LE BUONE TAVOLE
della tradizione

Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani, 31 - 20124 Milano
Tel. 02 66987018 - Fax 02 66987008
www.accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it

LE BUONE TAVOLE *della tradizione*

760 ristoranti in Italia e 120 all'estero
con una vera cucina del territorio,
servita con cortesia, a un giusto prezzo

Direzione editoriale
Paolo Petroni

Realizzazione
a cura dei Delegati e dei Coordinatori Territoriali
dell'Accademia Italiana della Cucina

Coordinamento redazionale e supervisione
Silvia De Lorenzo

Progetto e realizzazione editoriale
JDT, Milano

© 2016 Accademia Italiana della Cucina
ISBN 978-88-89116-37-1

Prima edizione dicembre 2016

Finito di stampare nel mese di dicembre 2016
presso la DigitaliaLab srl - Via Giacomo Peroni, 130 - Roma

Stampato in Italia

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, copie fotostatiche incluse, né con sistemi di archiviazione e ricerca delle informazioni, senza autorizzazione scritta del proprietario del copyright.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Sommario

Presentazione	7
Valle d'Aosta	8
Piemonte	15
Liguria	51
Lombardia	67
Trentino - Alto Adige	99
Veneto	111
Friuli - Venezia Giulia	139
Emilia Romagna	155
Toscana	181
Marche	223
Umbria	239
Lazio	247
Abruzzo	275
Molise	291
Campania	301
Puglia	327
Basilicata	341
Calabria	349
Sicilia	369
Sardegna	395
Le buone tavole all'estero	419
Indici analitici	525
Comuni italiani	526
Paesi esteri	532
Ristoranti in Italia	534
Ristoranti all'estero	542

LEGENDA

- I prezzi praticati dai ristoranti, se non diversamente specificato, **non includono** i vini e i cibi pregiati (scampi, aragoste, tartufi).
- Nella voce **Altro** è indicato se il ristorante ha menu per celiaci e se accetta cani

Presentazione

La Guida alle Buone Tavole della Tradizione si presenta ai lettori con questa quarta edizione notevolmente ampliata, dopo il successo sempre crescente ottenuto negli anni scorsi. Abbiamo mantenuto fermi l'impostazione grafica e i contenuti, che sono proposti in modo semplice e chiaro.

Attraverso la capillare struttura territoriale delle nostre Delegazioni in Italia e delle Delegazioni e Legazioni all'estero, è stato possibile compilare una nuova **guida aggiornata e ampliata a ben 880 locali** (760 in Italia e 120 all'estero). Un notevole passo avanti che vede per la prima volta inserite le buone tavole presenti nelle città estere dove abbiamo una nostra rappresentanza.

Non è invece mutato il criterio di selezione dei ristoranti: sono stati, infatti, inseriti solo quei locali che offrono una **cucina rispettosa dei valori della tradizione locale** (talvolta anche con qualche guizzo di fantasia innovativa), **realizzata con ingredienti di prima qualità, possibilmente del luogo e servita con cortesia a un prezzo equilibrato in rapporto all'ambiente.**

Questa guida non sostituisce quella completa e sempre aggiornata che resta disponibile su Internet all'indirizzo *www.accademia1953.it*, bensì si affianca ad essa, con il preciso scopo di valorizzare quei ristoranti che consiglieremmo a un amico che viene a visitare la nostra città. Tutti i locali qui inseriti e quelli nella guida generale on-line sono consultabili anche sulla maggior parte degli smartphone e tablet in modo totalmente gratuito. Con gli oltre 100.000 utenti che hanno scaricato la nostra applicazione, si può dire che quella dell'Accademia sia la guida ai ristoranti italiani più consultata al mondo.

Come al solito chiediamo ai nostri lettori di valutare il lavoro fatto attraverso segnalazioni, commenti, proposte di sostituzioni e integrazioni.

PAOLO PETRONI
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Valle d'Aosta

VALLE D'AOSTA

AOSTA

SUR LA PLACE

Piazza Giovanni XXIII, 8 | Aosta
Tel. 0165 548661 | Cell. 328 0760227
www.surlaplace.it | palouvin@tin.it

Affacciato sulla piazza della cattedrale, questo locale, stile anni cinquanta, propone una cucina del territorio senza tuttavia dimenticare il vicino Piemonte. Sia a pranzo che a cena si possono trovare ogni giorno piatti diversi che soddisfano i palati più esigenti, dal vegetariano a colui che preferisce un piatto completo bilanciato. Sapientemente cucinati anche alcuni pesci. Ampia la scelta dei formaggi locali, sia bovini che caprini. I vini sono prevalentemente valdostani e biologici. Da non perdere le serate a sorpresa con piatti tipici del territorio, cucinati secondo antiche tradizioni.

PIATTI TIPICI

Pane burro e acciughe; pasta e fagioli; tempura di verdure invernali o estive con champchevrette; costoletta in doppia panatura di grissini, con patate fritte con buccia; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sushi valdotèn - I crudi di carne: battuta di valdostana o di fassone al coltello; messata di manzo con olio al ginepro; salsiccia di Quart con chips e salsa di senape

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	
COPERTI	40 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Piero Billia

AVISE

LO GRAND BAÖU

Loc. Jovençan di Vertosan | Avise (AO)
Cell. 346 0500926
www.lograndbaou.it | info@lograndbaou.it

Trattoria

Situato in fondo allo splendido vallone di Vertosan, a 1887 metri, è raggiungibile sia in auto sia a piedi attraverso verdi pascoli, dove non è raro incontrare mandrie di mucche e animali selvatici. La curata scelta dei materiali locali nell'arredamento fa da corona ad una cucina semplice ma essenziale, che valorizza i prodotti del territorio. I piatti sono quelli che le famiglie valdostane cucinavano durante le festività religiose. L'ampio dehors è attorniato da prati e da un parco giochi per bambini. Per coloro che volessero pernottare, sono disponibili anche alcune stanze annesse alla trattoria.

PIATTI TIPICI

La vivanda salée, (carne cruda salata servita con olio di noce e sedano selvatico); polenta Grand Baöu; seupa i plat; carbonada con polenta ai quattro mais; lo troilet (pannello dell'olio di noci zuccherato); pane nero, duro e di segale cotto nel forno del villaggio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Un dolce d'antan

CHIUSURA	da metà settembre alla prima metà di giugno
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

BRUSSON

LAGHETTO

Rue Trois Villages, 291 | Brusson (AO)
Tel. 0125 300179 | Cell. 349 7823944
www.hotellaghetto.it | hotel@hotellaghetto.it

Ristorante in albergo

Affacciato su un grazioso laghetto di montagna, il ristorante vanta una lunga tradizione. Gli antichi legni recuperati dopo una completa ristrutturazione, l'atmosfera di una grande casa di montagna e l'accoglienza famigliare affiancano la cucina legata al territorio, con prodotti a km zero. Rifugio del gusto e dei sapori semplici e autentici della cucina valdostana, si distingue per la cordialità del servizio e l'ambiente informale ma curato. Un grazioso dehors estivo permette di pranzare all'esterno con la vista sul lago.

PIATTI TIPICI

Involtino di trota iridea con gambero di fiume e bisque aromatizzata al lime; trenette al safran de Cly con ragù di lepre; Carnaroli al pino mugo e pinoli tostati, mantecato al Mont Rose; cosciotto di cinghiale farcito di carne e albicocche secche con demi glace alle noci; trancio di baccalà in tempura con ketchup e pesto di rucola; cappello del prete, camicia di pancetta di Bosses e salsa agrodolce; cilindro di bavarese ai frutti di bosco con gelée di Vallée d'Aoste Muscat de Chambave Doc e salsa allo yogurt

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioloni al bleu d'Aoste e patate su crema di zucca

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 15 ottobre al 30 novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Livia Charles

CHAMPOLUC-AYAS

OSTERIA IL BALIVO

Route Ramey, 102 | Champoluc-Ayas (AO)
Tel. 0125 308036 | Cell. 347 4965236
www.ilbalivo.com | ilbalivo@tako.it

Tipico locale alpino in legno e pietra, con camino che riscalda sia le piastre della cucina sia il locale. In un ambiente cordiale e familiare, ha un'ampia sala, accogliente e ben curata, con vista sulla cucina. Le materie prime provengono quasi esclusivamente dai produttori locali. I piatti tradizionali, rielaborati con creatività e interpretati in modo personale dallo chef Andrea Masazza Gal, sono il segreto di una cucina rustica, leggera e raffinata. La cantina presenta un'interessante selezione di etichette valdostane.

PIATTI TIPICI

Millefoglie croccante con ragù di pezzata rossa ed erborinato; agnolotti di fassone con salsa di mele e mandorle; maccheroncini di semola con ragù di daino e renquefleur; costine di cinghialetto con purè di fave e cipolle caramellate; sottofiletto di agnello con nocciole e miele; sfogliatine con crema pasticciera mele caramellate e cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fagottini di ricotta di capra con crema di zucca e zenzero

CHIUSURA	mai in stagione
FERIE	da maggio a metà giugno e ottobre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	
COPERTI	55 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Andrea Masazza Gal

VALLE D'AOSTA

COGNE

BAR À FROMAGE

Rue Grand Paradis, 21 | Cogne (AO)
Tel. 0165 749288
www.hotelbellevue.it | info@hotelbellevue.it

Ristorante in albergo

Il locale, nato da una vecchia casera, è arredato con mobili antichi valdostani e impreziosito da oggetti d'antiquariato. Un grande camino con fuoco a legna e una veranda panoramica conferiscono al locale un'atmosfera calda e accogliente. La cucina di tradizione, a base di prodotti locali, con particolare attenzione ai formaggi, spazia dai tipici salumi, alle verdure dell'orto, ai piatti unici. Ottima la selezione di vini valdostani e di alcuni rossi piemontesi, oltre ad una vasta gamma di birre.

PIATTI TIPICI
Favò di ozein; seupetta alla cogneintze; valpellinentze; zuppa del montanaro; orto croccante in salsa bagna caöda; zabaione caldo al Moscato d'Alba

IL PIATTO DA NON PERDERE
Crema di Cogne

CHIUSURA	giovedì (bassa stagione) altri giorni variabili a pranzo
FERIE	variabili tra aprile e maggio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

COURMAYEUR

DANDELION

Via S. Bernardo, 3 | Località La Palud
Courmayeur (AO)
dandelionrestaurant2015@gmail.com

Lo chef Stefano Zonca ha voluto cimentarsi in una nuova avventura aprendo il locale all'inizio della splendida Val Ferret. Ristrutturato recentemente, il ristorante si caratterizza per un arredamento particolare e offre una meravigliosa vista sul Monte Bianco. La cucina, perfetto connubio fra tradizione e innovazione, offre piatti semplici ed elaborati al contempo. I fornitori, prevalentemente locali, mettono a disposizione la materia prima.

PIATTI TIPICI
Gnocchi farciti di rapa bianca caramellata, ragù di cotechino, crema di cime di rapa; uovo impanato, fonduta di toma stagionata, verdure d'inverno; trota del Marais in crosta di semi, maionese di carciofi, germogli; ravioli d'arrosto e foie gras, crema di cavolfiori, caffè; agnello, cous cous di cavolfiore alla curcuma, patata viola, noisette di verdure, salsa al sambuco; costine di cinghiale allo sciroppo d'acero, bietole piccanti, chips

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto ai cardi gobbi mantecato al burro d'acciuga con latte di cardi in emulsione

CHIUSURA	in inverno dal lunedì al giovedì a pranzo; in estate sempre aperto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	Pago Bancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	45 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Stefano Zonca

GIGNOD

LA CLUSAZ

Frazione La Clusaz, 1 | Gignod (AO)
Tel. 0165 56075
www.laclusaz.it | info@laclusaz.it

Situato lungo la strada che conduce al Gran San Bernardo, il ristorante, composto da due sale, è ricavato nei locali anticamente frequentati dai viandanti. Le grandi volte in pietra, illuminate da luci soffuse, creano un ambiente caldo e accogliente. La cucina, perfetto connubio di tradizione e innovazione, propone oltre ai due menu fissi Tradizione e Stagione anche numerose altre specialità. Le materie prime sono tutte di alta qualità e alcune, quali i salumi e i formaggi, provengono direttamente dall'azienda agricola di famiglia. Ampia la scelta dei vini con oltre 200 etichette.

PIATTI TIPICI
Straccetti di farina di segale con verza e crema alla toma; tortino di castagne con pancetta e lardo; scaloppa di foie gras d'oca su polenta cotta a legna; terrina di musetto di vitello su crema di patate e salsa al basilico; zabaione al Moscato con lingue di gatto; biscuit al Nocino di Roisan

IL PIATTO DA NON PERDERE
Selezione di formaggi di alpeggio di piccole aziende valdostane

CHIUSURA	martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo
FERIE	maggio e novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Maurizio Grange coadiuvato da quattro chef

NUS

MAISON ROSSET

Passaggio Rosset, 1 | Nus (AO)
Tel. 0165 767176 | Cell. 335 5652452
www.maisonrosset.it
maison.rosset@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Al piano terreno dell'edificio principale, un tempo casa padronale, si trovano le sale ristoro dell'agriturismo. Nel 1993, Camillo Rosset diede avvio al processo di ristrutturazione dei locali, mantenendo intatte le caratteristiche architettoniche dell'epoca (pavimenti in legno, soffitti a volte, camino sempre acceso) e nel 2012 ad un ampliamento. Il ristoro propone menu diversificati a seconda delle stagioni, rispettando le tradizioni della regione e valorizzando i prodotti dell'azienda agricola. I piatti, rivisitati in chiave attuale, riportano all'antico piacere della tavola: un viaggio sensoriale alla riscoperta della cucina contadina.

