fondo floreale, dal gusto sapido e fruttato con finale molto fresco e pulito.

vitigno 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay
colore giallo dorato con riflessi verdi
profumo intenso di note tostate su fondo floreale
sapore palato possente, ma con grande finezza; sapido, fruttato con finale molto fresco e pulito
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 4°/6°C

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP
GARUTI

Via Per Solara, 6
Sorbara di Bomporto (MO)
tel. +39 059 902021
www.garutivini.it



anno di fondazione 1920
proprietà Garuti Elio
enologo Mauro Bompani
n. bottiglie prodotte 130.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nel cuore della campagna sorbarese, culla dell'omonimo Lambrusco, è ubicata l'azienda agricola Garuti che, attraverso le più moderne tecniche di lavorazione, trasforma i prodotti della terra in vini di qualità. Come per il Lambrusco rifermentato in bottiglia, vino secco, caldo e abbastanza morbido, che si abbina con i piatti ricchi e succulenti della cucina emiliana.

vitigno 100% Lambrusco di Sorbara
colore rosso rubino
profumo all'esame olfattivo ha una buona intensità e una buona complessità con sentori di frutta rossa e di confettura
sapore secco, caldo e abbastanza morbido, fresco e sapido lasciando al palato sentori floreali e di marasco e una buona acidità
gradazione alcolica 11,5% vol.
temperatura di servizio 12 °C

GUTTURNIO SUPERIORE "SINSÄL"2023
TORRE FORNELLO

Loc. Fornello
Ziano Piacentino (PC)
tel. +39 0523 861001
www.torrefornello.it



anno di fondazione 1998
proprietà Enrico Sgorbati
enologo Nico Danesi
n. bottiglie prodotte 250.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Principe dei rossi dei Colli Piacentini, nato da un sapiente blend di Croatina e Barbera, questo vino macera a contatto con le bucce per poi riposare prima in acciaio e alla fine per tre mesi in barrique francesi dell'Allier. È il vino ideale da accompagnare a piatti consistenti e gustosi, a base di carne alla brace, arrosti, primi conditi con sughi di carne, carni bollite.

vitigno Croatina 45%, Barbera 55%
colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
profumo vinoso con cenni di prugna e ciliegia che accompagnano il sapore morbido
sapore morbido giustamente tannico e ampio retrogusto di frutta matura, vinoso e strutturato
gradazione alcolica 13,5-14%
temperatura di servizio 16°/18°C

BURSÔN RAVENNA ROSSO IGP
LONGANESI

Via Boncellino, 114
Bagnacavallo (RA)
tel. +39 0545 60289
www.longanesiburson.com



anno di fondazione 1930
proprietà Daniele Longanesi
enologo Sergio Ragazzini
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Con una storia di almeno tre generazioni la Famiglia Longanesi produce vini che vengono venduti in tutta Italia ma non solo. Il must di questa azienda è il Bursôn di Brûson Ravenna Rosso Igp, che deriva dall'uva Longanesi, un vitigno molto resistente che venne scoperto nel 1913. Questo vino dal profumo esplosivo che trasmette il calore del frutto nero esprime un gusto persistente, con tannino equilibrato.

vitigno uva Longanesi
colore rosso rubino consistente
profumo esplosivo che trasmette il calore del frutto nero
sapore persistente, con tannino equilibrato
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC APPASSIMENTO "GALANTE"
TERRE DI CEVICO

Via Fiumazzo, 72
Lugo (RA)
tel. +39 0545 284711
www.terrecevico.com



anno di fondazione 1963
proprietà Terre Cevico Soc. Coop. Agricola
enologo Enrico Salvatori
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Un vino per molti ma non per tutti, che riscopre l'antica tecnica dell'appassimento, pochi passaggi che riportano l'uva al suo sapore più intenso. I grappoli di Sangiovese vengono raccolti a mano in cassette da 4 chili nella seconda decade di settembre per poi trascorrere 5-7 settimane nel fruttaio. Si consiglia in accostamento a primi, arrosti di carni bianche e formaggi.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso cremisi intenso
profumo profilo aromatico di ciliegia rossa, prugna secca, cioccolato e caffè
sapore tannini a grana fine, palato cremoso al centro con finale persistente e dolce
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°C

METODO CLASSICO MILLESIMATO DI SANGIOVESE "LE ROCCHE MALATESTIANE"
TERRE DI CEVICO

Via Fiumazzo, 72 - Lugo (RA)
tel. +39 0545 284711
www.terrecevico.com



anno di fondazione 1963
proprietà Terre Cevico Soc. Coop. Agricola
enologo Enrico Salvatori
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Dai vigneti più alti di Verrucchio-Torriana proviene questo Sangiovese in purezza vinificato in bianco, minerale e sapido, che offre l'acidità ideale per un grande spumante. Vendemmiato nel 2019 e sboccato nel 2024, l'affinamento per 24 mesi sui lieviti gli conferisce complessità aromatica e un perlage fine da rifermentazione naturale in bottiglia. Particolarmente indicato con piatti a base di pesce, nel solco della tradizione riminese, si accosta bene anche a salumi, carni e pizza.

vitigno 100% Sangiovese
colore giallo delicato con riflessi dorati
profumo bouquet fruttato, aromi intensi con note marine
sapore note di pera, agrumi e crosta di pane, sapido e persistente
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 10°-12°C

ROMAGNA DOCG ALBANA PASSITO DOCG SCACCOMATTO
FATTORIA ZERBINA

Via Vicchio 11,
Faenza (RA)
tel. +39 0546 40022
www.zerbina.com



anno di fondazione 1966
proprietà Maria Cristina Geminiani
enologo Maria Cristina Geminiani
n. bottiglie prodotte 180.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su appuntamento

Un vino che non si fa tutti gli anni ma solo se si verificano le condizioni ideali. Per gustare le note agrumate e dolci del Romagna Albana Passito Docg - Scaccomatto di Fattoria Zerbina occorre attendere che la muffa nobile attacchi le uve vendemmiate tardivamente. L'oro profondo che verserete in bicchiere per accompagnare una ciambella reggiana vi dirà che ne è valsa la pena.

vitigno Albana, vendemmiata tardivamente e in più riprese, con attacco della muffa nobile
colore giallo oro
profumo di pesca e di frutta candita
sapore dolce, estremamente pulito ed elegante, fruttato con note leggere di zafferano
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 11°/12°C

ALBANA DI ROMAGNA SECCO DOCG
TENUTA MASSELINA

Via Posse 1030 -1250
Castel Bolognese (RA)
tel. +39 0546 651004 - www.masselina.it



anno di fondazione 2007
proprietà Terre Cevico Soc. Coop. Agricola
enologo Enrico Salvatori
n. bottiglie prodotte 8.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il sole della Romagna si concentra in questo vino bianco aromatico, di medio corpo, da gustare ben ghiacciato. All'assaggio il sapore è pieno, caldo, armonico, avvolgente. In tavola è sostanzialmente un vino da tutto pasto, e in particolare si sposa ottimamente con piatti di pesce, primi piatti, secondi di carni bianche e anche con salumi del territorio.

vitigno 100% Albana
colore giallo dorato antico con toni ramati
profumo complesso, stratificato con sentori di fiori e frutta gialla, miele di acacia, albicocca secca, minerale, pietra baciata dal sole con sentori di iodio e sale
sapore corposo, carnoso, strutturato, fresco, mentolato, dalla struttura tannica all'interno di un accenno minerale che ritorna in un retrogusto lungo, ricco, , fruttato e salato
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°-14°C

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP "CA' BESINA" PAS DOSÉ 2017
CASALI VITICULTORI

Via delle Scuole 7
Scandiano (RE)
tel. +39 0522 855441
www.casalivini.it



anno di fondazione 1900
proprietà Casali Viticultori
enologo Federico Calanchi
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Il Ca' Besina Brut Millesimato è stato il primo metodo classico dell'Emilia-Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno quattro anni sui lieviti. È una delle etichette più storiche della spumantistica emiliana.

vitigno 100% Spergola
colore giallo paglierino con riflessi dorati
profumo fiori bianchi, mela, pera croccante e crosta di pane
sapore croccanti note fruttate con chiusura sapido-fruttata
gradazione alcolica 11,5% vol.
temperatura di servizio 6°-8°C

LAMBRUSCO REGGIANO DOP "PRA DI BOSSO" STORICO
CASALI VITICULTORI

Via delle Scuole 7
Scandiano (RE)
tel. +39 0522 855441
www.casalivini.it



anno di fondazione 1900
proprietà Casali Viticultori
enologo Federico Calanchi
vendita diretta sì (presso la cantina Emilia Wine ad Arceto di Scandiano)
visite all'azienda no

Ci sono tutta la storia di un territorio e tutta la sincerità dell'enologia emiliana in questo vino caratteristico e unico, sottoposto a rifermentazione in autoclave come nella migliore tradizione. Il suo accompagnamento ideale sono tutti i piatti tipici della cucina regionale, salumi, insaccati, gnocco fritto, cappelletti in brodo, tortelli al tartufo, bolliti, cotechino, faraona al forno.

vitigno 60% Lambrusco Salamino, 30% Lambrusco Maestri, 10% Malbo Gentile
colore rosso intenso
profumo viola, rosa canina, lamponi, ciliegie
sapore vivace trama tannica, gusto fruttato intenso, ottima freschezza e struttura
gradazione alcolica 11,5% vol.
temperatura di servizio 12°-15°C

ROMAGNA DOC TREBBIANO
1502 DA VINCI IN ROMAGNA

Via del Torrino, 19
Vinci (FI)
www.leonardodavinci.it



anno di fondazione 1966
proprietà Caviro sca
enologo Riccardo Maraldi
vendita diretta sì
visite all'azienda no

È il più classico dei classici della terra di Romagna questo vino di grande beva, espressione storica di un territorio. Fermentato a freddo in acciaio inox a una temperatura massima di 13°C con lieviti selezionati, è eccellente come aperitivo oltre ad accompagnarsi perfettamente con piatti di mare della tradizione romagnola, pietanze a base di verdure, carni bianche e formaggi freschi.