PIATTI TIPICI
Gnocchi al timo; ravioli di carne al pomodoro; polenta cotta a legna con fonduta; carne sotto sale cotta a legna con salse e patate di montagna; tagliere di formaggi vaccini e caprini misti; gelato con cioccolato caldo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Flan di verza (non in estate)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dall'8 al 28 gennaio
PREZZO EURO	35, vino della casa compreso
C. CREDITO	Pago Bancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Elena Rosset

PONTBOSET

LE MOULIN DES ARAVIS

Fraz. Savin, 55 | Pontboset (AO)
Tel. 0125 809831 | Cell. 329 8013184
www.lemoulindesaravis.it
lemoulin@libero.it

Ristorante in agriturismo

Locale caratterizzato da un'atmosfera incantevole con vista sul torrente. Nella sala da pranzo è ben visibile, al centro, l'originale sega a movimento orizzontale che veniva azionata dalla forza motrice del vecchio mulino, peraltro ancora in attività, per la macina delle farine. Cucina semplice con prodotti dell'azienda agricola: ortaggi, patate, segala, castagne e piccoli frutti come mirtilli, lamponi, more e fragole.

PIATTI TIPICI

Salignoun con erbe profumate o spezie; gnocchi con farina di castagne e fonduta al bleu d'Aoste; minestra di ortiche; coniglio profumato alla lavanda; arrosto di maiale al latte; lamponi e mirtilli freschi con panna montata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto con funghi e mirtilli

CHIUSURA	dal lunedì al giovedì, in inverno (salvo prenotazioni)
FERIE	mai
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	Pago Bancomat, Visa, MasterCard
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Jean-Claude Gontier e Piera Chanoux

VERRAYES

LA VRILLE

Loc. Grangeon, 1 | Verrayes (AO)
Tel. 0166 543018
Cell. 347 1165945
www.lavrille.it | lavrille@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Nella cucina di Luciana ogni ingrediente proviene dal proprio orto o dalle zone limitrofe attraverso un'accurata selezione di produttori locali. Il menu segue il ritmo delle stagioni ed è diverso ogni giorno, a seconda di quello che l'orto e gli animali allevati nell'agriturismo offrono. Molto utilizzate le erbe aromatiche locali e una selezione di 16 pepi provenienti da tutto il mondo. Squisita la polenta con mais coltivato nell'azienda agricola. Ottima la cantina, con vini Doc di produzione propria, che hanno ottenuto riconoscimenti nazionali.

PIATTI TIPICI

Fagottini di zucchine aromatizzate con maggiorana e menta; zuppa di orzo ed erbe spontanee (primavera - estate); zuppa di castagne (lo pelò); oca con mele renette e alloro; coniglio con dadolata di verdure; mousse di mele con grappa di Passito

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spezzato di pecora alle erbe aromatiche con pere e polenta (autunno e inverno)

CHIUSURA	lunedì e martedì (tranne nel periodo estivo). Aperto anche a pranzo nei festivi e su prenotazione
FERIE	febbraio e le ultime 2 settimane di giugno
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	30 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luciana Neyroz

Piemonte

ACQUI TERME

I CAFFI

Via Scatilazzi, 15 | Acqui Terme (AL)
Tel. 0144 325206
www.icaffi.it | ristorante@icaffi.it

La passione di Paolo e Bruna, che si sono trasferiti da Cassinasco al centro storico di Acqui Terme, si è ora trasmessa alla figlia Sara e a Piero, che hanno voluto dare a un nuovo locale per tutte le occasioni la loro personale impronta. Sono così passati negli ampi locali della vecchia Pisterna, al primo piano del Palazzo comunale del 1500, proprio nel cuore del centro storico di Acqui Terme, mantenendo piatti della tradizione piemontese rielaborati con creatività, grande attenzione alle materie prime locali arricchite con le erbe aromatiche di loro produzione.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con ragù di anatra; raviolini del plin di tradizione piemontese; carré di agnello al forno; carni alla brace con fiorentina toscana, angus scozzese, patanegra spagnola, bisonte canadese; tortino al cioccolato fondente con gelato di lavanda

IL PIATTO DA NON PERDERE

Insalatina di stagione con frutta, olio, frutto della passione e petti di quaglia

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	15 giorni a gennaio e 15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	52 - menu degustazione
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, Visa, Mastercard, American Express
COPERTI	70-80
IN CUCINA	Sara Chiriotti

ACQUI TERME

NUOVO PARISIO

Piazza Verdi, 3 | Acqui Terme (AL)
Tel. 0144 442196
www.ristorantenuovoparisio.it
ilnuovoparisio@gmail.com

Nella sala padronale, al piano nobile dell'edificio (c'è un pregevole soffitto ligneo e porte laccate), si possono accogliere fino a 50 persone per eventi. Al piano terreno si trova un'altra sala per 40 persone. Nicolò, nipote di Piero Conigliaro, dà continuità alla tradizione della famiglia Parisio, con una cucina ligure-piemontese, interessante per la creatività nel rispetto della tradizione.

PIATTI TIPICI

Pâté di vitello; petto di fagianella all'aceto balsamico; coniglio in casseruola o sella di coniglio all'agro di Brachetto; stoccafisso all'acquese; punta di petto di vitello al forno; millefoglie di cioccolato con crema chantilly e pere al Moscato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnolotti alla monferrina

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
COPERTI	40 (per menu serviti) 50 (per buffet); 40 in altra sala
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Nicolò Conigliaro

ALESSANDRIA

IL GRAPPOLO

Via Casale, 28 | Alessandria
Tel. 0131 253217
www.ristoranteilgrappolo.it
info@ristoranteilgrappolo.it

Sito in un antico palazzo del 1600, "Il Grappolo", arredato in stile rustico-elegante, è suddiviso in due sale di diversa dimensione, un'enoteca, un salone banchetti e un dehors estivo. Lo conduce, dal 1978, Beppe Sardi, cui si affiancano Gianluca Bertini in sala e Paolo Magnè in cucina. La cucina è quella tipica piemontese, rivista in chiave moderna: cura nella presentazione e attenzione alla leggerezza del piatto, non disdegnando, però, preparazioni di cultura culinaria nazionale ed estera. Le proposte: menu alla carta; menu degustazione; "business lunch"; selezione di oli, formaggi e dolci; una fornita carta dei vini e dei distillati.

PIATTI TIPICI

Risotti vari (al Barbera, al Cortese ecc.); agnolotti all'alessandrina; carrello dei bolliti (8 mesi l'anno) con 7 tagli e 14 salse; tagliata di vitello; salamino ciucco di Mandrogne; menu personalizzati a richiesta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coscia d'anatra stufata con tortino di patate e rosmarino

CHIUSURA	martedì - lunedì solo la sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

ALESSANDRIA

LA FERMATA

Strada Bolla, 2 | Loc. Spinetta Marengo
Alessandria | Tel. 0131 617508
www.lafermata-al.it | lafermata@alice.it

Nel 2006, Riccardo Aiachini, già proprietario del ristorante "La Fermata" nel centro di Alessandria, si trasferisce nella Cascina Bolla, a Spinetta Marengo, per dare vita all'omonimo nuovissimo resort. In questa antica tenuta, che risale ai primi anni del 1600, Riccardo prepara piatti della cucina del Nord Italia, di impronta piemontese nella scelta delle materie prime, elaborate in ricette ispirate alla semplicità, proponendo un'ampia scelta di menu. Non mancano mai la cipolla ripiena di Castellazzo, cotta sotto sale, e gli agnolotti monferrini. Ampia la cantina che offre 600 etichette con in primo piano i vini del territorio.

PIATTI TIPICI

Cappelletti d'oca e verza in brodo; gnocchi di patate della Val Borbera, ripieni di gamberi con il loro brodo ristretto; pasta di grano duro con crema d'aglio e peperoncino, passata di cima di rape e pecorino; filetto di maialino alle spezie con purea di patate e radicchio tardivo; coniglio in vari modi; baccalà con crema di olive taggiasche e pomodoro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cipolla cotta al sale e ripiena

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	60-85
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, Visa, Mastercard, American Express
COPERTI	30-35 (120 nel salone)

ASTI

ANGOLO DEL BEATO

Vicolo Cavalleri, 2 | Asti
Tel. 0141 531668 | Cell. 338 6332441
www.angolodelbeato.it
info@angolodelbeato.it

Il ristorante, arredato con cura e con soffitto a cassettoni del 1500, è situato nel centro storico, in prossimità dei migliori alberghi della città. La gestione è a livello familiare dal 1977, la cucina è tipica del territorio con particolare ricerca dei prodotti freschi stagionali. Vasta carta dei vini, con una selezione di quelli del territorio e particolari vini di nicchia. Vini al bicchiere e selezione di mezze bottiglie. Scelta di formaggi piemontesi.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di patate al ragù di salsiccia di Bra; magatello di vitellino cotto al sale con salsa tonnata; insalata russa; finanziera monferrina del re; guancia di vitello brasata al Barbera; zabaione al Moscato d'Asti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola

CHIUSURA	domenica
FERIE	1-6 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Francesco Galluzzi e Silvio Gai

ASTI

GROTTA

Corso Torino, 366 | Asti
Tel. 0141 214168
www.ristorantelagrotta.net
ristorantegrotta@alice.it

Il più conosciuto ristorante della città, fondato dal celebre chef Giovanni Fasciola negli anni Cinquanta, è ancor oggi un punto di costante riferimento della ristorazione astigiana. La cucina di qualità è basata sul servizio impeccabile, sull'impiego di prodotti tipici d'eccellenza e materie prime selezionate e di stagione, serviti in una cornice rétro tra grandi specchi dorati, sedie intarsiate e tende arricciate. Sono disponibili grandi sale per banchetti e conferenze. Il locale è stato recentemente insignito della medaglia "città di Asti".

PIATTI TIPICI

Carne cruda battuta al coltello; risotti (allo spumante, verdure di stagione, funghi e tartufi); gnocchi al castelmagno; fritto misto alla piemontese e semolino fritto; carrello dei bolliti e degli arrosti (su ordinazione); torta di nocciole con zabaione caldo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Giambonetto di pollo

CHIUSURA	lunedì sera; martedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Peppino Petrocelli e Antonio Massetti
ALTRO	accettano

ASTI

LAURA'S

Via Cavour, 106 | Asti
Tel. 0141 34371 | Cell. 333 859320
www.hotelpalio.com
info@hotelpalio.com

Ristorante in albergo

Il ristorante si trova al primo piano dell'hotel Palio, situato nel centro della città a pochi passi dalla stazione. La cucina è tipica del territorio, con particolare attenzione alle materie prime: la pasta è fatta in casa e la carne è di fassona piemontese. In alternativa, ci sono alcuni piatti a base di pesce. La carta dei vini è fornita dei migliori vini del territorio con particolare attenzione alle annate.

PIATTI TIPICI

Girello di vitello in salsa tonnata; lingua di vitello con la salsa della "Cà traversa" (capperi, acciughe, maionese e spezie); tuorlo d'uovo fritto con verdure di stagione; agnolotti del "plin" al tovagliolo con brodo ristretto di carni e ossa; trippa in umido; zabaglione al Moscato d'Asti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stracotto di manzo al Barbera d'Asti su cialda di parmigiano con cipolla ripiena al sale

CHIUSURA	domenica; gli altri giorni aperto solo a cena
FERIE	da metà luglio a metà agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	45
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Roberta Nascimben
ALTRO	accettano

ASTI

OSTERIA DEL DIAVOLO

Piazza San Martino, 6 | Asti
Tel. 0141 30221 | Cell. 334 2005184
www.osteriadeldiavolo.it
info@osteriadeldiavolo.it

Il locale si trova nel cuore del centro storico di Asti, in quella che era originariamente la sagrestia dell'adiacente antica chiesa. L'ambiente è raccolto e arredato con elementi in stile arte povera piemontese; d'estate si può mangiare in un grazioso patio allestito nella storica piazzetta San Martino, tra le due chiese. La cucina propone piatti della tradizione piemontese e ligure, con particolare attenzione alle materie prime.

PIATTI TIPICI

Battuta di razza piemontese e baccalà "brandacujon"; polpo arrosto con panissa croccante e fonduta di piselli e fave; agnolotti del "plin" alle tre carni; crema di fagioli di Conio con briciole di baccalà; "cippi" (zuppetta ligure di pesce e crostacei); bonet con melighe piemontesi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappon magro

CHIUSURA	domenica; gli altri giorni aperto solo a cena
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Enrico Trova
ALTRO	accettano

PIEMONTE

ASTI

VECCHIA CARROZZA

Via Carducci, 41 | Asti
Tel. 0141 538657 | Cell. 348 5102955
www.lavecchiacarrozza.com
lavecchiacarrozza@alice.it

Il ristorante è situato nel centro storico, in quelle che un tempo erano le stalle di un palazzo del 1600. Il titolare vanta una lunga esperienza nel campo della ristorazione. La sua cucina, tipicamente piemontese, si avvale di ingredienti prevalentemente a km 0, così come i vini. Il punto di forza del locale sono, in stagione, le preparazioni a base di funghi e tartufi, mentre un'altra peculiarità è rappresentata dal carrello dei dolci.