vitigno 100% Trebbiano
colore giallo paglierino luminoso
profumo intenso e diretto, dominato da pesca gialla, fiori di ginestra ed erba di campo fresca
sapore sorso saporito, ben bilanciato fra corpo e acidità, presente e avvolgente, con innata e piacevole freschezza che conferisce grande bevibilità
gradazione alcolica 12% vol.
temperatura di servizio 10°C

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG
COLLEMASSARI

Località Poggi del Sasso
Cinigiano (GR)
tel. +39 0564 990496
www.collemassari.it



anno di fondazione 1998
proprietà Collemassari Spa soc. agricola
enologo Luca Marrone
n. bottiglie prodotte 400.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Collemassari è un'azienda biologica alle pendici del Monte Amiata, nell'area della Docg Montecucco in Alta Maremma. Il Montecucco Sangiovese Riserva Docg Poggio Lombrone 2012 è un vino di lungo invecchiamento prodotto dalle migliori uve di Sangiovese. Profuma di prugna e marasca, in bocca sa di spezie e liquirizia con finale molto persistente.

vitigno Sangiovese
colore rosso rubino
profumo aromi di marasca e prugna
sapore spezie e liquirizia
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 18°C

"VIANDANTE" MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG 2018
TENUTA IMPOSTINO

Loc. Impostino - Civitella Paganico (GR)
tel. +39 333 6501683
www.tenutaimpostino.it



anno di fondazione 2002
proprietà Patrizia Chiari
enologo Fabio Bigolin
n. bottiglie prodotte 120.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

È un vino di grande personalità, che consente abbinamenti altrettanto importanti; la grande bevibilità lo rende piacevole con formaggi stagionati dal gusto deciso. È un compagno perfetto da abbinare a tutti i tipi di carni rosse, selvaggina arrosto con piume e importanti salse di carne, come la salsa di anatra o coniglio.

vitigno 100% Sangiovese biologico
colore rosso rubino brillante e ricco
profumo note fruttate che vanno dalla ciliegia al lampone, alla mora, al ribes nero, note terziarie speziate come tabacco, cuoio, cacao
sapore tannini maturi e ben bilanciati, mineralità e il suo finale lungo e persistente
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

"IMPOSTINO" MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA 2019
TENUTA IMPOSTINO

Loc. Impostino - Civitella Paganico (GR)
tel. +39 333 6501683 - www.tenutaimpostino.it



anno di fondazione 2002
proprietà Patrizia Chiari
enologo Fabio Bigolin
n. bottiglie prodotte 120.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino di grande versabilità, accompagna con eleganza salumi importanti e formaggi stagionati e primi piatti dalle note speziate come la pappardella al capriolo o la carbonara, che ne esaltano le note morbide e avvolgenti. È naturale compagno di piatti a base di carne, di cui preferisce senza dubbio le cotture arrosto, ed è perfetto con il coniglio alla cacciatora, il pollo in scottiglia e le costolette d'agnello.

vitigno vitigno 80% Sangiovese, 20% Merlot, Syrah e Petit Verdot da agricoltura biologica
colore rubino intenso fitto
profumo intenso e pulito, in cui dominano prugna, eucalipto, tabacco e sapori della terra
sapore ingresso caldo e morbido, di corpo pieno e dal notevole equilibrio, in cui la freschezza e il tannino ben bilanciano la carica alcolica
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

ROSSO TOSCANA IGT VIC TOSCANA RENÌS

Loc. Il ghiaccio, 72 - Suvereto (LI)
www.renis.it



proprietà Simone Pigatto
enologo Simone Pigatto
n. bottiglie prodotte 1.500
vendita diretta sì

Cuore internazionale ma anima local per il Rosso Toscana Igt "ViC" di Renìs: prodotto al 100% da uve Syrah, è un vino che si adatta benissimo alle occasioni più disparate grazie alle sue caratteristiche versatili. Affinato in barrique per 12 mesi, dal colore rosso scuro, al naso profuma di frutta matura e legno, mentre il gusto è polposo, speziato, persistente. Vino da tutto pasto ma anche da fuori pasto.

vitigno Syrah
colore rosso scuro intenso
profumo frutto nero maturo, ribes, cassis e mora. Lieve percezione balsamica con note dolci di rovere.
sapore polposo, con un buon estratto di frutto rosso maturo, tannino setoso, armonico il connubio di dolcezza e acidità, buona e piacevole la persistenza che richiama la beva
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

BRUNELLO DI MONTALCINO LA CERBAIOLA SALVIONI

Piazza Cavour, 19
Montalcino (SI)
tel. +39 0577 848499
www.aziendasalvioni.com



anno di fondazione 1985
proprietà Giulio Salvioni
enologo Attilio Pagli
n. bottiglie prodotte 10.000/15.000
vendita diretta no
visite all'azienda sì

È un vino prestigioso dell'azienda Cerbaiola, che vinifica secondo tradizione con potature corte per rese bassissime e una raccolta selettiva fatta a mano. Prodotto solo nelle annate migliori, questo vino ha ottenuto vari riconoscimenti nazionali e internazionali. Ricavato da Sangiovese Grosso, è di colore rosso rubino e si abbina a carni rosse e cacciagione.

vitigno Sangiovese Grosso
colore rosso rubino
profumo intenso di bacca rossa
sapore molto elegante con acidità molto equilibrata
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "TENUTA GREPPO" 2016
TENUTA GREPPO BIONDI SANTI

Villa Greppo, 183 - Montalcino (SI)
tel. +39 0577 848087
www.biondisanti.it



anno di fondazione 1888
proprietà Christofer Descours
enologo Federico Radi
vendita diretta no
visite all'azienda no

Questo è il principe dei Supertuscans, vetta dell'enologia toscana, nazionale e mondiale. Le uve di Sangiovese Grosso, lavorate secondo un rigoroso disciplinare, e la maturazione che richiede cinque anni donano un nettare senza eguali. Si sposa con piatti a base di carne rossa ma anche con primi tipici della cucina italiana.

vitigno 100% Sangiovese Grosso
colore rosso rubino brillante
profumo un frutto dolce e fragrante, non opulento, dominato dagli aromi di ciliegia, tipici del Sangiovese di alta collina
sapore in bocca la struttura suadente rivela tannini vellutati, seguiti dalla consueta sensazione di freschezza
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020
MASTROJANNI

Poderi Loreto e San Pio
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)
tel. +39 0577 835681
www.mastrojanni.com



anno di fondazione 1975
proprietà Francesco Illy
enologo Giulia Härri
n. bottiglie prodotte 150.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, solo su prenotazione

Affinato in botte di rovere dell'Allier per almeno 36 mesi questo vino si presenta intrigante nella sua giovane classicità, risaltando di note fruttate mature impreziosite da una speziatura variegata. Alla beva si offre con schiettezza con un ingresso intenso che termina piacevolmente tannico e sapido al palato. Si accompagna con cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino
profumo note di frutta matura, spezie dolci e piccanti, sottili tocchi balsamici e tostati
sapore in bocca si distende schietto e dinamico sostenuto da tannicità fine ed elegante che in compagnia di polposa acidità dona un finale sapido e persistente
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "TENUTA NUOVA" CASANOVA DI NERI

Podere Fiesole
Montalcino (SI)
tel. +39 0577 834455
www.casanovadineri.it



anno di fondazione 1971
proprietà Giacomo Neri
enologi Giacomo e Giovanni Neri
n. bottiglie prodotte 225.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nato sulle pendici di Montalcino, il Brunello di Montalcino Docg "Tenuta Nuova" di Casanova di Neri è il perfetto rappresentante di una cultura enologica antica, nobile e rustica al tempo stesso. Prodotto al 100% da uve Sangiovese, affinato in rovere, i suoi aromi spaziano dalla ciliegia al rosmarino. Suoi abbinamenti naturali sono i piatti tipici della tradizione toscana, dalle carni rosse al piccione allo spiedo ai formaggi stagionati.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino intenso
profumo ciliegia, viola, rosmarino ed eucalipto
sapore intenso e persistente con tannini dolci e setosi
gradazione alcolica 14.5% vol.
temperatura di servizio 17°C

BRUNELLO DI MONTALCINO "VIGNA SPUNTALI" VAL DI SUGA

Loc. Val Di Cava - Montalcino (SI)
tel. +39 0577 804101
www.valdisuga.com



anno di fondazione 1969
proprietà Angelini Wines & Estates
enologo Pietro Riccobono
n. bottiglie prodotte 200.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nasce grazie a un sapiente assemblaggio delle uve provenienti dai tre vigneti principali dell'azienda. Tre zone con esposizioni e caratteristiche geo-climatiche molto diverse tra di loro la cui unione porta a un vino caratterizzato da un equilibrio speciale e dalle peculiarità classiche di ciascuna zona: un bilanciamento tra freschezza e struttura, corpo ed eleganza. Un Brunello esclusivo, equilibrato con un finale di una persistenza unica.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso granato
profumo macchia mediterranea, fiori di ginestra, frutta agrumata e candita, spezie tabacco e cioccolato
sapore voluminoso e leggero con tannini dolci di medio livello, un carattere iodato
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

CHIANTI CLASSICO RISERVA
ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macìe, 45
Castellina in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 7321
www.roccadellemacie.com



anno di fondazione 1973
proprietà Famiglia Zingarelli
n. bottiglie prodotte 3.700.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

È il vino emblema della cantina Le Macie, fondata nel 1973 dal produttore e regista Italo Zingarelli e oggi gestita dai figli con la stessa passione del padre per la Toscana, l'enoturismo e gli eventi. Le uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot conferiscono al vino il colore rosso rubino e il giusto equilibrio per adattarsi alle più disparate pietanze.

vitigno 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
colore rosso rubino carico
profumo intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata
sapore ricco e persistente, con tannini ben integrati
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

GOVERNO ALL'USO TOSCANO SANGIOVESE IGT 2021
SAN LEONINO

Loc. I Cipressi
Castellina in Chianti (SI)
tel. +39 0577 743108
www.sanleonino.it



anno di fondazione 1994
proprietà Bertani Domains Srl
enologo staff tecnico di Cantina San Leonino
n. bottiglie prodotte 250.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Risultato di un lungo e attento processo di fermentazione, questo vino, dagli intensi riflessi purpurei, si presenta austero ed elegante; caratterizzato, in bocca, da morbidi sapori dolci e fruttati, s'abbina perfettamente ai piatti della tradizione toscana.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino intenso con riflessi porpora
profumo intenso di frutti rossi
sapore morbido e rotondo di frutta e cioccolato
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°C

IL SOLATÌO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG
CASTELLO D'ALBOLA

Via Pian d'Albola, 31
Radda in Chianti (SI)
tel. +39 0577 738019
www.albola.it



anno di fondazione 1979
proprietà Famiglia Zonin
enologo Alessandro Gallo
n. bottiglie prodotte 800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Il Chianti Classico Gran Selezione "Il Solatìo" del Castello d'Albola è un grande rosso toscano a base di Sangiovese che viene così chiamato per la fantastica esposizione del vigneto da cui prende forma; esposizione a Sudest, in pieno sole, su un vigneto molto piccolo, realizzato da un pendio scosceso e roccioso, a 600 metri sul livello del mare, con un suolo ricco di frammenti di galestro e alberese; un suolo molto permeabile e con una fertilità bassa. Connubio perfetto tra territorio e tradizione, esprime nel calice la vera tessitura del Sangiovese di Radda in Chianti, una tessitura fatta di finezza e personalità.

vitigno 100% Sangiovese
gradazione alcolica 13% vol.