PIATTI TIPICI

Carne cruda di fassona piemontese battuta a coltello; agnolotti gobbi ai tre arrosti; tajarin ai funghi porcini o ai tartufi (in stagione); guanciotti di maiale al Barolo; tris di funghi (in stagione); gran carrello dei dolci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Finanziera sabauda

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Silvana Amerio e Graziano Romagnoli
ALTRO	accettano cani

BANCHETTE

TRATTORIA MODERNA IL SIMPOSIO

Via Circonvallazione, 4/F | Banchette (TO)
Tel. 0125 610210
www.trattoriamodernailsimposio.it

Il ristorante è gestito dai coniugi Presbitero; Adriano vanta anche una competenza enologica di tutto rispetto. In cucina, la tradizione canavesana, basata su ingredienti semplici come polenta, cavoloverza, ajucche (erbe di montagna), acquista forma e colore. La rielaborazione è rispettosa dei sapori antichi. L'appassionata ricerca sul territorio porta in tavola il mais bio di Banchette, formaggi tipici locali, pollame delle cascine canavesane o pesci di lago e torrente, a seconda dei mercati e della stagione. A pranzo, nei giorni feriali, il menu è semplice e troviamo, una per tutti, la zuppa di pioppini, finferli, fiori di zucca e farro.

PIATTI TIPICI

Risotto Carnaroli ai cardi, fonduta e tartufo nero; lingua di vitello lessa, patate gialle e viola, capunet di bagnet vert e acciuga; scaloppa di foie gras di anatra spadellato, pere e pan brioche; cipolla cotta al sale ripiena di bagna cauda e verdure crude; arrosto di bue stracotto, crema di zucca e polenta di mais bio rosso; timballo di mais rosso bio con pere martin sec cotte al vino rosso, budino alla cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polenta rape e salsiccia

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Viviana Olocco

BIELLA

BARACCA

Via Sant'Eusebio, 12 | Biella
Tel. 015 21941
www.baraccaristorante.it
info@baraccaristorante.it

Il ristorante si trova nel centro di Biella, in una casa dei primi dell'Ottocento. Gli ospiti sono accolti in tre sale semplici ma allo stesso tempo eleganti e possono assaporare gli antichi piatti della cucina del territorio, sempre presenti in lista, iniziando da un ricco carrello di antipasti caldi e freddi per proseguire con le carni e i dolci. Ampia la scelta dei vini.

PIATTI TIPICI

Antipasti caldi e freddi piemontesi; panissa; bagna cauda; bollito misto; brasato al Barolo; crema al Ratafià con torcetti biellesi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto in cagnone (riso, formaggio maccagno, toma e burro)

CHIUSURA	sabato e domenica
FERIE	luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Chiara Cappella Massimiliano Rasi
ALTRO	menu

BIELLA

CROCE BIANCA

Via Santuario di Oropa, 480
Loc. Oropa | Biella
Tel. 015 2455923
www.famigliaramella.it
info@famigliaramella.it

Il locale è sito nel complesso del Santuario di Oropa. Gli ambienti rievocano un palazzo storico, elegante, con panorama e veranda sulle strutture architettoniche settecentesche dell'architetto Juvarra. Dal 1993 è gestito dalla famiglia Ramella, e oggi il figlio Ivan porta avanti la tradizione del Piemonte e del Biellese in particolare, con un occhio all'innovazione. La cucina è legata alle stagioni, alla selvaggina e ai prodotti del territorio. Ottima la selezione di formaggi, dolci, pasticceria tipica. Particolare quella di vini, distillati e liquori.

PIATTI TIPICI

Selezione di antipasti caldi e freddi della tradizione; ravioli ai tre arrosti; polenta concia; risotto Carnaroli sfumato all'Erbaluce; tagliata di fassone sfumata al Bramaterra; bonet classico agli amaretti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trilogia di funghi porcini impanati, trifolati, alla piastra (settembre-ottobre)

CHIUSURA	inverno: lunedì e martedì estate mai
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	150 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu

PIEMONTE

BRUSASCO

AGRITURISMO DEL LUOGO

Borgo Garibaldi, 6 | Brusasco (TO)
Tel. 011 9151106 | Cell. 333 2366516
www.agriturismodelluogo.it
info@agriturismodelluogo.it

Ristorante in agriturismo

Il ristorante si trova nel Ricetto del Castello medievale del Luogo di Brusasco, borgo noto anche per essere stato, nel 1800, dimora del Vialardi, celebre cuoco di casa Savoia. Le sale ottocentesche, situate nelle limonaie del castello, si affacciano con ampie vetrate sulle ultime colline del Monferrato. La cucina, classica piemontese, è caratterizzata da materie prime in gran parte di produzione propria, lavorate nel rispetto della stagionalità e della tradizione, pur avvalendosi della tecnologia più avanzata. L'ampio parco circostante si presta all'organizzazione di eventi e serate a tema.

PIATTI TIPICI
Agliata monferrina; insalata russa; salumi di Nero di Parma (allevato allo stato brado nella proprietà); risotto alle erbe aromatiche e toma, o alle ortiche e formaggi locali (primavera/estate); quaglia lardellata; selezione di dolci (sofficina alle nocciole con panna all'arancia, bunet, tiramisù, crostata di pesche, meringata con crema al limone e fragole)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fritto misto alla monferrina (arricchito di numerose sfiziose portate)

CHIUSURA	mai nel week end, festivi e prefestivi
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 80 + 100 nel parco
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Valentina Violi
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

CALAMANDRANA

VIOLETTA

Valle San Giovanni, 1 | Calamandrana (AT)
Tel. 0141 769011
www.ristoranteviolettа.it
info@ristoranteviolettа.it

È un ristorante a gestione familiare: la mamma in cucina e il figlio in sala. Qui si possono gustare i piatti della tradizione piemontese, con un pizzico di rusticità che li rende più ghiotti, e qualche piccola, quasi impercettibile, rivisitazione. Soprattutto d'estate è meta di turisti dalla Liguria e dalla Lombardia, sicuri di trovare sempre tradizione, territorio e stagionalità.

PIATTI TIPICI
Agnolotti gobbi monferrini con sugo di stufato; ballotte di carne in carpione; vitello tonnato; finanziera rustica con flan di verdura; faraona disossata e farcita delle sue carni arrosto; bônet

IL PIATTO DA NON PERDERE
Antico brasato di reale al Barbera d'Asti

CHIUSURA	martedì sera, mercoledì, domenica sera
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Lovisolo

CALUSO

GARDENIA

Corso Torino, 9 | Caluso (TO)
Tel. 011 9832249
www.gardeniacaluso.it
info@gardeniacaluso.it

A Caluso, borgo medievale del Canavese, a 27 km da Torino, in una bella casa nobile di fine Ottocento, si trova questo ristorante, dove tutto è charme e discrezione. Ad accogliere i clienti, il patron con la moglie e chef Mariangela Susigan, che esprime la cucina del territorio con originale e raffinata fantasia creativa. La cantina, ricca di cru del Canavese, vanta oltre 700 etichette italiane, francesi e da tutto il mondo. Rivisitando la cucina tradizionale, lo chef sperimenta il sapore originale delle erbe selvatiche della Valchiusella, abbinato ai prodotti di stagione del territorio e li lavora usando tecniche nuove ma senza artifici inutili.

PIATTI TIPICI
Plin di farina di carruba e salampatata, crema di verza alle spezie; uovo di Parisi in carpione, tinca del Pianalto, acqua di pomodoro; cipolla di Andezeno cotta al sale ripiena all'amaretto su fonduta d'alpeggio; antica zuppa d'ajucche, toma d'alpeggio Pian delle Oche, uovo colante; finanziera reale; germogli e colori dell'orto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fritto misto della tradizione

CHIUSURA	martedì
FERIE	16-26 agosto e 7-23 gennaio
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	45

CAMERI

AL CAMINETTO

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 30
Cameri (NO) | Tel. 0321 518780
www.alcaminettocameri.it
alcaminettocameri@gmail.com

Il locale, lindo e gradevolmente curato nei particolari, offre subito l'idea della sua cucina: curata anch'essa e precisa nei sapori, nelle presentazioni e, soprattutto, nella qualità delle materie prime. Un felice mix di culture gastronomiche piemontesi ed emiliane consente di spaziare tra paste ripiene, carni e risotti, con soddisfazione di chi ama trovare costanza di qualità e varietà di proposte.

PIATTI TIPICI
Gnocchi ripieni di salsiccia al sugo d'arrosto di faraona; cannelloni alla vecchia maniera; risotto mantecato alla zucca con fonduta di gorgonzola dolce; carpaccio di scottona con insalatina di carciofi e pere, in cestino croccante di formaggio Bra Dop; ganascino di vitello glassato al Nebbiolo con purè di sedano rapa e pane croccante; delizia calda alle nocciole con gelato fior di latte e crema alla Vespolina passita

IL PIATTO DA NON PERDERE
Paniscia alla novarese

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express, Diners
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paolo Guameri

PIEMONTE

CANALE

LEON D'ORO SECOLARE

Via Roma, 12 | Canale (CN)
Tel. 0173 979296

Ristorante in albergo

La terza generazione si avvicenda in questo storico e tradizionale ristorante nel centro di Canale. Ilaria e la signora Vittoria accolgono il cliente con simpatia e professionalità. La cucina tradizionale è caratterizzata dall'attenta ricerca della qualità delle materie prime. Vasta scelta di vini. Il locale dispone di camere adiacenti al ristorante.

PIATTI TIPICI
Tajarin con salsiccia e funghi; ravioli del plin al sugo di arrosto; prosciutto arrosto di Canale; girello di fassone al blu del Moncenisio; stracotto di vitello all'Arneis; torta di nocciole senza farina

IL PIATTO DA NON PERDERE
Finanziera

CHIUSURA	lunedì; festivi a cena
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Nadia Finino e Irene Bono

CASTELL'ALFERO

OSTERIA DEL CASTELLO

Piazza Castello, 1 | Castell'Alfero (AT)
Tel. 0141 204115
osteriadelcastello@hotmail.com

Il ristorante è ubicato in un'ala di un castello settecentesco, ove Giovan Battista De Rolandis ideò il tricolore. L'arredamento è sobrio e volutamente retrò. In estate si può mangiare sulla terrazza in un bel giardino. La cucina, curata dalla titolare Marisa Torta, è tipica del territorio, con grande attenzione alle materie prime e in qualche occasione si possono gustare antiche ricette rielaborate dalla cuoca. Si segue il passo delle stagioni (funghi e tartufi di provenienza locale), ma alcuni piatti sono presenti tutto l'anno. Buona carta dei vini, che possono essere ordinati al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Millefoglie di patate e baccalà; tajarin al sugo di arrosto; capretto al forno; Insalata russa; trippa in umido; mousse al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Scaloppe di filetto con antica finanziera sabauda

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	VISA, Diners
COPERTI	70 + 90 nel dehors

CASTELLETTO TICINO

ROSSO DI SERA

Via Pietro Nenni, 2 | Fraz. Glisente
Castelletto Ticino (NO)
Tel. 0331 963173 | Cell. 338 8156754
www.osteriarossodisera.com
info@osteriarossodisera.it

Il ristorante è ubicato nei pressi del casello autostradale di Castelletto Ticino, sulla A8, facilmente raggiungibile dal Piemonte e dalla Lombardia. Cucina tradizionale, rivisitata, con grandissima attenzione ai vini, tanto da essere definita come una delle migliori "enotavole". Piatti di grande pregio in un ambiente piacevolmente informale che non lascerà insoddisfatto chi guardi più alla qualità e alla sostanza che non ad un eccesso di forma.

PIATTI TIPICI
Risotto alle rape rosse con salsa al gorgonzola naturale; ravioli verdi ripieni di bettelmat con burro brunito; animelle di vitello in panatura agli agrumi e salsa agrodolce; lingua di vitello a bassa temperatura con salsa al rafano e germogli di crescione; sottopancia di agnello cotto lentamente, limone e scarole stufate; cremoso al cioccolato, latte al cardamomo e croccante ai pistacchi di Bronte

IL PIATTO DA NON PERDERE
Piccione scottato con cipollotti caramellati e riduzione di salsa al Porto

CHIUSURA	mercoledì tutto il giorno e sabato a pranzo
FERIE	20 giorni in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	54 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Cristiano Gramegna

CASTELLO DI ANNONE

FIORAIA

Via Mondo, 26 | Castello di Annone (AT)
Tel. 0141 401106
www.ristorantelafioraia.it
info@ristorantelafioraia.it

Situato su una collina antistante Castello di Annone, è un elegante ristorante a conduzione familiare, all'interno del quale si può assaporare una cucina tradizionale e creativa al tempo stesso. Il ristorante dispone inoltre di una ricca cantina, dove i vini sono stati selezionati con particolare attenzione al rapporto qualità/prezzo. Famosa è la sua rivisitazione del pranzo di Babette. Propone serate a tema e ricchi menu per le feste.

PIATTI TIPICI
Classica insalata russa; uovo poché croccante, asparagi e fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi; raviolo aperto alle verdure di primavera, pesto leggero e pinoli tostati; tagliatelle ai due carciofi; capretto al forno laccato al Moscato; bianco mangiare

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bocconcini stufati al Barbera vecchio e purè al burro salato

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	gennaio e prima quindicina di agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio e Ornella Cornero
ALTRO	accettano cani

PIEMONTE

CAVAGLIETTO

ARIANNA

Via Umberto, 4 | Cavaglietto (NO)
Tel. 0322 806134
www.ristorantearianna.net
info@ristorantearianna.net

Il ristorante è situato al centro del paese, nella campagna novarese, di fronte al Municipio. La zona è famosa per la produzione di grano, granturco e gorgonzola. Il riso è 20 km più a Sud mentre a Nord-Ovest ini-ziano le colline dove si producono il vino Spanna e il Nebbiolo novarese. Il ristorante è gestito dalla famiglia Viazzi: Pier Giuseppe chef e la moglie Caterina in sala. Costruito nel 1965 come bar, poi trasformato in trattoria, dagli anni '80 è ristorante, con in più 6 camere. Servizio inappuntabile, cortesia manifesta. Menu stagionale; carta dei vini con buona selezione. Al bicchiere solo vini da dessert.