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG VALLOCAIA RISERVA 2022
BINDELLA

Via delle tre Berte, 10/A
Montepulciano (SI)
tel. +39 057 8767777
www.bindella.it



anno di fondazione 1983
enologi Rudi Bindella
n. bottiglie prodotte 200.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il Vallocaia è un vino elegante e complesso. Al naso si apre con sentori di frutti rossi e piacevoli note speziate. Al palato risulta rotondo e bilanciato e con un finale lungo e persistente. Perfetto in abbinamento a carni rosse e selvaggina.

vitigno 95% Sangiovese, 5% Colorino del Valdarno
colore rosso rubino
profumo profondo e complesso, con sentori di giaggiolo, agrumi e piccoli frutti neri, integrati da eleganti note balsamiche
sapore progressivo, lungo, con una tannicità di rara finezza. La massima espressione del Sangiovese di Vallocaia
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 20°C

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG
FATTORIA DEL CERRO

Via Grazianella, 5, Loc. Acquaviva
Montepulciano (SI)
tel. +39 057 8767722
www.fattoriadelcerro.it



proprietà Tenute del Cerro Spa
enologi Emanuele Nardi e Riccardo Cotarella
n. bottiglie prodotte 1.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Sulle colline di Acquaviva, nel cuore delle Crete Senesi, Fattoria del Cerro Fattoria del Cerro è la più grande realtà privata produttrice di Vino Nobile di Montepulciano. L'ampiezza e la varietà di esposizione dei suoi vigneti garantiscono la possibilità di selezionare, a seconda dell'annata, le migliori uve.

vitigno 100% Prugnolo Gentile (Sangiovese)
colore rosso rubino alla vista, con unghia leggermente granata
profumo prugna matura e ciliegie sotto spirito che poi si sviluppano su sentori di sottobosco, tabacco e chiodi di garofano
sapore pieno, persistente, con evidente componente tannica
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

DOC ORCIA PETRUCCI MELO 2020
PODERE FORTE

Località Petrucci 13
Castiglione d'Orcia (SI)
tel. +39 0577 8885100
www.podereforte.it



anno di fondazione 1997
proprietà Pasquale Forte
enologo Cristian Cattaneo
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Sontuoso, aristocratico, elegante e sinuoso, questo rosso da produzione biodinamica rende onore all'enologia delle crete senesi. Di colore rubino e dai sentori di frutti rossi, lampone e visciola, e di spezie, questo vino di grande tensione e verticalità e dal gusto sapido e minerale si sposa perfettamente con piatti a base di carne, funghi, selvaggina e con formaggi di grande stagionatura.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino carico
profumo note di frutti rossi di fragola di bosco e ciliegia, accompagnato da sentori di rosa, arancia sanguinella e pepe bianco con finale balsamico di eucalipto e note mentolate
sapore tensione sensoriale diretta tra le note aromatiche e il palato, Acidità, finezza e persistenza del tannino
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 15°-16°C

DOC ORCIA PETRUCCI ANFITEATRO 2020
PODERE FORTE

Località Petrucci 13
Castiglione d'Orcia (SI)
tel. +39 0577 8885100
www.podereforte.it



anno di fondazione 1997
proprietà Pasquale Forte
enologo Cristian Cattaneo
n. bottiglie prodotte 50.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Avvolgente come le ali dell'anfiteatro di cui porta il nome, si presenta con una sequenza olfattiva di frutti rossi, violetta seguiti da speziatura come cardamomo; prosegue con note balsamiche di macchia mediterranea. Dal gusto equilibrato, caratterizzato da un tannino setoso, dà il meglio di sé accanto piatti a base di cacciagione, funghi e formaggi stagionatissimi.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino carico
profumo note di ciliegia rossa, fiori di viola, speziatura di pepe nero e tabacco con finale di macchia mediterranea
sapore grande equilibrio, densità e dolcezza di tannino**e alcolica** 15% vol.
temperatura di servizio 15°-16°C

POGGIO A FRATI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA
ROCCA DI CASTAGNOLI

Loc. Castagnoli
Gaiole in Chianti (SI)
tel. +39 0577 731004
www.roccadicastagnoli.com



anno di fondazione 1981
proprietà Calogero Cali
enologo Daniele Pagni
n. bottiglie prodotte 450.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il Chianti Classico Riserva Poggio A' Frati prodotto nella Rocca di Castagnoli è un vino complesso e di grande struttura gustativa. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadenza gustativa.

vitigno 95% Sangiovese, 5% Canaiolo
colore rosso intenso e brillante
profumo ricco di note in piccoli frutti rossi, avvolgenti, complessi e persistenti (ciliegia, marasca matura). Finale speziato e balsamico
sapore grande complessità, struttura gustativa ed eleganza
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 16°C

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023
MASTROJANNI

Poderi Loreto e San Pio
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)
tel. +39 0577 835681
www.mastrojanni.com



anno di fondazione 1975
proprietà Francesco Illy
enologo Giulia Härri
n. bottiglie prodotte 150.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Si presenta alla vista con colore rosso rubino intenso e brillante, dove le note fruttate di prugna e mora di rovo si accompagnano a una speziatura dolce con sfumature balsamiche. Compagno inseparabile delle tipiche merende a base di salumi e formaggi del territorio, ma anche con paste asciutte al sugo di carne, crostini di milza, carni alla brace e umidi di frattaglie.

vitigno 100% Sangiovese
colore rosso rubino intenso
profumo note di prugne e more di rovo con sfumature speziate e balsamiche
sapore tannini compatti e maturi stimolati da una fragrante acidità che guidano a un lungo finale sapido e persistente
gradazione alcolica 14 % vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

UMBRIA GRECHETTO IGT "FIORFIORE" 2023
CANTINA ROCCAFIORE

Loc. Collina, 110/a
Todi Frazione Chioano (PG)
tel. +39 075 8942746
www.cantinaroccafiore.it



anno di fondazione 1999
proprietà Famiglia Baccarelli
enologo Alessandro Biancolin
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un'espressione superiore del tipico bianco umbro dove la proverbiale freschezza del Grechetto di Todi evolve grazie a 12 mesi trascorsi in anfora, secondo un'antica pratica risalente agli antichi romani, e in botti di rovere di Slavonia a contatto con le fecce fini. Innaffia egregiamente primi piatti ricchi e saporiti, pietanze a base di carne bianche e di tartufi.

vitigno 100% Grechetto di Todi
colore bianco
profumo ananas, mela golden, fiori gialli e delicate note di specie dolci
sapore avvolgente, fresco e sapido, buona mineralità. Vino di grande eleganza e complessità
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "CARAPACE" 2020
TENUTA CASTELBUONO

Vocabolo Castellaccio, 9 - Loc. Cantalupo
Bevagna (PG)
tel. +39 0742 361670
www.tenutelunelli.it



anno di fondazione 2001
proprietà Famiglia Lunelli
enologo Luca Capaldini
n. bottiglie prodotte 141.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dall'unione delle migliori uve Sagrantino nasce un vino dalla forte eleganza e complessità, frutto di 3 anni di maturazione prima in botte e poi in tonneaux. Il gusto fresco e avvolgente si sposa bene con piatti della tradizione come primi piatti conditi con ragù corposi a base di carne, arrosti, carne alla brace, pietanze a base di funghi e tartufi, selvaggina, preparazioni salsate, formaggi stagionati.

vitigno 100% Sagrantino
colore rubino
profumo frutti neri, mora e mirtilli, sfumature mentolate balsamiche, confettura di ciliegie
sapore avvolgente e lungo, tannino cesellato, note mediterranee e di sottobosco
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°-18°

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "25 ANNI"
ARNALDO CAPRAI

Località Torre 1 - Montefalco (PG)
tel. +39 0742 378802
www.arnaldocaprai.it



anno di fondazione 1971
proprietà Famiglia Caprai
enologo Vera Lafranconi
n. bottiglie prodotte 900.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vero e proprio gioiello dell'enologia umbra, famoso in tutto il mondo, il Sagrantino di Montefalco "25 Anni" di Arnaldo Caprai racchiude in sé il meglio di questa terra con le sue note di confettura di frutti rossi e di spezie. Mediamente ed elegantemente tannico, maturato in botte non meno di 24 mesi, si abbina alla perfezione con piatti importanti a base di tartufo nero, carne alla griglia, agnello, selvaggina e arrosti.

vitigno 100% Sagrantino
colore rosso rubino con riflessi carminio
profumo sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla prugna, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao
sapore morbido, suadente, dalla freschezza invitante, tannino composto ed elegante
gradazione alcolica 15,5% vol.
temperatura di servizio 18°-20° C

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "O' DI CÒLPETRONE"
CÒLPETRONE

Via Ponte La Mandria, 8
Gualdo Cattaneo, località Marcellano (PG)
tel. +39 0742 99827
www.colpetrone.it



anno di fondazione 1995
proprietà Tenute del Cerro Spa
enologo Emanuele Nardi e Riccardo Cotarella
n. bottiglie prodotte 250.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Da 35 ettari di vigneto della Tenuta Còlpetrone nasce una delle massime espressioni del Sagrantino di Montefalco, sottoposto a fermentazione con macerazione a temperatura controllata a 28° con rimontaggi giornalieri cui seguono un periodo di macerazione e un affinamento per 37 mesi di cui 12 in legno e 4 in bottiglia. Perfetto con carni rosse arrosto, cacciagione, piatti ricchi ed elaborati, formaggi stagionati.

vitigno 100% Sagrantino
colore rosso rubino intenso con riflessi granati
profumo intenso e complesso, note speziate e di confettura di frutti rossi in evidenza
sapore bocca potente e spessa, con grande lunghezza e struttura
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

TORGIANO ROSSO DOCG RUBESCO RISERVA "VIGNA MONTICCHIO" 2019
LUNGAROTTI

Viale Giorgio Lungarotti, 2
Torgiano (PG)
tel. +39 075 988661
www.lungarotti.it



anno di fondazione 1962
proprietà Famiglia Lungarotti
enologo Vincenzo Pepe
n. bottiglie prodotte 35.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Vino di assoluto equilibrio, di appagante complessità. In bocca arriva vellutato con tannini già maturi che si abbracciano a un'acidità appena vivace; di eccellente corpo e ammirevole struttura è caldo nel palato e denso sulla lingua, fragrante, armonico e con retrogusto lunghissimo dove riemergono la frutta secca e quella rossa. Un grande vino che non vorresti smettere di assaporare.

vitigno Sangiovese, Canajolo
colore rosso rubino, con sfumature violacee
profumo elegante e complesso, finale speziato di pepe e chiodi di garofano
sapore attacco caldo e consistente nella struttura, frutto complesso e leggermente balsamico
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE MASSACCIO
TENUTE SAN SISTO

Via Roma, 117
Castelplanio (AN)
tel. +39 0731 815914
www.tenutesansisto.com



anno di fondazione 2015
proprietà Angelini Wines & Estates
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda no

Perfetto l'abbinamento a piatti di pesce e sushi. Ottimo anche con piatti a base di carni bianche, come il vitello tonnato.

vitigno 100% Verdicchio
colore paglierino intenso con riflessi dorati
profumo frutta gialla, pera, anice, erbe mediterranee
sapore bilanciato, con note di mandorla amara sul finale
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 8°/10°C

VERDICCHIO RISERVA DEI CASTELLI DI JESI DOCG
COLONNARA

Via Mandrovie, 6
Cupramontana (AN)
tel. +39 0731 780273
www.colonnara.it



anno di fondazione 1959
proprietà Società Cooperativa Agricola
enologo Agostino Pisani
n. bottiglie prodotte 1.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino bianco fermo prodotto da uve di vitigni di Verdicchio, raccolte manualmente e fermentate a basse temperature. Dal colore giallo paglierino intenso, ha un profumo fruttato-floreale con successive note vegetali.

vitigno 100% Verdicchio
colore bianco
profumo complesso e ampio, fruttato e floreale, nel finale note vegetali, di salvia e minerali
sapore secco, morbido, sapido, perfetto equilibrio tra componenti morbide e dure, lunga persistenza e retro olfattiva
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 10°C

MATER MATUTA ROSSO LAZIO IGT
CASALE DEL GIGLIO

Strada Cisterna
Nettuno, km 13 - Le Ferriere (LT)
tel. +39 0692 902530
www.casaledelgiglio.it



anno di fondazione 1967
proprietà Famiglia Santarelli
enologo Paolo Tiefenthaler
n. bottiglie prodotte 1.200.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Abito rubino cupo, densissimo, di non comune concentrazione. Si percepisce immediatamente che il Mater Matuta possiede una certa stoffa. Al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani, viola e marasca matura. In bocca è fedele al profilo odoroso: avvolge e seduce grazie ad una trama tannica perfetta e a una ben integrata freschezza. Finale fruttato e persistente.

vitigno 85% Syrah, 15% Petit Verdot
colore corpo rubino densissimo
profumo al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani, viola e marasca matura. Emerge infine una forte speziatura di coriandolo, noce moscata e cannella
sapore fruttato e persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.

"MARIO COLANTUONO" SELEZIONE DEL FONDATORE
TENUTA SANTA LUCIA

Via Santa Lucia snc - Poggio Mirteto (RI)
tel. +39 0765 24616
www.tenutasantalucia.com



anno di fondazione 2003
proprietà Gabriella Fiorelli e Mario Colantuono
enologo Fabio Mecca
n. bottiglie prodotte 200.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Rappresenta l'apice della produzione di Tenuta Santa Lucia questo vino complesso e di grande struttura, che dopo la vinificazione in acciaio si giova di un passaggio in barrique dalla durata non inferiore ai 18 mesi. Suoi accompagnamenti sono i piatti a base di carne rossa, brasati dalle lunghe cotture e formaggi altamente stagionati.

vitigno 100% Cabernet
colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
profumo bouquet intenso e complesso, frutta matura, prugna, ciliegia, spezie, pepe nero, tostature di caffè, cioccolato
sapore ricco e strutturato, con tannini presenti bilanciati dall'acidità
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

POGGIO VERDE FRASCATI SUPERIORE DOCG
TERRE DEI PALLAVICINI

Via Roma, 121
Colonna (RM)
tel. +39 06 9438816
www.principepallavicini.com



anno di fondazione 2012
proprietà Maria Camilla Pallavicini
enologi Carlo Roveda e Carlo Ferrini
n. bottiglie prodotte 600.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Dalla particolare cura nella selezione delle uve in base al grado di maturazione e dalla rigorosa vendemmia manuale nelle prime ore del giorno deriva il Poggio Verde Frascati Superiore Docg, firmato Vini Principe Pallavicini, una delle etichette più importanti e prodotte in quantità limitate dalla nobile Famiglia presente nel Lazio già dalla prima metà del 1600.

vitigno Malvasia del Lazio, Freco e Frechetto
colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
profumo intenso, note di fiori di acacia e gelsomino, mela Golden con sentori tropicali
sapore minerale, sapido, caldo con retrogusto di frutta secca
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

ÈSTIA MERLOT CABERNET SAUVIGNON IGP LAZIO
COLLE DI MAGGIO WINE FARM

Via Passo dei Coresi, 25 - Velletri (RM)
tel. +39 06 87803984
www.colledimaggio.it



anno di fondazione 1971
proprietà Tonino Bagaglini
enologo Angelo Giovannini
n. bottiglie prodotte 40.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Equilibrato, elegante e asciutto, questo vino di colore rosso rubino profuma di frutti di bosco, rosa canina e note speziate delle colline laziali. La fermentazione avviene in grandi botti di rovere di Slavonia per poi maturare 18 mesi in barrique e quattro mesi in vasche di cemento. Ideale per un abbinamento gastronomico con primi piatti a base di carne, formaggi erborinati e stagionati, anche selvaggina.

vitigno Merlot e Cabernet Sauvignon
colore rosso rubino carico con riflessi granati
profumo il suo aspetto aromatico spazia dalle more di rovo mature a delicate note boisè
sapore da un ricordo di tannini importanti troviamo un equilibrio ed eleganza coadiuvati da una interessante spalla acida e succosa
temperatura di servizio 16°/18°C

VÈLIA CHARDONNAY FIANO IGP LAZIO
COLLE DI MAGGIO WINE FARM

Via Passo dei Coresi, 25,
Velletri (RM)
tel. +39 06 87803984
www.colledimaggio.it



anno di fondazione 1971
proprietà Tonino Bagaglini
enologo Angelo Giovannini
n. bottiglie prodotte 40.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il Vèlia è un vino bianco Igp Lazio intrigante e sorprendente come il suo colore dai toni ambrati con riflessi dorati. Il sapore mostra una spiccata struttura e morbidezza grazie alla rifinitura di 8 mesi in tonneaux di rovere francese e 16 mesi in botti di Slavonia. Si presta particolarmente per essere apprezzato con un abbinamento gastronomico che spazia tra primi e secondi di pesce e crostacei, secondi piatti a base di carni bianche gustose ed elaborate.

vitigno Chardonnay e Fiano
colore giallo paglierino con riflessi dorati
profumo le note di frutta a polpa gialla, quelle burrose e di miele d'acacia, modellano un profilo olfattivo elegante
sapore avvolge con la sua struttura e la sua morbidezza, creando un equilibrio con le sensazioni acide e minerali
temperatura di servizio 8°/10°C

GRECHETTO "LA TORRE A CIVITELLA" 2023
SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio Della Costa, 1
Civitella D'Agliano (VT)
tel. +39 0761 914533
www.sergiomottura.com



anno di fondazione 1933
proprietà Sergio Mottura
enologo Giandomenico Negro
n. bottiglie prodotte 80.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

I vitigni della Tenuta Mottura sono una tavolozza di profumi e di sensazioni diverse che offrono ricca materia per la creazione di vini dalla forte personalità. È dalle uve del Grechetto che deriva il La Torre a Civitella, vino decisamente di corpo, morbido, e fresco con finale persistente di frutta e vaniglia. L'impatto olfattivo elegante e complesso chiude con sentori di frutta bianca, agrumi e nocciola.

vitigno 100% Grechetto
colore giallo paglierino intenso
profumo floreale
sapore caldo e persistente, lievemente tannico
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 10°C

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA "MO" 2021
CANTINA TOLLO

Viale Garibaldi, 68
Tollo (CH)
tel. +39 0871 96251
www.cantinatollo.it



anno di fondazione 1960
enologo Riccardo Brighigna
n. bottiglie prodotte 13.000.000
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Il "re" dei rossi abruzzesi in una delle sue versioni più compiute: macera sulle bucce a temperatura controllata per poi venire affinato in botte di rovere per 24 mesi più altri sei in bottiglia. In bocca risulta morbido e persistente. A tavola si sposa bene con piatti saporiti e salsati, carni arrostite o alla brace, pietanze a base di funghi e tartufi, formaggi.