PIATTI TIPICI
Tortelli di stracotto di fassone; risotto con le rane e fiori di zucca (aprile-ottobre); cosce di rana impanate; piccione agli spicchi d'aglio e rosmarino; croccante con salsa al caramello; semifreddo ai brutti ma buoni

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnolotti alla piemontese

CHIUSURA	martedì e mercoledì a pranzo
FERIE	10 giorni in gennaio e dal 20 luglio al 14 agosto
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	VISA, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Pier Giuseppe Viazzi

CAVATORE

DA FAUSTO – RELAIS BORGO DEL GALLO

Località Valle Prati, 1 | Cavatore (AL)
Tel. 0144 325387
info@relaisborgodelgallo.it
info@ristorantedafausto.it

Il locale è situato in un cascinale ottocentesco, adibito un tempo a casa di contadini, restaurato rispettando la struttura originale e fondendo richiami contemporanei con il passato. La cucina ligure-piemontese di Rosella segue lo scorrere delle stagioni, utilizzando le materie prime della zona e rispettando i sapori della tradizione con raffinata semplicità. Fausto e Gaia guidano gli ospiti nella scelta dei piatti e dei vini della ricca cantina climatizzata, accessibile al cliente, in cui si contano molteplici etichette nazionali e internazionali di grandi annate. Nella bella stagione, un bel dehors, immerso nel verde, permette di godere di paesaggi indimenticabili. Oltre a gustare un'ottima cucina, si può soggiornare in confortevoli stanze dalle ampie vetrate che affacciano sulla catena alpina.

PIATTI TIPICI
Coniglio in casseruola; tagliatelle di erbette al castelmagno; cima alla genovese con bagnetto; stinco di vitellone al forno; semifreddo al torrone con fonduta al cioccolato; piccole meringhe con panna fresca e gocce di fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE
Roast beef al sale al forno, con funghi porcini (in stagione)

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo (dal 1º ottobre al 30 giugno anche a cena)
FERIE	dal 5 gennaio all'11 febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Rosella Ivaldi

CAVOUR

LOCANDA LA POSTA

Via dei Fossi, 7 | Cavour (TO)
Tel. 0121 69989
www.locandalaposta.it
posta@locandalaposta.it

Sita nel centro storico di Cavour, esiste dal 1600. Nei secoli vi sono stati ospitati personaggi famosi. Da molte generazioni la famiglia Genovesio si fa garante della tradizione del locale, delle sue caratteristiche e delle qualità culinarie. Lo chef prepara i tipici piatti della tradizione piemontese, da degustare nelle deliziose sale rallegrate dallo scoppiettio delle fiamme di camini seicenteschi. Da non perdere la "galleria dei grassoni", ossia le fotografie di personaggi extralarge che, dagli anni Cinquanta, si incontrano annualmente per "Il pranzo pantagruelico".

PIATTI TIPICI
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto; battuta di fassone; pâté di fegato di selvaggina; fritto misto alla piemontese; insalata di mele; zabaglione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran bollito misto con salse e mostarde

CHIUSURA	venerdì
FERIE	27 luglio - 13 agosto e 28 dicembre - 4 gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	250
PARCHEGGIO	scomodo

CESANA TORINESE

BARBA GUST

Frazione San Sicario, 1 | Cesana Torinese (TO)
Cell. 320 4326358
www.barbagust.com
elena.bermond@libero.it

Ristorante in agriturismo

Agriturismo a conduzione familiare situato, a 1500 metri d'altitudine, a 3 km dalle piste da sci della Via Lattea. Il ristorante è stato ricavato nella ex stalla di una baita del 1700, ristrutturata con i materiali originari. Dispone anche di 9 camere. La cucina è quella tradizionale del territorio, che utilizza le materie prime dell'azienda agricola (carne e formaggi, patate di montagna, fragole estive, prodotti dell'orto). Il menu è fisso, in base a ciò che Elisabetta ha cucinato, e offre 4-5 antipasti, un primo, un secondo e la scelta tra due o tre dessert e, per concludere, un liquore preparato dalla nonna: timo serpillo, genepy o genziana.

PIATTI TIPICI
Agnolotti del plin; gnocchi di patate viola con crema al Plaisentif; gnocchi di castagne; capretto arrosto; semifreddo alla crema di latte intero e salsa di rosa canina; tiramisù alla frutta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ghenefle con burro e toma di propria produzione

CHIUSURA	sempre aperto su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60
IN CUCINA	Elisabetta Traversa

PIEMONTE

CHERASCO

LA TORRE

Via Ospedale, 22 | Cherasco (CN)
Tel. 0172 488458

Trattoria

Il ristorante si è da poco trasferito in questa sede, che colpisce per gli interni confortevoli e d'atmosfera, in cui spiccano il caldo parquet e le pareti chiare alternate a quelle con mattoni a vista e soffitti con travi in legno grezzo. Cucina di Langa, classica, tradizionale ma con un tocco di inventiva. Cantina molto ricca e ben fornita dove si valorizzano soprattutto i prodotti del territorio. Grande selezione di formaggi locali.

PIATTI TIPICI
Carne cruda battuta al coltello; uovo 62 (cotto a 62°), coperto di fonduta e con verdure di stagione; ravioli del plin; tagliatelle con vari tipi di ragù; lumache in umido o con verdure; bonet

IL PIATTO DA NON PERDERE
Foie gras

CHIUSURA	lunedì
FERIE	da Natale all'Epifania 3 settimane a luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo; zona pedonale
IN CUCINA	Marco Falco

CHIANOCCO

TRATTORIA LA BARITLERA

Via Baritlera, 10 | Chianocco (TO)
Tel. 0122 647614 | Cell. 339 2530403
www.labaritlera.it | trattoria@labaritlera.it

Trattoria

In Val di Susa, il piccolo locale si sta affermando come un buon posto dove gustare una cucina legata al territorio e alla genuinità e varietà degli ingredienti di stagione: carni di allevatori locali, verdure fresche e di qualità, formaggi d'alpeggio ed erbe spontanee. Tra i piatti da non perdere: gnocchetti di patate al pesto di montagna, terrina di coniglio, zuppetta di fagioli, cotiche e castagne, i dolci artigianali. In cantina, una selezione di 300 vini. Servizio solerte e senza ostentazioni. Si raccomanda la prenotazione.

PIATTI TIPICI
Cubetti di lingua di vitello su purea di sedano; risotto al blu di Termignon (toma di latte brusco stagionato) e composta di pere (inverno); tagliolini di farina monococco al burro di alpeggio e nocciole tonde gentili; bocconcini di coniglio grigio di Carmagnola caramellato alla melata di bosco; cervella di vitello sfumate al Marsala; crema tiepida alla vaniglia con brutti e buoni

IL PIATTO DA NON PERDERE
Riso ai peperoni e olio di acciughe

CHIUSURA	dal lunedì al sabato aperto solo a cena; la domenica aperto a pranzo e a cena
FERIE	settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Andrea Chianale, Giorgia Ravizza

CIRIÈ

BAIMA TORTE E DINTORNI

Via S. Maurizio, 10 | Ciriè (TO)
Tel. 011 9214116
tortedintorni@alice.it

A Ciriè, nel tratto iniziale per S. Maurizio, è impossibile non notare la bellezza della villetta liberty, restaurata con competenza, sede del ristorante. Ne hanno rinnovato lo splendore Eugenio Baima e la moglie Mariuccia, ora coadiuvati dalla figlia Laura, apprezzata insegnante di cucina. L'accoglienza è con tradizionali antipasti piemontesi; tra i primi si distinguono gli agnolotti di carote e speck o quelli tradizionali. Difficile la scelta dei dolci: sfoglia di pere e cioccolato, terrina al gianduia, crumble di mele. La famiglia Baima infonde alla cucina, con elementi semplici e saggezza nei dosaggi, tutta la passione e la tradizione delle Valli di Lanzo.

PIATTI TIPICI
Vitello tonnato; flan di verdure miste con salsa d'acciughe; agnolotti; maltagliati con zucca e salsiccia; gnocchi di patate alla bava; torta di porri e stracchino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Stracotto di sanato da latte (stagionale)

CHIUSURA	lunedì e martedì. Il sabato aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	20-40
C. CREDITO	Pago Bancomat
COPERTI	30-50

COCCONATO

CASCINA ROSENGANA

Via Liprandi, 50 | Cocconato (AT)
Tel. 0141 907857 | Cell. 339 4340816
www.cascinarosengana.it
info@cascinarosengana.it

Ristorante in agriturismo

Il ristorante si trova in una cascina del 1600 finemente ristrutturata nel 1999 e di proprietà dell'azienda agricola "Maciot", che produce vini, nocciole Piemonte Igp, miele e verdure. Tutti gli altri prodotti utilizzati in cucina provengono da agricoltori del territorio, per cui ogni piatto ha la sua tracciabilità. Oltre ai vini dell'azienda, sono presenti in carta un po' tutte le Doc piemontesi di altre aziende agricole.

PIATTI TIPICI
Sformatino di asparagi con salsa delicata (in stagione); robiola di Cocconato con salsa alle verdure; agnolotti del plin fatti in casa al sugo d'arrosto o "al tovagliolo" (chiusi in un tovagliolo, senza condimenti); rolata di coniglio marinata al Moscato Docg; fricandò (tocchetti magri di vitella) al Barbera Docg con polenta Marano (inverno); bavarese al Moscato Docg

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carpaccio di vitella con crema tiepida al gorgonzola

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato
IN CUCINA	Marco Di Prima

CONDOVE

PHOENIX

Via Magnoletto, 18 | Condove (TO)
Tel. 011 9643392
www.ristorantephoenix.com
info@ristorantephoenix.com

Situato in bassa Valle di Susa, il ristorante ha origini antiche. Lo chef Sandro Ostorero, pur facendo tesoro della tradizione di famiglia, ritiene che i piatti debbano essere "belli, gustosi e facili da dimenticare nella digestione". Materie prime adeguate alla stagione e al territorio, trattate nel rispetto della tradizione, ma con criteri moderni. Il locale è accogliente e l'ambiente è familiare. Cantina con oltre 1000 etichette, anche al bicchiere. Cucina vegetariana; piatti senza glutine e menu dedicato ai bambini. Buona selezione di distillati e liquori. Pane e focaccia sfornati in casa.

PIATTI TIPICI

Minestra di riso, castagne e latte; gnocchi di patate di Mocchie con crescenza e, in primavera, con luvertin e ortiche; frittelle di mele con composta di mirtilli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Flan di toma del "lait brusch" con ragù di finferli

CHIUSURA	domenica sera, mercoledì
FERIE	ultima settimana di agosto 2 settimane a gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, Mastercard, American Express
COPERTI	65 + 50 all'aperto

CRODO

EDELWEISS

Via Marconi | Loc. Viceno - Crodo (VB)
Tel. 0324 618791
www.albergoedelweiss.com
info@albergoedelweiss.com

Ristorante in albergo

Il ristorante è a Viceno, un grazioso paesino a 900 metri, ai piedi del Monte Cistella. Il locale è curato direttamente dalla famiglia Facciola, sin dall'apertura, nel 1960. Le sale offrono un ambiente accogliente, in legno e pietra. I piatti semplici ma succulenti sono ricchi di prodotti del territorio e ampia è la proposta di carni e selvaggina rigorosamente selezionate. La carta dei vini comprende un buon numero di etichette (anche locali) dagli onesti ricarichi. La disponibilità di camere curate e di piscina coperta consente anche un soggiorno rigenerante.

PIATTI TIPICI

Salumi di propria produzione; frittata al Bettelmatt; gnocchetti di ricotta vicenese; risotto al Prunént; costata di cervo al Cognac; carpaccio di cerva con sedano e noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cervo nostrano in umido con polenta

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre e gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ugo e Gian Marco Facciola

CRODO

PIZZO DEL FRATE

Località Foppiano | Crodo (VB)
Tel. 0324 61233
info@pizzodelfrate.it

Ristorante in albergo

L'albergo-ristorante è in un alpeggio con pascoli e sottobosco, grazie ai quali la semplicità creativa e la riproposizione di ricette di famiglia e della valle consentono di esaltare la qualità di selvaggina, animali di corte e specialità casearie. Il calore del legno, che arreda il locale, e del camino, che profuma la sala, si aggiunge a quello dell'accoglienza, in armonia con la sobrietà dei migliori "rifugi".

PIATTI TIPICI

Bresaola con ricotta condita; tagliatelle di casa alle noci; scaloppe con pere e toma; costate di cerva al ginepro; panna cotta con castagne nel miele; semifreddo al pane nero con pera al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di castagne al bettelmatt

CHIUSURA	martedì (non in estate)
FERIE	novembre e gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, Mastercard, Diners
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo

DRONERO

ROSSO RUBINO

Piazza Marconi, 2 | Dronero (CN)
Tel. 0171 905678
www.ristoranterossorubino.it
info@ristoranterossorubino.it

Il locale, aperto dal 2000, è caratterizzato da un ambiente accogliente e raffinato. Lo chef Roberto, dopo gli studi all'alberghiero, affina la sua tecnica nei migliori ristoranti specializzati nella cucina di pesce, combinandola con la tradizione piemontese.

PIATTI TIPICI

Ravioli di coniglio con ragù di asparagi; tajarin 40 tuorli con gamberi viola di Sanremo; tartrà classica con fonduta; tonno scottato con marmellata di cipolle rosse; finanziera; soufflé ai marroni con salsa vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto mantecato

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15 giorni a febbraio e 15 giorni a novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Roberto Eandi

GAVI

CANTINE DEL GAVI

Via Mameli, 69 | Gavi (AL)
Tel. 0143 642458
www.ristorantecantinedelgavi.it
cantinedelgavi@gmail.com

Alberto Rocchi, fondatore di questo ristorante che fra poco compirà quarant'anni, è ora affiancato dalle figlie Roberta ed Elisa che continuano la tradizione di ricerca della qualità di prodotti del territorio, con attenzione alla stagionalità. Puntano sulla semplicità e sulla naturalezza dei gusti e dei profumi piuttosto che sulle elaborazioni sofisticate. Cucina ligure-piemontese con novità creative che vale la pena di assaggiare.

PIATTI TIPICI

Risotto al Gavi; cappellacci con fondo di ossobuco e midollo di bue; tonno di coniglio alle erbe aromatiche; capretto pane, piselli e pistacchio; fegato di vitello con cipollotto, gorgonzola e salvia fritta; filetto di bue al pepe rosa con germogli di pepe dei fossi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pappardelle al "tocco" di selvaggina

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	un mese circa a gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	zona pedonale

GRAVELLONA TOCE

RIFUGIO

Via Principe Umberto, 13
Gravellona Toce (VCO)
Tel. 0323 010423 | Cell. 370 3012532

Un locale semplice ma con una cucina creativa, di impronta alto-piemontese, che spazia dal Cusio al Biellese, al Novarese, fino al Monferrato. Piatti genuini, reinterpretati secondo il gusto e la fantasia dello chef e pasticciere Michela Benato. Servizio cortese.

PIATTI TIPICI

Paletta biellese con marmellata di mele; flan agli asparagi; carpaccio di fassona con salsa al gorgonzola; tagliatelle al ragù di cinghiale; insalata di agrumi e finocchi; tavolozza di dolci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tris di fassona

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Michela Benato

GUARENE

LA MADERNASSA

Loc. Lora, 2 | Guarene (CN)
Tel. 0173 611716 | Cell. 335 1430810
www.osterialamadernassa.it
info@osterialamadernassa.it

Il ristorante è ricavato all'interno di una vecchia cascina ristrutturata, situata sulle pendici della collina di Guarene, a 4 km dal centro storico di Alba. Ha due sale interne con terrazza, una sala convegni, una biblioteca, una cantina, un locale vineria per fumatori. Il luogo è di classe e l'ambiente elegante e curato nei particolari. La cucina ha indirizzo tradizionale con proposte leggere e creative (anche per celiaci e vegetariani). La carta dei vini si compone di circa 450 etichette. Il servizio al bicchiere è solo su alcune delle etichette locali. Il ristorante prevede anche un menu alla carta da 9 a 19 euro.

PIATTI TIPICI

Vitello tonnato; ravioli ripieni di cinque formaggi; tagliata di scamone di vitella; fassone con verdure grigliate; scaloppa di fegato grasso su crema di pera madernassa; bavarese di pere madernassa alla tre cotture

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carne cruda di fassone tagliata a coltello

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 7 gennaio al 13 febbraio
PREZZO EURO	33-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 60 in terrazza

IVREA

SUBRICH

Via Maestra, 21 | Loc. Torre Balfredo | Ivrea
Tel. 0125 616557 | Cell. 339 1121522
trattoriasubric@gmail.com

Si raggiunge questo locale, privo di insegne all'esterno, uscendo al casello di Albiano della A4/A5, prendendo la direzione di Ivrea. Le sorelle Carla e Caterina Tonino lo gestiscono dal 1984 in quello che era un antico forno. La cuoca Caterina non ha voluto tradire la sua origine contadina e cucina come e quello che si mangiava a casa sua: piatti della più tradizionale cucina canavesana, preparati con materie prime per la maggior parte provenienti dalla cascina di proprietà della famiglia. Il servizio è attento alle esigenze dei clienti. I vini locali proposti non sono particolarmente pregiati. È possibile acquistare marmellate e frutta conservata di propria produzione.

PIATTI TIPICI

Salumi di produzione propria; zuppa di ajucche; zuppa di porcini; zuppe di verdura di stagione; trippa con fagioli; bagna cauda

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto misto alla piemontese

CHIUSURA	lunedì e martedì sera
FERIE	sabato sera e domenica in luglio e agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	100

LA MORRA

BOVIO

Via Alba, 17 bis | La Morra (CN)
Tel. 0173 590303
www.ristorantebovio.it
info@ristorantebovio.it

Posta in cima a un promontorio, La Morra è uno dei più importanti centri dell'enogastronomia piemontese. Qui Bovio è una garanzia. Il ristorante è situato in un'elegante villa; l'ambiente è costituito da due salette e una splendida veranda. La cucina è di alto livello, tipica del territorio, con utilizzo dei migliori prodotti locali, dal tartufo bianco ai peperoni, dai cardi agli asparagi, cucinati in modo eccellente. Il servizio in sala è di ottimo livello. Importante anche la cantina, con oltre 800 etichette e la possibilità di ordinare al bicchiere anche le più prestigiose.

PIATTI TIPICI
Agnolotti al plin; capretto al forno; battuta di fassone al coltello; caponet; fonduta con tartufo bianco d'Alba; panna cotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Uovo in pasta con tartufo bianco

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	dal 15 febbraio al 15 marzo e dal 1° al 10 agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marco Boschiazzo

MASIO

LOSANNA

Via San Rocco, 36 | Masio (AL)
Tel. 0131 799525

Franco Barberis, detto "Scarpetta", conduce da anni una trattoria rinnovata (era un'antica stazione di posta) dove si mangia e si beve bene senza spendere eccessivamente. La tradizione è di casa e così la cura della qualità delle materie prime, ben scelte, che fanno da riscontro ad una ricca cantina che si intravede già dietro il bancone del bar. Franco garantisce un servizio accurato e veloce. Come nei ristoranti antichi, si può trovare tutto, basta chiedere.

PIATTI TIPICI
"Subrich", frittelle impastate con erbette, uova e farina; agnolotti al sugo d'arrosto; coniglio in umido; stoccafisso con le patate; semifreddo al torroncino; bunet tipico piemontese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pasta e fagioli

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto e 15 giorni variabili in gennaio
PREZZO EURO	40 vini compresi
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

MOMO

MACALLÈ

Via Boniperti, 2 | Momo (NO)
Tel. 0321 926064
www.macallè.it | info@ristorantemacalle.it

Questo simpatico ristorante, nel centro del paese, negli anni '50 era un caffè osteria, acquistato poi dalla famiglia Zuin, proveniente da Chioggia, che, con solerzia, iniziò subito la trasformazione in trattoria prima e in ristorante poi. Ora ha anche 8 accoglienti camere. Il locale è elegante, con aria condizionata, spazioso, con tavoli ben distribuiti e ottimo arredo. La cucina è prettamente tradizionale; la scelta dei prodotti, che variano a seconda delle stagioni, è di prima qualità. L'abilità del cuoco è indiscutibile. La cantina è fornita di vini regionali, nazionali e internazionali, con più di 300 etichette.

PIATTI TIPICI
Risotti e paste ripiene; risotto alle rane (da agosto a novembre); rane fritte e in guazzetto (da agosto a novembre); guanciale di fassone piemontese; anitra muta farcita; zabaglione con biscotti di Novara

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto alla Macallè

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	10 giorni ad agosto
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30-60
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Sergio Zuin

MONCALIERI

ANTICA TRATTORIA DELLA ROSA ROSSA

Via Carlo Alberto, 5 | Moncalieri (TO)
Tel. 011 645873 | Cell. 389 8086400
www.ristoranterosarossa.net
info@ristoranterosarossa.net

I curati arredi ottocenteschi della suggestiva sala a volte, a cornice di una cucina classica altrettanto curata, rendono particolarmente piacevole la visita. Spiccano per qualità gli agnolotti "gobbi" fatti a mano, punta di diamante del locale. Il salame di trippa, caratteristico della zona, colpisce per la sua leggerezza. Ottimo il brasato di bue, morbido e succulento. Servizio curato e attento. Buona la selezione di vini. Da segnalare il buon rapporto qualità/prezzo.

PIATTI TIPICI
Salame di trippa di Moncalieri; bue brasato al vino rosso (autunno/inverno); flan di cardi e topinambur con fonduta (in stagione); trippa alla savoiarda; cruda di fassone battuta al coltello; zuppa di cipolle piatte di Andezeno con Bric Pentusà gratinato e crostini

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnolotti gobbi fatti a mano al sugo di arrosto

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo in parcheggio multipiano
IN CUCINA	Marco Carcini
ALTRO	accettano cani

PIEMONTE

NOVARA

MASTRO CILIEGIA

Via Alcarotti, 6 B | Novara
Tel. 0321 442107
www.mastrociliegianovara.it
contatti@mastrociliegianovara.it

Il locale, aperto nel 2000 e, dal 2008, gestito da Riccardo Balbo e dai figli, si trova sul lato Ovest di Novara, nei pressi del vecchio stadio. È facilmente raggiungibile e gode di un ampio spazio pubblico per il parcheggio. La cucina si basa essenzialmente sul pesce freschissimo e di qualità, spesso esaltata da preparazioni semplici e appropriate. Ottimi i primi con sughi a base di pesce. L'abbinamento del ristorante con l'attività di wine bar agevola una buona possibilità di scelta di vini (anche al bicchiere) e di interessanti distillati.

PIATTI TIPICI
Cappesante, frutti di mare, ostriche; spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine; trenette con gamberi viola di Santa Margherita; astice alla catalana; branzino in crosta di patate con salsa alle erbe fini; torta cioccolato e caffè con gelato alla crema

IL PIATTO DA NON PERDERE
Paccheri di Gragnano con cozze e fiori di zucca

CHIUSURA	sabato a pranzo e lunedì
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo

ORNAVASSO

ANTICA TRATTORIA DEL BODEN

Piazza Boden, 11 | Ornavasso (VCO)
Tel. 0323 835976
www.anticatrattoriaboden.it
anticatrattoriaboden@libero.it

Il locale, immerso nella natura, è caratterizzato da un ambiente riservato e famigliare. Offre una cucina il cui filo conduttore è dato dall'incontro delle preparazioni alpine, di origine piemontese e vallesana, con precise scelte di ricette tradizionali walser. Si possono gustare prodotti del territorio, carni selezionate, formaggi degli alpeggi locali e dolci fatti in casa, il tutto accompagnato dai vini ossolani. Durante la bella stagione, si può scegliere di mangiare in terrazza, su caratteristici tavoli di sasso locale.

PIATTI TIPICI
Tartare di manzo; pfifulti e tafulti (farina, patate, crudo vigezzino, tomino); gnocchi all'antica Ossola (farina di castagne, polpa di zucca); brantzuppo (pane casereccio, toma ossolana, crema di patate e cipolle); filetto di cinghiale in crosta croccante; salmì di capriolo con birra alla cannella e polenta taragna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Raviolo aperto con ricotta di Formazza, spinaci, tuorlo, glassa d'uva

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Davide Piana con Francesca Salvemini

ORTA SAN GIULIO

VENUS

Piazza Motta, 50 | Orta San Giulio (VCO)
Tel. 0322 90362
www.venusorta.it | ristvenus@libero.it

Sito nella "piazza salotto" di Orta San Giulio, con ampio affaccio sul lago, il locale offre una buona scelta di piatti e una cucina che spazia dal Nord al Sud Italia, con particolare attenzione alla tradizione locale e al pesce di lago. Vasta selezione di vini in carta, in particolare piemontesi, proposti in abbinamento ai piatti tipici del territorio.

PIATTI TIPICI
Trota salmonata con crema di carote viola, zenzero e crostini allo zafferano; maccheroni di pasta fresca, vongole, scampi e basilico; plin ripieni di galletto di Bresse, burro della Normandia e tartufo nero; lucioperca del Lago Maggiore, insalatina di fiori e foglie e salsa alla menta; coscia e sovracoscia di faraona, salsa alle pesche e patate novelle; cremoso al cioccolato, salsa ai lamponi e gianduia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto Carnaroli mantecato alla toma di capra piemontese, carbone vegetale, tartare di manzo e mandorle salate

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 2 al 20 dicembre e dall'1 al 20 febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

OVIGLIO

DONATELLA

Piazza Umberto I | Oviglio (AL)
Tel. 0131 776907
www.ristorantedonatella.it
info@ristorantedonatella.it

Ad Oviglio, paesino tra Alessandria e Asti, la canonica del 1700, affacciata sulla piazzetta storica, ospita il "Donatella". Pochi tavoli in un ambiente elegante, con mobili di antiquariato e quadri contemporanei. Mauro in cucina e Donatella in sala, con la passione, la gentilezza e le squisite materie prime, cercheranno di conquistarvi. La cucina di terra è legata alla tradizione, mentre quella di mare è più aggiornata. Il paniere, la pasta e la piccola pasticceria sono preparati da Mauro, mentre Donatella si occupa della carta dei vini con circa 350 etichette tra nazionali e francesi.

PIATTI TIPICI
Carne cruda: variazioni sul tema; agnolotti alle tre carni stufate; raviolone ripieno di robiola Roccaverano, rosso d'uova e porcini; filetto di maiale in crosta di spezie; guanciale di manzetta stracotto al Barbera vecchio e doppia polenta macinata

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rabaton di seirass ed erbette al tartufo nero piemontese

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto a pranzo solo domenica. Aperto solo a cena gli altri giorni
FERIE	10 giorni a gennaio, variabili in estate
PREZZO EURO	45-65
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard
COPERTI	25-30

PIEMONTE

PINEROLO

REGINA

P.zza Barbieri, 22 | Pinerolo (TO)
Tel. 0121 322157
www.albergoregina.net
info@albergoregina.net

Ristorante in albergo

Nella centralissima piazza si trova l'hotel Regina con annesso il ristorante. L'ambiente, rinnovato recentemente, conserva il calore che lo ha sempre contraddistinto. L'attuale proprietario, Michele Rissolo, ha ereditato l'amabilità e la professionalità di famiglia, rinnovando anche il menu ma tenendo ben ferme le radici che hanno fatto del Regina un punto di riferimento: cucina tradizionale, scelta accurata delle materie prime, servizio cordiale, prezzi equilibrati. La cantina offre circa 150 etichette, perlopiù piemontesi. Lo chef Riccardo Dalmoro, con mano sicura, affianca ai piatti più tradizionali qualche proposta innovativa, privilegiando i prodotti locali.