vitigno 100% Montepulciano
colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
profumo frutta rossa matura, con sentori di vaniglia, tabacco, cacao e note speziate
sapore pieno, morbido e persistente con tannini dolci e setosi
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

TREBBIANO D'ABRUZZO MEZZO PIENO "DONATELLA" 2021
FRANCESCO MASSETTI

Via della Marina 28 – Colannella (TE)
tel. +39 329 7266209
www.vinimassetti.it



anno di fondazione 2013
proprietà 7.8 Hz
enologo Francesco Massetti
n. bottiglie prodotte 15.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Frutto di un'accurata selezione delle uve che deriva da una resa limitata, questo vino di nobile struttura fermenta in legno nuovo per almeno 18 mesi più ulteriori 18 mesi di affinamento in bottiglia. Si accompagna alla perfezione con piatti importanti a base di carni bianche, pietanze di media salsatura, formaggi strutturati.

vitigno 100% Trebbiano
colore giallo oro
profumo pera Williams matura con speziatura di polvere da sparo e idrocarburo,
sentore importante di liquirizia
sapore molto intenso e persistente, con spiccata mineralità
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 12°-16° C

PECORINO SUPERIORE DOP ORSETTO ORO
CASAL THAULERO

C.da Cucullo
Ortona (CH)
tel. +39 085 9032533
www.casalthaulero.it



anno di fondazione 1961
proprietà Angelo Baccile
enologi Pasquale Caldora e Lino Olivastri
n. bottiglie prodotte 1.500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un vino di pregio, a Indicazione Geografica Protetta. Ricavato dal Pecorino, un vitigno abruzzese autoctono quasi scomparso e solo recentemente riscoperto. L'Orsetto Oro, prodotto dall'azienda Casal Thaulero, è un vino noto e apprezzato in tutto il mondo; ottimo per accompagnare piatti leggeri a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

vitigno Pecorino
colore giallo paglierino brillante, lievemente carico
profumo ampio, con note floreali di ginestra e acacia, sentori di frutta esotica e nuance balsamiche
sapore sapido, buona struttura e persistenza
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE RISERVA DOCG "ZANNA" 2021
ILLUMINATI

Contrada San Biagio, 18
Controguerra (TE)
tel. +39 0861 808008
www.illuminativini.it



anno di fondazione 1890
proprietà Stefano Illuminati
enologo Claudio Cappellacci e Giorgio Marone
n. bottiglie prodotte 950.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

L'azienda agricola Illuminati rappresenta il perfetto equilibrio tra passato e presente, tra tradizione e innovazione: i vini vengono prodotti con tecnologie all'avanguardia e sperimentazioni, ma con la stessa passione di un tempo. Il risultato è il vino Zanna, di grande stoffa, vellutato, prodotto solo nelle migliori annate e perfetto per incontri esaltanti con salse importanti.

vitigno 100% Montepulciano d'Abruzzo
colore rosso rubino intenso
profumo mora, frutti di bosco, fiori appassiti, note di tabacco e cioccolato fondente
sapore tannino morbido e vellutato, intenso, equilibrato, di grande eleganza, lungo finale
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 15°C

MOLISE ROSSO DOC DON LUIGI
DI MAJO NORANTE

Via Colle Savino, 6
Campomarino (CB)
tel. +39 0875 57208
www.dimajonorante.com



anno di fondazione 1968
proprietà Alessio Di Majo Norante
n. bottiglie prodotte 800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Il Don Luigi Rosso Molise è ottenuto dalla selezione in purezza delle migliori uve di Montepulciano dell'azienda Di Majo Norante. È vinificato tradizionalmente con lungo contatto del mosto con le vinacce e maturato in piccole botti di rovere. Di colore rosso granato intenso, è un vino ricco, intenso, di grande armonia con perfetta fusione fra i sapori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia.

vitigno 100% Montepulciano
colore rosso granato intenso con riflessi violacei
profumo frutti rossi
sapore di frutta matura che evoca il sottobosco, la prugna, con sentori di legno tostato e vaniglia
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°C

TINTILIA DEL MOLISE DOP RISERVA "VINCÈ"
CATABBO

Contrada Petriera
San Martino in Pensilis (CB)
tel. +39 0875 604945 - www.catabbo.it



anno di fondazione 2004
proprietà Famiglia Catabbo
enologo Emiliano Falsini
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

24 mesi di maturazione in barrique regalano a questo vino un colore rosso rubino vivace e sentori olfattivi ove predominano spezie dolci, ciliegia sotto spirito e petali di violetta. Alla beva diventano evidenti liquirizia e ciliegie sotto spirito. Eccellente da gustare anche da solo, trova il suo abbinamento con arrosti, formaggi stagionati e piatti con sughi corposi.

vitigno 100% Tintilia
colore rosso rubino vivace
profumo predomina la spezia dolce, circondata da ciliegia sotto spirito e petali di violetta. Aprendosi si aggiungono note di cacao e gomma pane con un pizzico di tabacco dolce
sapore al palato si evidenzia la liquirizia accompagnata da ciliegie sotto spirito. Lunga persistenza, splendido tannino
gradazione alcolica 15,5% vol.
temperatura di servizio 17°-18°C

FIANO DI AVELLINO DOCG 2024
DI MEO

Contrada Coccovoni, 1
Salza Irpina (AV)
tel. +39 0825 981419
www.dimeo.it



anno di fondazione 1986
proprietà Roberto e Generoso Di Meo
enologo Roberto Di Meo
n. bottiglie prodotte 300.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino fresco, intenso e persistente, è prodotto esclusivamente da uve Fiano di Avellino. Grazie a una vinificazione tradizionale e a temperatura controllata, risulta alla vista di un piacevole giallo paglierino con riflessi verdognoli. Si abbina bene con gateau di patate, ravioli ricotta e spinaci, orata al cartoccio.

vitigno 100% Fiano
colore giallo paglierino
profumo molto intenso, prevalgono le note fruttate di pesca, litchi e agrumi, unitamente a una lieve traccia minerale
sapore equilibrato ed elegante al palato, di facile beva e notevole persistenza
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 8°/10°C

IRPINIA BIANCO DOC "CAMPANARO"
FEUDI DI SAN GREGORIO SOCIETÀ

Loc. Cerza Grossa
Sorbo Serpico (AV)
tel. +39 0825 986683
www.feudi.it



anno di fondazione 1986
proprietà Famiglia Capaldo
n. bottiglie prodotte 3.500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'Irpinia Bianco Doc prodotto dall'azienda Feudi di San Gregorio è un vino dal sorso gustoso e pieno. Il colore giallo paglierino esprime una sensazione calda e luminosa, in contrasto con il sapore: la spalla acida e fresca evidenzia il contenuto minerale del terreno. Il profumo è ampio, con toni di pera matura e di pompelmo seguiti mentuccia e miele, sfumature floreali di ginestra e biancospino.

vitigno 50% Fiano, 50% Greco
colore giallo paglierino intenso, luminoso e caldo
profumo ampio, con toni di pera matura e di pompelmo, seguiti da ginestra e biancospino
sapore la spalla acida e fresca evidenzia il contenuto minerale del terreno
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 12°C

TAURASI DOCG
VESEVO

Via Due Principati, 9
Celzi di Forino (AV)
tel. +39 085 9067388
www.farnesevini.com



proprietà Farnese Group
enologo Filippo Baccalaro
e Teodosio D'Apolito
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Questo vino è perfetto con piatti importanti, come arrosti e sughi, ma è anche ottimo nel ruolo di vino da meditazione: intenso e rubino alla vista, avvolge prima con note dolci di confettura, e poi colpisce con la sua grande struttura e un persistente finale balsamico.

vitigno Aglianico
colore rosso rubino
profumo confettura di mora e ribes nero, note speziate e balsamiche
sapore grande struttura, finale balsamico e persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

TERRE DEL VOLTURNO PALLAGRELLO BIANCO IGT "CAIATÌ"
ALOIS

Via Ragazzano, Località Audelino
Pontelatone (CE)
tel. +39 0823 876710
www.vinialois.it



anno di fondazione 1992
enologo Giovanni Piccirillo
n. bottiglie prodotte 165.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Caiatì - Igt Terre del Volturno Pallagrello Bianco: un nome lungo come il suo finale di mandorle e cera d'api. Lo produce in numero limitato Michele Alois a Pontelatone, nella terra ove Giuseppe Garibaldi e Re Vittorio Emanuele II brindarono all'Unità. Da riproporre, più modestamente, su fritture e crudità.

vitigno 100% Pallagrello Bianco
colore bianco
profumo erbaceo e di ginestra, con note agrumate e gessose
sapore sorso sapido e intenso, si allunga nel finale con una piacevole ampiezza
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

CAMPI FLEGREI DOP "COLLNA VITICELLA" CARPUTO

Via Viticella, 93
Quarto (NA)
tel. +39 081 8760526
www.carputovini.com



anno di fondazione 1995
proprietà Francesco Carputo
enologo Antonio Pesce
n. bottiglie prodotte 130.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dalle pendici del Sannio arriva questo vino di nobile ed elastica struttura, espressione dell'enologica caratteristica campana. Giustamente asciutto si abbina perfettamente con pesci in crosta, taglieri assortiti di salumi e formaggi, risotti dai condimenti leggeri come pere e Gorgonzola, pietanze di pesce come involtini di pesce spada, insalate di riso.

vitigno 100% Falanghina
colore giallo paglierino con riflessi dorati
profumo note di ginestra, pesca sciroppata, mentuccia e confetto
sapore pungente, lungo e persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 8°/9°C

COSTA D'AMALFI DOC "FURORE BIANCO FIORDUVA" 2023 CANTINE MARISA CUOMO

Via G. B. Lama, 16/18
Furore (SA)
tel. +39 089 830348
www.marisacuomo.it



anno di fondazione 1980
proprietà Marisa Cuomo, Andrea Ferraioli, Dorotea Ferraioli, Raffaele Ferraioli
enologo Andrea Ferraioli
n. bottiglie prodotte 200.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Ecco un bianco di grande struttura, buono per chi ama i vini bianchi ma cerca anche qualcosa di meno "beverino" e più complesso: trae la sua forza da un periodo di invecchiamento in barrique di rovere francese. Benissimo con piatti di pesce strutturati e di sapore intenso e con formaggi di media stagionatura.

vitigno 40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra
colore giallo carico con riflessi oro
profumo albicocca e fiori di ginestra
sapore morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

MONTEVETRANO IGT COLLI DI SALERNO
MONTEVETRANO

Via Montevetrano, 3
San Cipriano Picentino (SA)
tel. +39 089 882285
www.montevetrano.it



proprietà Silvia Imparato
enologo Riccardo Cotarella
n. bottiglie prodotte circa 30.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il Montevetrano è un vino rosso Igt Colli di Salerno, composto da Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico. Vino di forte persistenza, giova delle benefiche influenze del mare e di un clima mite; è vinificato e imbottigliato nella tenuta, a garanzia del controllo totale di tutto il ciclo produttivo. Ha profumi di bosco, nuance di viola, mora, ciliegia e amarene.

vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico
colore rosso rubino
profumo di bosco, nuances di viola, mora, ciliegia nera, amarene
sapore toni speziati che riportano alla liquirizia, al mirto, alla cannella o al cioccolato, alla menta, al tabacco, secondo le annate
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°/19°C

DOC COSTA D'AMALFI A'SCIPPATA
CANTINE GIUSEPPE APICELLA

Via Castello Santa Maria, 1 - Tramonti (SA)
tel. +39 089 876075
www.giuseppeapicella.it



anno di fondazione 1977
proprietà Giuseppe Apicella
enologo Prisco Apicella
n. bottiglie prodotte 60.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Dal fondo denominato "Scippata" nasce questa nobile riserva. In 18 piccole piazzole si coltivano, da più di 90 anni, su piede franco con il sistema a pergolato, i vitigni Tintore e Piedirosso. La raccolta leggermente tardiva, la lunga macerazione e l'affinamento per 36 mesi in botti di rovere, donano a questa riserva pienezza, rotondità e struttura. Il colore rosso, dal riflesso violaceo, si accompagna a uno spiccato profumo di frutti rossi e al sentore speziato di pepe e noce moscata. Si accompagna perfettamente con tutte le carni.

vitigno 80% Tintore, 20% Piedirosso
colore rosso rubino, tendente al granato
profumo fruttato, floreale e speziato
sapore caldo e intenso
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°C

DAUNIA SPUMANTE IGP "RN BRUT MILLESIMATO" 2023
D'ARAPRÌ

Via Zannotti, 30
San Severo (FG)
tel. +39 0882 227643
www.darapri.it



anno di fondazione 1979
proprietà D'Araprì Soc. Agr. Srl
enologo Girolamo D'Amico
n. bottiglie prodotte 60.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

La bolla pungente al naso tipica del Bombino Bianco caratterizza questo spumante di somma eleganza, fermentato 6 mesi sui lieviti in tonneaux da 300 litri, rifermentato in bottiglia nelle cantine sotterranee dell'azienda e infine affinato 36 mesi. Lega magnificamente con piatti di pesce, formaggi importanti e piatti della cucina mediterranea.

vitigno 100% Bombino Bianco
colore dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve
profumo intenso di avvolgente eleganza, con toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana
sapore pieno e complesso, di palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, gusto indimenticabile
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 10°/12°C

ROSSO SALENTO IGP "NERO" 2022
CONTI ZECCA

Via Cesarea snc
Leverano (LE)
tel. +39 0832 925613
www.contizecca.it



anno di fondazione 1935
proprietà Famiglia Zecca
enologo Matteo Esposito
n. bottiglie prodotte 2.500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il nome del vino è un riferimento al suo vitigno principale, il Negroamaro, formato dai termini 'Niger' e 'Mavros', entrambi significanti, appunto, 'nero'. Nero racchiude il mistero e la magia della notte, quando i sensi si acuiscono e la percezione di ciò che ci circonda si fonde nell'oscurità e nella sua quiete maestosa. Fermentato in acciaio, si affina ulteriormente prima in legno e poi in bottiglia. Abbinamenti ideali sono i formaggi stagionati, le carni grigliate e la selvaggina.

vitigno Negroamaro e Cabernet Sauvignon
colore rosso rubino compatto
profumo frutta in confettura, sentori terziari di spezie, note vegetali balsamiche
sapore tannini vellutati, corpo pieno e lunga persistenza
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 16°-18°C

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP VIGNE VECCHIE
VIGNETI DEL SALENTO

Via G.L. Marugj, 66
Manduria (TA)
tel. +39 085 9067388
www.farnesevini.com



proprietà Farnese Group
enologo Filippo Baccalaro e Teodosio D'Apolito
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Vino di un intenso rosso rubino, al naso risulta fruttato e speziato, mentre in bocca avvolge il palato con note dolci e in particolare, sul finale, di cacao e caffé. Perfetto abbinato ai piatti della grande cucina pugliese, è anche ottimo con formaggi, soprattutto di pecora.

vitigno 100% Primitivo di Manduria
colore rosso rubino
profumo intenso, confettura di ciliegia e more, tabacco mentoso
sapore dolcezza, note speziate, cacao e caffé
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°C

TITOLO CLASSICO AGLIANICO DEL VULTURE DOC 2023
ELENA FUCCI

Contrada Solagna del Titolo
Barile (PZ)
tel. +39 320 4879945
www.elenafuccivini.com



anno di fondazione 2000
proprietà Elena Fucci
enologo Elena Fucci
n. bottiglie prodotte 35.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Il biglietto da visita dell'Aglianico del Vulture; un vino che si discosta nettamente dalla tradizione, pur mantenendo la decisione e la potenza che i suoli della zona impongono. La scelta di investire sul territorio e di sfruttare le vigne acquistate dal nonno negli anni Sessanta si è rivelata vincente, consentendo all'Azienda Elena Fucci una crescita continua.

vitigno 100% Aglianico del Vulture
colore rosso
profumo ampio e complesso, minerale e decisamente fruttato con nitidi sentori speziati, ribes, rosmarino e tabacco
sapore secco, caldo e di ampia struttura e persistenza aromatica, tannino deciso ma equilibrato ed elegante
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 16°C

AGLIANICO DEL VULTURE DOC PIANO DEL CERRO
VIGNETI DEL VULTURE

Contrada Pipoli
Acerenza (PZ)
tel. +39 085 9067388
www.farnesevini.com



proprietà Farnese Group
enologo Filippo Baccalaro
e Teodosio D'Apolito
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Frutto di una lunga e attenta vinificazione delle pregiate uve Aglianico, questo vino si presenta alla vista di un intenso color rosso rubino. Note dolci, speziate e balsamiche avvolgono un sapore molto strutturato e persistente; per questo è consigliato anche come vino da meditazione.

vitigno Aglianico del Vulture
colore rosso rubino
profumo note di confettura, speziate e balsamiche
sapore grande struttura, finale balsamico e persistente
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°C

AGLIANICO DEL VULTURE DOC ROSSO "LA FIRMA" 2022
CANTINE DEL NOTAIO

Via Roma, 159 - Rionero in Vulture (PZ)
tel. +39 0972 723689
www.cantinedelnotaio.it



anno di fondazione 1998
proprietà Gerardo Giuratrabocchetti
enologo Gerardo Giuratrabocchetti
n. bottiglie prodotte 550.000 circa
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Impostasi in poco tempo come protagonista nell'enologia meridionale, l'azienda di Gerardo Giuratrabocchetti conferma il proprio valore. Con una gamma di vini tanto ampia quanto valida, incanta anche i palati più esigenti con l'etichetta "La Firma": il rosso intenso e la complessità nasale si sposano perfettamente con la selvaggina, che ne fa risaltare il finale piacevolmente balsamico.

vitigno 100% Aglianico del Vulture
colore rosso
profumo piccoli frutti a bacca nera in confettura, liquirizia, fieno greco, carrube, cannella, cuoio, violetta, tabacco, cacao, vaniglia e mentolo
sapore intenso, fresco, giustamente tannico, finale lungo e balsamico
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

CALABRIA IGT MOSCATO PASSITO "AL GOVERNO DI SARACENA"
FEUDO DEI SAN SEVERINO

Via V. Emanuele, 110 - Saracena (CS)
tel. +39 329 2674700
www.feudodeisanseverino.it



anno di fondazione 1999
proprietà Fratelli Bisconte
enologo Fabio Mecca
n. bottiglie prodotte 15.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino sopravvissuto grazie a tradizioni di Famiglia, il Moscato di Saracena racconta l'anima della Magna Grecia e mediorientale del territorio in cui nasce. Realizzato attraverso un procedimento antico, fatto interamente a mano, per ottenere un vino moscato da meditazione raffinato e delicato, si adatta a momenti di incontro, di festa e di pause ristoratrici. L'abbinamento ideale è con formaggi, sia erborinati sia duri stagionati.

vitigno blend di Malvasia Bianca, Guarnaccia Bianca e Moscato Bianco appassito
colore ambrato
profumo miele di acacia, mandorle tostate con sfumature d'arancia
sapore salmastro, con sentori di camomilla e di ammandorlato
gradazione alcolica 14-15% vol.
temperatura di servizio leggermente fresco

TERRE DI COSENZA DOP "1915"
SPADAFORA 1915

Z.I. Piano Lago, 18
Mangone (CS)
tel. +39 0984 969080 +39 339 2729484
www.cantinespadafora.it



anno di fondazione 1915
proprietà Famiglia Spadafora
enologo Ennio Cagnazzo
n. bottiglie prodotte 350.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

"Qualità non solo a parole", questo lo slogan delle Cantine Spadafora, che si conferma con questo vino, proveniente dalle colline del territorio. Un vino autunnale: eccellente da meditazione, il suo profumo è complesso, con sentori speziati di tabacco e di frutti a bacca rossa.