PIATTI TIPICI

Agnolotti al sugo di arrosto; gnocchi di patate con sugo di noci; vitello tonnato con tomino fresco e acciughe in salsa; testina di bue marinata; fritto misto alla piemontese; fiordilatte con salsa di frutta di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lumache in umido

CHIUSURA	domenica
FERIE	1-20 agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	80
IN CUCINA	Riccardo Dalmoro

ROCCHETTA TANARO

TRATTORIA I BOLOGNA

Via Nicola Sardi, 4 | Rocchetta Tanaro (AT)
Tel. 0141 644600
www.trattoriaibologna.it
info@trattoriaibologna.it

Trattoria

La trattoria della famiglia Bologna è nata nel 1992. Si viene accolti in modo famigliare dal patron Carlo Bologna e da Cristina, moglie dello chef Beppe, coadiuvato dalla mamma Mariuccia e dal suo staff. Il locale offre una cucina tipicamente piemontese coniugando tradizione e innovazione. Giornalmente è proposto un menu diverso, caratterizzato dalla pasta fresca, eseguita a mano da Mariuccia: agnolotti, tagliolini e gnocchi. Su richiesta: bollito, bagna cauda, finanziera e gran fritto misto. La piccola cantina offre le migliori etichette piemontesi e italiane con particolare attenzione per il Barbera. È possibile visitarla per scegliere la bottiglia per accompagnare il pasto.

PIATTI TIPICI

Pasta fresca con sughi di stagione; uovo in cocotte con crema di latte e bagna cauda (in autunno); vitello tonnato; maialino cotto a bassa temperatura con cipolline glassate; guancia di cavallo con purea di mele; delizia al mascarpone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnolotti

CHIUSURA	martedì. Aperto a pranzo e cena su prenotazione
FERIE	8 gennaio-8 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giuseppe Bologna

RODDI

LA CROTA

Via Fontana, 7 | Roddi (CN)
Tel. 0173 615187 | Cell. 335 5487280
www.ristorantelacrotalanghe.it
info@ristorantelacrotalanghe.it

Trattoria

Il locale è nato nel 1983 nel centro del paese di Roddi, in una vecchia cantina, detta, appunto, in dialetto piemontese "crota". Il nome rimane anche quando, nel 2006, i proprietari si spostano nella cascina di via Fontana. Ai fornelli Danilo Lorusso, che propone la cucina del territorio langarolo: tartufi, funghi, selvaggina. In sala la moglie Daniela, che consiglia i vini delle migliori etichette langarole.

PIATTI TIPICI

Insalata di carne cruda condita alla vecchia moda; cardi gobbi di Nizza gratinati con fonduta (autunno - inverno); risotto Acquerello, tirato con la fontina; tagliolini al coltello al sugo di salsiccia; agnolotti del plin alla carbonara di zucchine e toma di Langa; brasato stufato al Barolo e spezie

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio castigato alla langarola

CHIUSURA	lunedì sera e tutto martedì (aperti in autunno)
FERIE	1 settimana a gennaio 2 settimane a luglio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Danilo Lorusso

RODDINO

OSTERIA DA GEMMA

Via Marconi, 6 | Roddino (CN)
Tel. 0173 794252

Roddino si posa nel cuore della Langa, guarda dall'alto le vigne che danno vita ai grandi vini di questa terra, gode di un panorama unico. Roddino è terra semplice ma genuina come il Dolcetto, come il pane, come i roddinesi. In questo contesto non poteva mancare un locale genuino come è quello di Gemma. Piatti semplici, ma caratteristici del territorio e delle mani delle persone che li preparano. Emblematico il menu. Sempre lo stesso, proposto tutto l'anno con alcune varianti solo sui secondi. Sembra inutile continuare ad andare in questo posto. Invece ogni volta è un'esperienza che vale.

PIATTI TIPICI

Infuori di vitella battuta al coltello, erba aglina, aria di limone; riso Carnaroli Acquerello alle nocciole tonde di Langa e schiuma di Barbera; arrosto della vena; agnolottini pizzicati a mano con sugo alle tre carni; filetto di fassone scottato su pietra ollare con sale nero hawaiano; coniglio al civet

IL PIATTO DA NON PERDERE

Riso nelle varie declinazioni di stagione

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	marzo
PREZZO EURO	26
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60 + 16 all'aperto

SALUZZO

I BALOSS DI POGGIO RADICATI

Via San Bernardino, 19 | Saluzzo (CN)
Tel. 0175 248292 | Cell. 347 4354297
www.balossdipoggio.it

Ristorante in albergo

Il menu cambia totalmente ogni 45 giorni, seguendo la stagionalità dei prodotti. Un vanto del ristorante sono i formaggi, serviti al carrello, dove sono presenti dai 40 ai 50 tipi di formaggi italiani, con prevalenza di prodotti locali e alcune eccellenze dalle altre regioni.

PIATTI TIPICI
Uovo poquet su crema di asparagi dolci di Revello e croccante di prosciutto Dop Cuneo; agnolotti di pasta alla lattuga con ripieno di gallina bianca di Saluzzo e salsa dei suoi fegatelli; gnocchi di patate e grano saraceno con fonduta di tomino di Melle; spiedino di lumache di Osasco avvolte nel lardo alle erbe e pomodorino in crosta di pistacchio; agnello della Valle Stura in tre cotture; sottopancia di vitellone marinato negli spinaci e brasato nel loro umido

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tenerone di vitellone stracotto con polenta pignulet macinata a pietra

CHIUSURA	domenica sera e a pranzo dal lunedì al sabato
FERIE	dal 10 al 20 agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Davide Testa

SAN BENIGNO CANAVESE

DAL DUCA

Via Carlo Alberto, 1
San Benigno Canavese (TO)
Tel. 011 9880260
ristorantedalduca@gmail.com

Dal 1850 la famiglia Bestonso gestisce questo locale, allora anche posta dei cavalli. Ora la signora Bestonso ha sposato il cuoco Luigino Paschero continuando la tradizione di gestione familiare. Da ex macellaio, Luigino predilige cucinare carni scelte con particolare cura, iniziando con i salumi di propria produzione. Le anatre, le galline e gli agnelli provengono dal suo allevamento. Fatti in casa anche i tagliolini, le sfoglie per le lasagne, gli gnocchi e gli agnolotti. Le ricette seguono la tradizione piemontese, anche quando richiedono una lunga preparazione. I vini piemontesi, non di grande etichetta, ben si abbinano ai piatti.

PIATTI TIPICI
Punta di petrina al forno; fritto misto alla piemontese; stufato di bue in agrodolce con cipolline; bollito misto; brasato al Barolo; cacciagione (in stagione)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Finanziera

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 150 all'aperto

SAN BERNARDINO DI TRANA

LA BETULLA

Strada Giaveno, 29
San Bernardino di Trana (TO)
Tel. 011 933106
www.ristorantelabetulla.it
info@ristorantelabetulla.it

L'elegante ristorante, situato a due passi dal Parco dei Laghi di Avigliana, è gestito dal proprietario e chef, Franco Giacomino, che coniuga abilmente la tradizione con l'innovazione e la creatività, utilizzando materie prime del territorio, di qualità certa e selezionata. Alcune composte di frutta sono di produzione propria, come pure il pane e la focaccia. Il personale di sala è professionale e sorridente. Il ristorante offre un menu degustazione "del mercato" sempre equilibrato e interessante, oltre a una carta di giusta ampiezza. Buon carrello di formaggi piemontesi; ottima selezione di vini (700 etichette) e liquori.

PIATTI TIPICI
Plin della tradizione al sugo d'arrosto; finanziera; cipolla di Coazze ripiena; vitello tonnato alla salsa antica; variazione di agnello nostrano; fegato al latte, nocciole e aceto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Capretto della Valsangone cotto nel fieno maggengo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultima settimana di agosto e le prime due di gennaio
PREZZO EURO	37
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Franco Giacomino

SAN MARZANO OLIVETO

DA BARDON

Valle Asinari, 20 | San Marzano Oliveto (AT)
Tel. 0141 831340
ristorantedabardon@alice.it

Dove Langhe e Monferrato s'incontrano, c'è la vecchia cascina della famiglia Bardone che racconta la sua storia centenaria di ristorazione tipica e genuina. Una sala, una veranda e un dehors estivo, allestiti con cura e attenzione, ospitano clienti che ricercano porzioni generose e sapori decisi. La carta cibaria è un inno alla cucina del territorio. Cinque o sei scelte per ogni portata, con materie prime fornite da produttori locali attenti alla qualità. Interessante la gran selezione di formaggi. Di rilievo la carta dei vini con 1600 etichette, per buona parte piemontesi, ma anche grandi nomi nazionali e stranieri.

PIATTI TIPICI
Tagliolini all'uovo con burro fuso e tartufo bianco (autunno); gnocchi di patate al sugo di carne e salsiccia; stinco di vitello al forno; flan di asparagi saraceni con fonduta; animali dell'aia bolliti o arrostiti; stracotto di vitello brasato al Barbera

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran bollito (su prenotazione)

CHIUSURA	mercoledì e giovedì
FERIE	20 dicembre - 19 gennaio e dal 15 - 31 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, American Express
COPERTI	80

PIEMONTE

SAN MAURIZIO CANAVESE

TAVERNA DEI TRE GUFI

Via Devietti Goggia, 71
San Maurizio Canavese (TO)
Tel. 011 9247047
www.tavernatregufi.it
info@tavernatregufi.it

Il locale rustico è in netto contrasto con la modernità del vicino aeroporto: così l'ha voluto Adriano Grasso, da sempre nel campo della ristorazione. Con la sua passione ha contagiato il figlio (in sala) e la figlia (chef in cucina). La cucina ha il tocco dell'origine canavesana della famiglia, evidenziata dall'uso di molte erbe, del tradizionale "salam dla doja" e dei vini locali nella cottura delle carni. Anche il dessert si caratterizza di frutta rustica del territorio, come nel crumble d'albicocca e lamponi. Grande scelta di vini e un garbo nel servizio che fa sentire il cliente a proprio agio.

PIATTI TIPICI
Fassone crudo a fette con fiori di "bejom"; risotto con funghi porcini freschi e salam dla doja; guancia di vitello al Carema; fresse canavesane; coniglio all'Erbaluce di Caluso con acciughe e capperi; crumble d'albicocca e lamponi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Anatra in casseruola

CHIUSURA	giovedì. Dal lunedì al sabato aperto solo a cena
FERIE	3 settimane in agosto e 10 giorni dopo Natale
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 60 nel saloncino

SAN SECONDO DI PINEROLO

LA LOCANDA DI CASA PAUTASSO

Via Godino Delio, 17/a
San Secondo di Pinerolo (TO)
Tel. 0121 501555 | Cell. 338 7914458
www.casapautasso.it
casapautasso@gmail.com

La cuoca eccelle non solo nella rielaborazione dei piatti del territorio, ma ripropone anche ricette quasi scomparse della cucina familiare (e della propria famiglia) con sapori originali di grande semplicità. Particolare anche la cantina, dove il cliente può scegliere la bottiglia che vuol farsi servire, con una buona selezione di vini piemontesi e italiani proposti a prezzi molto interessanti.

PIATTI TIPICI
Tajarin al ragù di salsiccia; gnocchi all'acqua; vitello tonnato all'antica; trippa con lenticchie; guanciale di Patanegra; cilindro di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnolotti di riso e cavolo verza

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena
FERIE	6-20 gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Maddalena Pautasso

SAUZE D'OULX

IL CANTUN DEL BARBABUC

Via Faure, 3 | Sauze d'Oulx (TO)
Tel. 0122 858593 | Cell. 335 5640780
www.ilcantundelbarbabuc.com
ilcantundelbarbabuc@gmail.com

Il ristorante è ricavato da una vecchia stalla ristrutturata con cura. Offre una cucina tipica piemontese, elegantemente rielaborata. Ricca la degustazione di antipasti: girello di fassone in crosta di senape con salsa tonnata classica, battuta al coltello, robiola profumata al tartufo, sformatino di verdure con castelmagno, strudel di salsiccia e senape. Da non perdere, il "boeuf bourguignon": bocconcini di manzo marinati nel Nebbiolo e cotti lentamente con funghi e cipolline, serviti con polenta, e il filettino di maiale in crosta di nocciole Piemonte Dop, con purea di patate nostrane e verdurine croccanti. La cantina comprende un'ampia selezione di vini piemontesi.

PIATTI TIPICI
Degustazione di antipasti vari; tortino di sfoglia con cipolle rosse, pancetta croccante su fonduta di formaggi di valle; pappardelle al cacao amaro con ragù bianco di cinghiale brasato all'Arneis e funghi; gnocchetti casalinghi di patate rosse e viola, con fonduta di formaggi di valle; "boeuf bourguignon" con polenta; frittelle di mele profumate alla cannella servite con salsa mou

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filettino di maiale in crosta di nocciole

CHIUSURA	martedì (da dicembre ad aprile e luglio e agosto)
FERIE	1-20 settembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Stefania Cecile

SAUZE D'OULX

NASKIRA

Via Case Sparse, 21 (c/o Hotel Il Capricorno)
Loc. Les Clotes | Sauze d'Oulx (TO)
Tel. 0122 850273
www.chaletilcapricorno.it
info@chaletilcapricorno.it

Ristorante in albergo

L'ambiente raccolto e raffinato del Naskira, ristorante dell'hotel-chalet quattro stelle "Il Capricorno", fa da cornice alle proposte enogastronomiche eccellenti, tra le quali la selezione dei migliori formaggi del Piemonte, affinati dall'esperto Franco Parola. Carta dei vini con specialità autoctone (es. Avanà) e birre artigianali della provincia di Torino. Prodotti da forno e dolci a cura del pasticciere Andrea Carle. Il ristorante (sede ormai consolidata dell'Hacm, Accademia alta cucina di montagna) è aperto anche alla clientela che non soggiorna in hotel.