vitigno 80% Magliocco Dolce, 20% Greco Nero, della sottozona di Donnici
colore rosso rubino di sontuosa intensità con riflessi granata
profumo complesso, intenso e persistente, netti i frutti a bacca rossa, sentori speziati di tabacco
sapore caldo, fine, corposo di sontuosa intensità, elegante, giustamente tannico
gradazione alcolica 14,5% vol.
temperatura di servizio 18°-20°C

NERELLO MASCALESE IGT "IL PASSO" 2022
VIGNETI ZABÙ

S.S. 188, C.da Anguilla
Sambuca di Sicilia (AG)
tel. +39 085 9067388
www.farnesevini.com



proprietà Fantini Group
enologo Giuseppe Burruano
vendita diretta no
visite all'azienda sì, su prenotazione

Il vitigno è puro Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt. Una volta travasato in barrique, riposa per circa 6 mesi. È l'alleato ideale per tutti i piatti saporiti della tradizione culinaria regionale. Ma è un saggio e piacevole compagno anche per formaggi stagionati, carni alla brace e rosse in generale, arrosti, funghi di bosco e piatti di selvaggina.

vitigno Nerello Mascalese Terre Siciliane Igt
colore rosso rubino
profumo intenso di frutta e fiori rossi, spezie
sapore pieno, equilibrato, con ritorni di frutti rossi al finale
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 18°C

ETNA DOC ROSSO CIRNECO
TERRAZZE DELL'ETNA

Contrada Bocca d'Oro
Randazzo (CT)
tel. +39 091 6236343
www.terrazzedelletna.it



anno di fondazione 2008
proprietà Nino Bevilacqua
enologo Riccardo Cotarella
n. bottiglie prodotte 150.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Terrazze dell'Etna è un'azienda giovane, fondata nel 2008, che punta alla valorizzazione del vitigno autoctono Nerello Mascalese, dal quale nascono appunto tutti i vini dell'azienda, tra i quali l'Etna Rosso Cirneco Doc. Alla bocca è un vino importante, che presenta una perfetta armonia tra acidità e tannicità. Fine e di grande bevibilità, è consigliato in abbinamento con secondi di carne rossa o formaggi stagionati.

vitigno 100% Nerello Mascalese
colore rosso
profumo al naso è intenso e ampio, molto elegante con sentori speziati di vaniglia. Si avvertono sentori di piccoli frutti
sapore al palato è caldo e robusto con un ottimo equilibrio tra componenti acido tanniche e morbide, molto fine
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

FARO DOC
MIMMO PAONE

Corso Sicilia, 61
Torregrotta (ME)
tel. +39 090 9981101
www.mimmopaone.it



anno di fondazione 1991
enologo Giuseppe Fabio Paone
n. bottiglie prodotte 300.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Ormai da tre generazioni nel campo del vino, l'azienda Mimmo Paone si caratterizza per professionalità e annovera nel proprio portafoglio vini che hanno creato la storia messinese e siciliana, tra cui il Faro Doc. Un vino rosso rubino delicato, dal bouquet fresco e dal gusto pieno.

vitigno Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Nero D'Avola
colore rosso rubino chiaro
profumo delicato, floreale, persistente
sapore persistente
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 18°C

ETNA DOC
SPUMANTE BLANC DE NOIRS "GAUDENSIUS" BRUT
FIRRIATO

Via Trapani, 4
Paceco (TP)
tel. +39 0923 882755
www.firriato.it



anno di fondazione 1978
proprietà Salvatore Di Gaetano
enologo Giovanni Manzo
n. bottiglie prodotte 4.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

La cultura del Blanc de Noirs si impreziosisce delle sensazioni che solo la terra di Sicilia è in grado di conferire a un vino: sottoposte a pressatura soffice senza diraspatura, le uve vengono fatte fermentare in acciaio e poi rifermentate in bottiglia. Abbinamenti perfetti sono i crudi di mare, i primi piatti con condimenti a base di pesce, i risotti, la classica frittura o formaggi di medio invecchiamento.

vitigno 100% Nerello Mascalese
colore giallo paglierino tendente all'oro luminoso
profumo intenso e fruttato con note delicate di agrumi di Sicilia, brioche, anice e sentori minerali
sapore complesso e di buona struttura, lunga persistenza, sapido e minerale
gradazione alcolica 12% vol.
temperatura di servizio 8°-10°C

MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC DONNA FRANCA
FLORIO

Via Vincenzo Florio, 1 - Marsala (TP)
tel. +39 0923 781111
www.cantineflorio.it



anno di fondazione 1833
proprietà Illva Saronno Holding
enologo team di tecnici
n. bottiglie prodotte 3.500.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Nasce da uve di Grillo. Grande equilibrio olfattivo arricchito da note speziate. Al palato penetra denso, caldo e avvolgente con perfetta armonia tra il dolce e il secco e con un tocco di acidità che gli conferisce un'inaspettata freschezza. Al retrogusto si riavvertono le noti dolci e speziate, con tabacco e una evidente mandorla amara, che permangono lungamente e con rotonda piacevolezza.

vitigno Grillo
colore ambra
profumo intenso e complesso, distinti i sentori di albicocca sciroppata e datteri
sapore pieno, caldo, morbido con elegante fondo vanigliato. Netti i sentori di spezie e frutta candita, chiusura di caramello
gradazione alcolica 19% vol.
temperatura di servizio come aperitivo 12°C, dessert 16°C

GIASIRA NERO D'AVOLA
GIASIRA

Contrada Ritillini
Rosolini (SR)
tel. +39 0931 501700
www.lagiasira.it



anno di fondazione 2006
proprietà Giovanni Boroli
enologo Gianfranco Cordero
n. bottiglie prodotte circa 30.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Giasira Nero D'Avola è un vino rosso di grande corpo, adatto ad accompagnare carni e pietanze saporite. Viene prodotto con uve nero d'Avola in purezza che gli donano una fragranza di frutti neri. Alla bocca risulta essere molto equilibrato e lungo sul finale.

vitigno Nero D'Avola in purezza
colore rosso rubino intenso
profumo note di mora e sottobosco
sapore pieno, caldo, armonico, grande equilibrio tannico, retrogusto con ricordo olive nere
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 20°C

QUOJANE DI SERRAMARROCCO 2023
BARONE DI SERRAMARROCCO

Via A. De. Gasperi, 15
Fulgatore - Trapani (TP)
tel. +39 348 7308270
www.baronediserramarrocco.com



anno di fondazione 2001
proprietà Marco di Serramarrocco
enologo Nicola Centonze
n. bottiglie prodotte 80.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Tra i numerosi vini prodotti dall'antica azienda Barone di Serramarrocco spicca il Quojane 2022. Le uve di Zibibbo donano a questo vino una fragranza di agrumi, e un gusto corposo. Un vino elegante di ottima acidità e sapidità.

vitigno Zibibbo (secco) 100%
colore giallo paglierino con riflessi verdi
profumo si distingue per la fragranza del frutto, profumi balsamici di rosmarino, agrumi, cedro e di mela verde che si fondono con sentori di zagara, lavanda e menta esaltandone la balsamicità silvestre
sapore complesso e persistente
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 13°C

CANNONAU DI SARDEGNA DOC "GHIRADA MURRUZZONE"
GIUSEPPE SEDILESU

Via Adua, 2
Mamoiada (NU)
tel. +39 0784 56791
www.giuseppesedilesu.com



anno di fondazione 2000
proprietà Salvatore Sedilesu
enologo Francesco Sedilesu
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Un omaggio alla particolare vocazione del vigneto storico della Famiglia Sedilesu a Mamoiada. Di colore rosso rubino brillante, emana aromi avvolgenti ed eleganti di frutta nera matura e di spezie dolci. Il termine ghirada, termine dialettale sardo, indica una parcella di vigna. Si abbina magnificamente con carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

vitigno 100% Cannonau
colore rosso rubino brillante
profumo aromi avvolgenti ed eleganti di frutta nera matura e di spezie dolci
sapore potente, scattante e succoso nei tannini setosi ed eleganti. Si chiude con un finale sapido, lungo e profondo
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

CANNONAU DI SARDEGNA MAMUTHONE
CANTINA GIAMPIETRO PUGGIONI

Via Nuoro,11 - Mamoiada (NU)
tel. +39 0784 203516
www.cantinagiampietropuggioni.it



anno di fondazione 1997
proprietà Giampietro Puggioni
enologo Lucien Angei
n. bottiglie prodotte 100.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

L'azienda nasce dalla passione per la terra e per il vino del suo fondatore, Giampietro Puggioni. Il marchio raffigura il Mamuthone, simbolo iconografico di Mamoiada, riconosciuto in ambito nazionale ed europeo. I vigneti, coltivati ad alberello secondo i metodi dell'agricoltura biologica, sono situati nelle zone più vocate del paese. L'elevata escursione termica e la buona acidità del suolo conferiscono al vino un bouquet particolarmente identificativo.

vitigno 100% Cannonau
colore rosso rubino intenso
profumo bouquet lungo di particolare finezza, con sentore di marasca
sapore ampio, vellutato, fresco e lungo
gradazione alcolica 14-14,5 % vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

CANNONAU DI SARDEGNA NEPENTE DI OLIENA RISERVA CORRASI 2020
CANTINA OLIENA

Via Nuoro, 112
Oliena (NU)
tel. +39 0784 287509
www.cantinasocialeoliena.it



anno di fondazione 1950
proprietà Cooperativa circa 100 soci
enologo Antonio Manca
n. bottiglie prodotte 350.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino di grande piacevolezza ed eleganza nel quale si percepisce lo stile del passaggio in legno di rovere e della microssigenazione; ottenuto dalla selezione di uve Cannonau coltivate nel comune di Oliena. All'olfatto regala un bouquet ricco e complesso.

vitigno Cannonau
colore rosso rubino intenso con sfumature granate
profumo elegante di confettura e spezie
sapore al gusto presenta una grande struttura, ricco ed equilibrato

CARIGNANO DEL SULCIS DOC BUIO
CANTINA MESA

Loc. Su Baroni
Sant'Anna Arresi (SU)
tel. +39 0781 965057
www.cantinamesa.com



anno di fondazione 2004
proprietà Gavino Sanna e Santa Margherita Gruppo Vinicolo
enologo Stefano Cova e Michele Flore
n. bottiglie prodotte 650.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su prenotazione