PIATTI TIPICI
Fantasie di insalata russa; gobbi al sugo d'arrosto; gnocchi filanti di patate rosse della Valle di Susa; Mi.To. (siamo belle che panate); portafoglio Capricorno; monte Chaberton

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fonduta di Casa Savoia

CHIUSURA	mai
FERIE	a maggio e a novembre
PREZZO EURO	45-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Fabrizio Barbero

SIZZANO

IMPERO

Via Roma, 9 | Sizzano (NO)
Tel. 0321 820576
imp.ero@virgilio.it

Cucina del territorio, valorizzata dalla personale esperienza di tre generazioni della stessa famiglia che si sono tramandate il gusto della buona cucina e della cordiale accoglienza. L'ambiente familiare è molto curato, e ricorda l'inizio degli anni Settanta, con la boiserie scura ma moderna (per quegli anni) che fodera la sala da 45 posti. All'esterno, un piccolo giardino per il servizio estivo. È gestito con passione dalle due sorelle Naggi, Paola in cucina ed Emanuela ai tavoli, che offrono la possibilità di gustare un compendio della cucina novarese. Dalle tagliatelle alla marmellata, tutto è fatto in casa. Il servizio è gentile e discreto.

PIATTI TIPICI
Carne al rosa con finta salsa verde; paniscia; tortelloni ripieni al gorgonzola; frittura novarese con i dolcetti fritti; rane fritte o in guazzetto (solo nella stagione estiva); crema di cioccolato fondente con zuppa di zabaione tiepida

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gallina disossata ripiena

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	3 settimane in agosto e 10 giorni dopo Natale
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	45 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paola Naggi
ALTRO	accettano cani

SORDEVOLO

ANTICO RISTORANTE CÀ D' GAMBA DA ROMEO

Via Basilio Bona, 78 | Sordevolo (BI)
Tel. 015 2568813 | Cell. 339 1121426
www.ristorantegamba.jimdo.com
romeo.ristorantegamba@virgilio.it

Ristorante – Pizzeria

Il ristorante si trova in un ridente paesino sulle Prealpi biellesi. Gli ospiti sono accolti con cordialità e affabilità da Francesco. Ogni pasto è sempre preceduto da sfiziosi aperitivi prima di sedersi a tavola, dove gli ospiti possono scegliere tra piatti innovativi e tipici, curati dagli chef, che vantano un'esperienza pluriennale. Durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate serate a tema per esaltare alcuni piatti della tradizione.

PIATTI TIPICI
Antipasti caldi alla piemontese; fricandò (spezzatino tipico di Sordevolo); finanziera; fritto misto (in stagione); bollito misto (in stagione); palpitun (tipica torta di pane e pere)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto in cagnone (riso con formaggio maccagno, toma e burro)

CHIUSURA	dal lunedì al giovedì (aperto solo su prenotazione)
FERIE	seconda metà di agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Guido Cassinelli, Romeo Girardo, Michele Quercia
ALTRO	menu

TORINO

CONSORZIO

Via Monte di Pietà, 23 | Torino
Tel. 011 2767661
www.ristoranteconsorzio.it
ristoranteconsorzio@libero.it

Trattoria

Il ristorante, semplice e informale, ha una carta legata al territorio e alla tradizione astigiana. Lo chef si cimenta anche nell'uso creativo del quinto quarto. Interessante la carta dei vini con ricarichi moderati. L'ambiente rustico non deve ingannare: la qualità e la ricercatezza dei piatti sono garantite.

PIATTI TIPICI
Uovo croccante su biete, fonduta di Keen's Cheddar e pancetta croccante; animella con albicocche e scalogni; risotto mantecato alla bergese; ravioli di finanziera; faraona tonchese croccante; buona selezione di formaggi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnolotto gobbo

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	tre settimane ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	45
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Miro Mattavia

TORINO

ENOTAVOLA CASA DEL BAROLO

Via dei Mille, 10 | Torino
Tel. 011 2876272
www.casadelbarolo.com
enotavola@casadelbarolo.com

Il ristorante, dagli arredi moderni, è situato in un ambiente antico, conservando il fascino dei locali di una volta. I tavoli sono ben distanziati e il servizio è attento e premuroso. La cucina offre un'ampia scelta di piatti che spaziano dalla tradizione piemontese a quella internazionale. Il punto di forza è la vasta offerta della cantina, grazie alla preziosa vicinanza dell'enoteca di proprietà.

PIATTI TIPICI
Cruda di fassone, robiola di Roccaverano e nocciole; salmone affumicato Loch Fyne con melone disidratato e yogurt alla mela verde; insalata russa; brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo fondo di cottura; agnello, melanzane, pinoli e menta; tortino caldo al cioccolato con salsa ai lamponi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli del plin burro e maggiorana, riduzione di salsa di brasato e crema di toma

CHIUSURA	domenica, lunedì
FERIE	tre settimane ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Domenico Paone
ALTRO	accettano cani

PIEMONTE

TORINO

FIORFOOD BY LA CREDENZA

Galleria San Federico, 26 | Torino
Tel. 011 511771
www.fiorfood.it
fiorfood.torino@novacoop.coop.it

Nasce a Torino la nuova moda di abbinare la distribuzione di prodotti alimentari di qualità a un'offerta di ristorazione di tono. Questo piccolo, ma assai accogliente ristorante fa parte di un ampio ed elegante spazio commerciale. È nato sotto l'ala di chef affermati come Giovanni Grasso e Igor Macchia e condotto con mano sicura dal loro allievo Gianni Spegis. La proposta culinaria si richiama alla tradizione locale, interpretata con tecnica sapiente e con ragionevole e accattivante modernità. Di rilievo l'offerta enoica, con molte etichette di qualità, spesso offerte anche al bicchiere, e con un'intelligente politica di controllo dei prezzi.

PIATTI TIPICI

Uovo cotto a bassa temperatura, patate, spinaci e polvere di prosciutto crudo; battuta di fassone, salsa tonnata e peperoni; ravioli di sairass, salsa alle erbe e verdure; filetti di pesce e crostacei cotti su pietra; mousse al cioccolato, salsa di pere, riduzione di vino e tegole alla paprika; crumble alle pesche, amaretti e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Torinese impanata nei grissini, purè al mascarpone, asparagi e carote saltati

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo; zona pedonale
IN CUCINA	Gianni Spegis
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

TORINO

OSTERIA LE PUTRELLE

Via Valperga Caluso, 11 | Torino
Tel. 011 6599630 | Cell. 328 2596072
www.leputrelle.it | leputrelle@gmail.com

Trattoria

Se cercate una proposta di ristorazione easy, non paludata, più popolare, ma non per questo priva di tradizione e di interesse, concentrate la vostra attenzione su questo locale, più affine all'immagine dell'osteria, di un luogo di ritrovo piacevole, ove degustare preparazioni culinarie legate alla tradizione del territorio, accompagnandole con una proposta enologica piacevole, anche quando non eccessivamente complessa. Lo conduce con competenza e passione il patron Giovanni Foresto, proponendo un menu, come facilmente intuibile, di ispirazione classica piemontese, pur in presenza di spunti di indubbio interesse, al pari dell'abbinamento dei vini, alla ricerca di una qualità che non deroghi da precisi vincoli economici e sia rispettosa della stagionalità dei prodotti, accuratamente ricercati soprattutto in ambito regionale.

PIATTI TIPICI

Vitello tonnato e insalata russa della tradizione; agnolotti con burro, nocciole e formaggio Montebore; tagliolini al ragù di salsiccia di Bra; gnocchi di patate con ragù bianco di coniglio grigio di Carmagnola; tagliata di fassone; fondente al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasto misto della sinoira (tavolozza di antipasti tipici piemontesi)

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	8-21 agosto; 6-12 gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì VISA
COPERTI	40 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Martino Blonda
ALTRO	accettano 🐕

TORINO

PICCOLO LORD

Corso San Maurizio, 69 bis/G | Torino
Tel. 011 836145
www.ristorantepiccololord.it
piccololord@fastwebnet.it

Nel centro della città, vicino alla Piazza Vittorio, alla Mole e ai locali della movida torinese, spicca questo ristorante, fondato nel 2005 da due giovani chef, Diego e Valentina Luparello, reduci da esperienze gastronomiche londinesi di livello. Nei graziosi locali, dai bei voltini a vista, che contrastano con l'anonimo aspetto esteriore, viene servita, con garbo e stile, una cucina nel rispetto della tradizione culinaria piemontese, a partire dalla ricerca di materie prime della regione, con le letture e le tecniche di preparazione proprie della cucina moderna. Completa la proposta un'offerta enoica di qualità, ricca di etichette locali, ma che permette di spaziare anche in altre regioni e oltralpe.

PIATTI TIPICI

Crème caramel di castelmagno al miele con la sua fonduta; risotto Carnaroli con ragù di fagiano e funghi in fagotto di lardo di Colonnata; tortelli di zafferano ripieni di astice e piselli con marmellata di cipolla rossa; filetto di maialino in crosta di caffè con crema di zafferano e patate; coscia d'anatra stufata con castagne, vin brulé e cipolline d'Ivrea; rotolo di torrone e cioccolato bianco con gelato al pistacchio di Bronte e crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carne cruda battuta al coltello con scaloppa di foie gras, gambero flambato al Sauternes e caramello di balsamico

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35-40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Diego Luparello
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

TORINO

SCANNABUE

Largo Saluzzo, 25 H | Torino
Tel. 011 6696693
www.scannabue.it | mail@scannabue.it

Lo Scannabue (pseudonimo di Giuseppe Baretti, che nel Settecento ottenne la notorietà col periodico "La frusta letteraria") accoglie l'ospite in un'atmosfera calda e familiare. È stato aperto nel 2008 da tre giovani intraprendenti, che hanno saputo affermarsi nella ristorazione torinese. La cucina, molto curata, è essenzialmente piemontese con scelte innovative, e non tralascia esperienze anche della riviera ligure. Paste fatte in casa, carne bovina scelta fra i fornitori più qualificati del Piemonte, pesce fresco, selezioni di formaggio d'alpeggio e una ricca carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Tris di carni crude; tonno di coniglio; brandacujun (stoccafisso mantecato); selezione di pani fatti in casa; panna cotta e pesche al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnolotti del plin ai tre arrosti

CHIUSURA	mai
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì VISA
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Paolo Fantini
ALTRO	accettano 🐕

PIEMONTE

TRONTANO

TRATTORIA VIGEZZINA

SS 337, n. 56 svincolo Masera
Trontano (VB)
Tel. 0324 232874 | Cell. 347 2529265
www.trattoriavigezzina.com
info@trattoriavigezzina.com

Il locale, decoroso e accogliente, è nella piana di Domodossola, tra i territori ricchi di ville e giardini ottocenteschi. Dal 1889, quattro generazioni si sono ininterrottamente succedute e, in omaggio alla tradizione di famiglia, l'attuale gestore vuole mantenere il nome di "trattoria" quando, grazie alla sua esperienza e alla sua professionalità, la denominazione più meritata sarebbe quella di "ristorante". Particolare attenzione ai prodotti dell'agricoltura e dei pascoli estivi d'alta quota, e ai vitigni autoctoni (dal XIII secolo), con una recente Dop: "Ossolano". Vengono serviti al bicchiere i rossi locali e alcuni bianchi altoatesini.

PIATTI TIPICI

Stracci caserecci alla carbonara; risotto al Prunent; gnocchi di zucca e castagne; chateaubriand con salsa béarnaise; tournedos alla Rossini; rusumada al Marsala con gelato vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrè d'agnello cotto nel fieno

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	28 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Andrea Ianni

VENARIA REALE

IL CONVITO DELLA VENARIA

Via Andrea Mensa, 37 G | Venaria Reale (TO)
Tel. 011 4598392
www.ilconvitodellavenaria.it
info@ilconvitodellavenaria.it

Ecco il locale giusto non solo per il frettoloso turista in visita alla reggia, ma anche per il goloso gourmet alla ricerca della buona cucina. Nelle eleganti e accoglienti sale e nel dehors, con magnifica vista della reggia, vengono cortesemente serviti sia un rapido ed economico menu di mezzogiorno, sia un'accurata e completa cena alla sera. Vi è anche una caffetteria con dolcetti e torte fatte in casa. La cucina, stagionale e di impronta piemontese, non tralascia interessanti spunti creativi, con attenta scelta delle materie prime. Ricca la carta dei vini, da ordinarsi anche a bicchiere.

PIATTI TIPICI

Croccante di coniglio con spuma di grana e pino mugo; morbido di Castelmagno con composta di sedano; risotto secondo stagione; agnolottini del plin in barattolo al sugo d'arrosto; reale di maiale con senape in grani e verza; ricotta dolce con pere e polvere di caffè

IL PIATTO DA NON PERDERE

Crème caramel con crema di arancia amara

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	da 25 a 55
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Maestro, American Express Inserito circuito VISIOTRADE
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Christian Contu

VERCELLI

GIARDINETTO

Via Luigi Sereno, 31 | Vercelli
Tel. 0161 257230
www.hrgiardinetto.com
giardi.dan@libero.it

Ristorante in albergo

Il locale è situato tra le mura di una casa del 1800, nei pressi del centro, a pochi passi dalla stazione e dalla Basilica di Sant'Andrea. L'ambiente è elegante e accogliente, con un giardino interno molto curato. Il menu propone sia piatti della tradizione sia cibi più ricercati e legati alla stagionalità. Il tutto è presentato con cura e servito con rapidità, cortesia e disponibilità. Da provare, come antipasto, il lardo e i prosciutti tagliati al coltello. Imperdibili, tra i primi piatti, i risotti, tra cui la tradizionale panissa e il risotto con le rane. Intriganti i secondi, dalla classica costata di manzo irlandese, alle lumache alla bourguignonne o al pesce sempre fresco. Ampia la scelta dei dolci: da segnalare il semifreddo mohito e la degustazione di sei cioccolati cru. Corposa la lista dei vini con proposte interessanti e non scontate.