Aspro e forte come la terra dalla quale proviene, racconta con i suoi profumi e il suo carattere la storia della Sardegna enologica meno conosciuta. Abbinamento ottimale con le specialità della cucina sarda, carni rosse alla brace, paste asciutte condite con sughi di carne o di selvaggina da piuma, formaggi pecorini stagionati, ma anche tonno fresco arrostito.

vitigno 100% Carignano
colore rosso rubino luminoso e viscoso
profumo naso ampio ed elegante con richiami a frutta rossa matura, erbe della macchia mediterranea, spezie piccanti
sapore riesce a esprimere aristocrazia e ricchezza nonostante la giovinezza. Scattante e generoso, iodato e carnoso
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 15°/17°C

CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE 2021 "TERRE BRUNE"
CANTINA SANTADI

Via Giacomo Tachis, 14
Santadi (CI)
tel. +39 0781 950127
www.cantinadisantadi.it



anno di fondazione 1960
proprietà Società Cooperativa Agricola
enologo Riccardo Curreli
n. bottiglie prodotte 1.800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su appuntamento

Vino unico e inconfondibile che lascia il segno nell'anima di chi ci si avvicina, che sia la prima o l'ennesima volta, con i suoi profumi da capogiro e la sua incredibile intensità. Si accosta perfettamente ad arrosti, pietanze di carne cotte in tegame, brasati e formaggi di media stagionatura.

vitigno 95% Carignano, 5% Bovale Sardo
colore rosso rubino intenso con riflessi granata
profumo note complesse di prugne, mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato
sapore ricco e intenso, conferma al palato i sentori di frutta e speziatura, fresco con tannino vellutato ed elegante
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 18°C

CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO 2024 "FRORIS"
CANTINA SANTADI

Via Giacomo Tachis, 14
Santadi (SU)
tel. +39 0781 950127
www.cantinadisantadi.it



anno di fondazione 1960
proprietà Cooperativa con circa 200 soci
enologo Riccardo Curreli
n. bottiglie prodotte 1.800.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su appuntamento

Il Froris è un vino rosato fresco, fruttato, fragrante e aromatico, caratterizzato da un'impronta minerale. Le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono poste all'interno di una pressa soffice inertizzata e dopo qualche ora di macerazione il mosto fiore viene separato dalle bucce, seguendo una vinificazione in bianco. L'affinamento avviene per sei mesi sulle fecce fini. Eccellente in abbinamento ad antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce, salumi e formaggi giovani a pasta molle.

vitigno 100% Carignano
colore rosa tenue
profumo molto delicato, puro e schietto, che unisce note di frutti rossi alla mineralità
sapore assai piacevole ed elegante, di grande freschezza e con finale lungo e setoso
gradazione alcolica 13% vol.
temperatura di servizio 12°C

SU' NICO BOVALE MARMILLA IGT
CANTINE SU'ENTU

S.P. 48 km 1,8
Sanluri (SU)
tel. +39 070 93571206
www.cantinesuentu.com



anno di fondazione 2009
proprietà Famiglia Pilloni
enologo Alberto Antonini e Antonio Puddu
n. bottiglie prodotte 300.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Su' Nico Bovale è sicuramente il vino più rappresentativo del territorio e delle Cantine Su'Entu. Una piccola produzione di bottiglie preziose e rare, dal profumo di frutti rossi sotto spirito, con note speziate e dal sapore caldo, carnoso e morbido, di grande concentrazione estrattiva. Un vino facilmente abbinabile a carni e formaggi ricchi, o da sorseggiare per il piacere della convivialità.

vitigno 100% Bovale
colore rosso rubino con riflessi violacei
profumo frutti rossi sotto spirito con note speziate
sapore richiamo importante di frutti rossi, avvolgente e caldo, tannino suadente
gradazione alcolica 15% vol.
temperatura di servizio 15°/16°C

LIZZOS CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT
CARPANTE

Via Garibaldi, 151 - Usini (SS)
tel. +39 392 5019777 +39 342 1111770
www.carpante.it



anno di fondazione 2023
proprietà Antonietta Careddu
enologo Andreino Addis
n. bottiglie prodotte 30.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Sassari, in particolare nella zona di Usini, il Cagnulari è un vitigno a bacca rossa presente da secoli in Sardegna. Il Cagnulari, Isola dei Nuraghi rosso Lizzos, caratterizzato dal colore rosso rubino intenso, molto limpido, è dotato di grande carattere aromatico, con sentori di frutti rossi. Al palato ha una struttura calda e vivace.

vitigno 90% Cagnulari
colore rosso rubino intenso
profumo ricco e concentrato di frutta rossa sotto spirito
sapore in bocca è pieno, caldo e di grande carattere. Il tannino di legno si fonde bene con quello del vino. Dal finale gradevole
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 18°/20°C

ISOLA DEI NURAGHI BIANCO IGT "CAPICHERA CLASSICO" 2024
CAPICHERA

Strada Arzachena - Sant'Antonio km 4
Arzachena (SS)
tel. +39 0789 80800
www.capichera.it



anno di fondazione 1978
n. bottiglie prodotte 60.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì, su appuntamento

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura, ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino che gronda di importanti e antiche tradizioni. Dai circa 60 ettari vitati nasce una produzione che mira a esaltare il territorio della Gallura con una gamma di etichette eccellenti, dall'inizio alla fine. Diverse guide enologiche lo hanno inserito nella lista dei migliori vini dell'anno.

vitigno 100% Vermentino
colore giallo paglierino con riflessi dorati
profumo si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia
sapore secco, vivo, pieno e avvolgente
gradazione alcolica 14,5 % vol.
temperatura di servizio 10°C

MARCHESE DI VILLA MARINA ALGHERO DOC 2020
SELLA & MOSCA

Loc. I Piani
Alghero (SS)
tel. +39 079 997700
www.sellaemosca.it



anno di fondazione 1899
proprietà Gruppo Campari
enologo Giovanni Pinna
n. bottiglie prodotte 6.700.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì

Vino prodotto nelle terre forti di argille ferrose della soleggiata zona algherese, si presenta di un intenso rosso rubino alla vista, e inebria con persistente note fruttate, armonizzate a gradevoli tonalità vanigliate; è quindi l'ideale con carni rosse e selvaggina.

vitigno Cabernet Sauvignon
colore rosso rubino
profumo intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi ben armonizzato con gradevoli tonalità vanigliate e primi sentori di speziato
sapore caldi e suadenti timbri fienosi in buona armonia con presenze di rovere di Tronçais, reminiscenza del lungo affinamento in carati di piccola capacità
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 16°/18°C

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE "ARAKENA"
CANTINA DEL VERMENTINO

Via San Paolo,1 Monti (SS)
tel. +39 0789 44012
www.vermentinomonti.it



anno di fondazione 1956
enologo Alberto Raccanelli
n. bottiglie prodotte 3.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì (su prenotazione)

Il vino Arakena è ottenuto dalle uve Vermentino provenienti dai migliori vigneti situati in Gallura da terreni di disfacimento granitico, che di anno in anno vengono selezionati attraverso visite periodiche dell'enologo e agronomo nell'arco della fase vegetativa della pianta. La vendemmia, rigorosamente manuale, avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre quando gli acini sono più ricchi di zucchero. L'Arakena è un bianco di importante struttura da abbinare ai frutti di mare, pesce, crostacei, risotto al gorgonzola.

vitigno 100% Vermentino
colore giallo oro scarico - brillante
profumo frutta matura, pesca e albicocca, sensazioni balsamiche di macchia mediterranea
sapore leggermente acido, sensazioni minerali, sapido, persistente
gradazione alcolica 14% vol.
temperatura di servizio 12°-15°C

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE "ACHILOJA" CANTINA DEL VERMENTINO

Via San Paolo, 2
Monti (SS)
tel. +39 0789 44012
www.vermentinomonti.it



anno di fondazione 1956
enologo Alberto Raccanelli
n. bottiglie prodotte 3.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì su prenotazione

Dalle pianure spazzate dal vento della Gallura arriva questo vino di grande sapidità, secco al punto giusto, che porta tutti i sentori minerali del peculiare terreno in cui nasce. Vinificato con fermentazione a temperatura controllata, si accompagna ad antipasti di mare, crudità di pesce, crostacei, primi piatti conditi con sughi di mare, pesci arrosto o in frittura, ma è ottimo anche come aperitivo.

vitigno 100% Vermentino
colore giallo paglierino, brillante, secco
profumo bouquet intenso e delicato, con caratteristica persistente di pera matura
sapore secco, vellutato
gradazione alcolica 13,5% vol.
temperatura di servizio 10°-12°C

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE "FUNTANALIRAS" CANTINA DEL VERMENTINO

Via San Paolo, 2
Monti (SS)
tel. +39 0789 44012
www.vermentinomonti.it



anno di fondazione 1956
enologo Alberto Raccanelli
n. bottiglie prodotte 3.000.000
vendita diretta sì
visite all'azienda sì su prenotazione

Rappresenta il superamento di un'idea standardizzata di Vermentino questo frutto della Gallura che nasce in seguito a morbida pigiatura e soffice spremitura, cui segue la fermentazione a temperatura controllata. Ottimo come aperitivo, i suoi accompagnamenti ideali sono piatti a base di pesce, crostacei, ma anche pietanze a base di carni bianche.

vitigno 100% Vermentino
colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
profumo bouquet elegante, note agrumate e sensazioni floreali, evolve in frutta tropicale
sapore asciutto, morbido, con note minerali
gradazione alcolica 12,5% vol.
temperatura di servizio 8°-12°C


dolcefrutta
dolcefrutta
dolcedemandine


dolce clementina
DOLCEZZA GARANTITA
dolcefrutta
gourmet experience
www.dolcefrutta.info
armonia
www.oparmonia.it
An Extraordinary Fruit Gourmet Experience



Dai vigneti di montagna del Trentino nasce lo spumante metodo classico Altemasi Trentodoc.
Le caratteristiche del clima e del territorio gli donano freschezza e personalità.
Con Altemasi l'eleganza ha uno stile unico.