PIATTI TIPICI

Ravioli alla Giardinetto; panissa; stinco di vitello; insalata russa; risottino con cubi di pancetta di maialino al profumo di barbecue e gocce di peperoni confit; baccalà dorato lime e bottarga

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al Gattinara e castelmagno

CHIUSURA	lunedì
FERIE	prima settimana di gennaio; agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Daniele Siviero

VERCELLI

HOSTERIA DEL CAPEL ROSSO

Via Santa Chiara, 3 | Vercelli
Tel. 0161 502322
www.capelrosso.it
capelrosso.vercelli@gmail.com

Il locale, aperto dal 1999, è situato in un palazzo storico nell'antico quartiere di Porta Milano da cui ha preso il nome originale. Dispone di due salette accoglienti e di un dehors arredato in stile provenzale. Elegante e curata l'apparecchiatura dei tavoli. Nel menu si possono trovare piatti della tradizione vercellese e prodotti di stagione. Da segnalare, in particolare, i risotti in vari modi: al Barbera, alla barbaietola e gongorzola, al rosmarino e toma. I secondi prevedono piatti di carne di fassone piemontese e di pesce. Tra i dolci, interessanti l'antico bonet alle nocciole, la panna cotta con arancia e caramello, la torta della casa. La carta dei vini prevede 80 etichette soprattutto del territorio e piemontesi. Interessante la scelta di birre artigianali.

PIATTI TIPICI

Panissa; ravioli con sugo d'arrosto; salumi tipici (salam d'la duja, lardo, fidighina); battuta di fassone piemontese; bonet secondo antica ricetta; torta Capel Rosso.

IL PIATTO DA NON PERDERE

Vitello tonnato

CHIUSURA	domenica sera; lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	40 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Vita e Bruna
ALTRO	accettano

Liguria

LIGURIA

ALBENGA

PERNAMBUCCO

Viale Italia, 35 | Albenga (SV)
Tel. 0182 555118 | 0182 53458
www.ilpernambucco.it
massimoalessandri@libero.it

Un breve vialetto porta verso questa oasi di benessere gastronomico aperta da oltre 40 anni. Il mare è a cento metri, e il suo profumo è tutto nella cucina di qualità elevata che propone, con piglio sicuro, la giovane Nicoletta. Un ambiente recentemente ristrutturato, con tavoli ben distanziati e apparecchiati con gusto, ampie vetrate che danno su un giardino sempreverde, sono il prologo di un'esperienza gastronomica, che segue le stagioni, con le migliori verdure di Albenga e il miglior pescato del mare locale. Ricette tradizionali e rinnovate secondo l'estro della cuoca, che si avvale di una buona brigata. Cantina ben fornita, con ottimi vini di produzione propria e i migliori dell'enologia ligure e italiana. Olio eccellente, sempre proprio; servizio impeccabile seguito da Luciano con i validi Alessio, Mattia, Paola e Valentina.

PIATTI TIPICI
Cozze ripiene (antica ricetta ligure); ravioli di borragine e pesce con scampi e gamberi del Mar Ligure; risotto Carnaroli, calamaretti saltati, croccante di porri di Albenga, semi di chia; gran fritto misto del Mar Ligure; spadellata di gamberi e calamari con erbe aromatiche e verdure di Albenga (secondo la stagione); parfait al Pernambucco

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cappon magro

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili in ottobre
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Nicoletta Pellegrinetti
ALTRO	menu | accettano

ALTARE

QUINTILIO

Via Gramsci, 23 | Altare (SV)
Tel. 019 58000
www.ristorantequintilio.it
rquintilio@libero.it

Nell'antico centro vetrario di Altare, in vetta al colle di Cadibona, dal 1889, di generazione in generazione, i discendenti di Quintilio gestiscono, con grande professionalità, un elegante ristorante recentemente rinnovato con raffinata semplicità. Ai fornelli l'esperta mano dello chef Luca Bazzano, mentre in sala un accurato servizio viene svolto sotto l'attenta, gentile guida della moglie Lorena, appassionata cultrice di antiche ricette e vini di eccellenza. Estrema cura è posta nella scelta delle materie prime che danno origine a piatti che attualizzano, con grande finezza, la tradizione gastronomica tipica dell'entroterra ligure, fortemente influenzata da quella del vicino Piemonte. Frequentato da un'esigente clientela italiana ed estera, Quintilio costituisce un sicuro approdo per gli amanti dell'autentica tradizione gastronomica.

PIATTI TIPICI
Terrina artigianale di foie d'anatra; gran fritto misto alla piemontese; minestrone alla genovese; raviolini del plin ai tre arrosti; coniglio alla ligure

IL PIATTO DA NON PERDERE
Le paste fatte in casa

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	prima quindicina di luglio
PREZZO EURO	da 35 a 40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luca Bazzano

BORDIGHERA

ROMOLO MARE

Lungomare Argentina, 1 | Bordighera (IM)
Tel. 0184 261105
www.romolomare.it | info@romolomare.it

Un ristorante veramente sul mare, affacciato su un piccolo capo da cui si possono ammirare a sinistra Sanremo, a destra le prime propaggini della Costa Azzurra. La gestione è una garanzia: Romolo, già della "Via Romana", ha rinunciato alla stella Michelin e si è trasferito mantenendo le caratteristiche della cucina legata al territorio ma aperta alle innovazioni. Ottima qualità a prezzi accessibili. Buona carta dei vini.

PIATTI TIPICI
Paccheri in salsa bianca con calamaretti al rosmarino; trofiette al pesto con chips di carciofi; polpo, patate e ailloli ai pinoli; insalata di stoccafisso "come un vecchio brandacujun"; bagnun di acciughe; spiedino di polpo grigliato con crema di cavolfiori

IL PIATTO DA NON PERDERE
Elaborazioni dei crudi di pesce a seconda della disponibilità

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, Diners, Pago BANCOMAT
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Romolo Giordano

BORGIO VEREZZI

DOC

Via Vittorio Veneto, 1 | Borgio Verezzi (SV)
Tel. 019 611477
www.ristorantedoc.it
info@ristorantedoc.it

Da oltre trent'anni Paolo Alberelli e Cinzia Mattioli propongono una cucina di alto valore culturale con rispetto del territorio e delle materie prime di stagione, in un ambiente elegante, con tavoli ben distanziati e con un arredamento che predispone al benessere a tavola. Cinzia, sommelier professionista, segue personalmente la sala e consiglia i vini dalla ricca carta, ben armonizzandoli con le proposte della cucina di Paolo, che varia giorno per giorno, alla carta e con un menu degustazione. Il giardino d'estate, permette di mangiare all'aperto e di apprezzare i colori e i profumi del Ponente ligure.

PIATTI TIPICI
Croxetti di pasta matta (senza uova) con ragù di crostacei ed erbe fini; risotto piccante con seppie e pomodoro essiccato; pescatrice in panpepato, purea di anice stellato e machetto di bottarga; fagottino di mormora al vapore con maionese al lime; pesce bezugo al forno in meringa di olive taggiasche; le tre creme bruciate (cacao e Rum, mele e Calvados, rabarbaro e amaretti)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Lasagnetta di mare al basilico

CHIUSURA	lunedì, martedì. Aperto solo a cena
FERIE	variabili
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	25 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paolo Alberelli

LIGURIA

CALICE LIGURE

LOCANDA PIEMONTESE

Piazza Massa, 4 | Calice Ligure (SV)
Tel. 019 65463
www.locandaviola.it
locandaviola@libero.it

La trattoria, il cui nome deriva dalle origini piemontesi del suo fondatore, è stata ristrutturata mantenendo l'originalità degli ambienti e i preziosi sapori della tradizione culinaria ligure ereditata da padre in figlio. Specialità di pesce fresco, selezionate carni piemontesi, selvaggina, funghi in autunno, una scelta di dolci casalinghi. Fiore all'occhiello dello chef Bobo Viola è la pasta fresca artigianale. Ampia scelta di etichette regionali e nazionali conservate nella vecchia cantina. Oltre a un dehors estivo, il locale ha anche nuove e accoglienti camere.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di castagne con toma di Brigasca; maltagliati ai frutti di mare; ravioli di verdure; totani ripieni; coniglio alla ligure; gobeletti allo zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spelinseghi alla ligure

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	15-30 novembre
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo, zona pedonale
IN CUCINA	Roberto Viola

CAMOGLI

LA CUCINA DI NONNA NINA

Via Molfino, 126 | Fraz. San Rocco
Camogli (GE)
Tel. 0185 773835 | Cell. 347 1546624
www.nonnanina.it
lacucinadinonnanina@libero.it

In una bella casa genovese di primo Ottocento, due accoglienti salette offrono un'atmosfera cordiale e discreta. La cucina varia con le stagioni. I piatti sono il risultato di una paziente ricerca di ricette tramandate di madre in figlia e riproposte con cura e amore. I prodotti sono di prima qualità, come l'olio extravergine di oliva della Riviera ligure, il pesce acquistato dai pescatori della zona, le patate quarantine, le verdure e la marmellata fatta con la frutta dell'orto. Il pane, la focaccia e le tradizionali paste liguri sono fatti in casa.

PIATTI TIPICI

Corzetti stampati con sugo di carciofi; cappon magro (invernale); ravioli di pesce (secondo pescato e periodo); seppie in umido, con porcini (o carciofi, piselli, a zemino, secondo stagione); totani ripieni; coniglio alla ligure

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rossetti in zuppetta

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	3 settimane a novembre 10 giorni a gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, Mastercard, American Express
COPERTI	40

CASARZA LIGURE

SAN GIOVANNI

Via Monsignor Podestà, 1
Casarza Ligure (GE)
Tel. 0185 467244 | Cell. 347 3657814
www.sangiovanniristorante.it
info@sangiovanniristorante

Il locale è immerso nel verde della collina, con ampia terrazza per mangiare all'aperto nella bella stagione. L'attuale gestione è iniziata nel 1990. La specialità prevalente è il pesce di mare appena pescato nel Golfo Paradiso. Molluschi, crostacei e altri pesci sono preparati sapientemente e con grande originalità. Ragguardevole l'antipasto San Giovanni, in cui sono previste sette diverse portate: tra queste la sopressata di polpo, l'insalata di novelli e le acciughe in diverse preparazioni. Ottima è la frittura mista di calamari e gamberi. Buona anche la selezione dei vini in abbinamento ai diversi piatti.

PIATTI TIPICI

Taglierini alla maggiorana con sugo di triglia; spaghetti al sugo di polpo; spaghettini al sugo di novelli; pesce al sale; frittura mista di mare; selezione di dolci di propria produzione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasto San Giovanni

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

FINALE LIGURE

MURAGLIA CONCHIGLIA D'ORO

Via Aurelia, 133 | Fraz. Varigotti
Finale Ligure (SV) | Tel. 019 698015
r.conchigliadoro@libero.it

Il ristorante si trova sul lungomare della baia dell'antico Borgo di Varigotti. Vi si accede attraverso il grazioso patio che porta al salone ampio ed elegante, di sobria architettura ligure. La gestione familiare si ispira da sempre alla migliore tradizione della cucina ligure di mare, con armonica simbiosi del pescato locale e dei prodotti ortofrutticoli del territorio. La fragranza e il sapore del pesce sono esaltati in cucina con raffinatezza e uso discreto degli aromi naturali. Di produzione locale è pure l'olio. La cantina dispone di tutti i bianchi e rossi della Liguria (molto apprezzato è il Lumassina), e di altri vini italiani.

PIATTI TIPICI

Passato di pesce di scoglio; frittura di paranza; stoccafisso in buridda; acciughe in padella con pepe rosa; polpo al pesto; grigliata di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ciuppin di acciughe

CHIUSURA	mercoledì. Da ottobre a maggio anche martedì
FERIE	4 settimane in gennaio/febbraio
PREZZO EURO	45-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Emma Patri e Anna Frumento

GENOVA

ANTICA HOSTARIA PACETTI

Via Borgo degli Incrociati, 22 r | Genova
Tel. 010 8392848 | Cell. 347 2483857
www.ostariapacetti.com
info@ostariapacetti.com

Stefano di Bert, l'attuale gestore del locale, cuoco e sommelier professionista, raccoglie l'importante testimone lasciato dalla famiglia Pacetti e prosegue l'attività proponendo sia i piatti tipici regionali sia altri innovativi. Parole d'ordine sono: ricerca, dedizione, rispetto. Con queste regole i menu si basano sulla stagionalità e sulle più sane e attuali tecniche di cottura. La conoscenza diretta dei fornitori garantisce la qualità. La carta dei vini conta 250 etichette nazionali e non.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di seppie a bassa temperatura con pinoli e verdure di stagione; minestrone alla genovese (19 verdure, lunga cottura con bricchetti); ravioli di mare; condiggiun della tradizione con mosciame di tonno di Marzamemi; calamarata Morelli al germe di grano con pescatrice al profumo di pesto di basilico Dop; suprema di baccalà scottato su purea di ceci, pinoli e zatterini

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappon magro della tradizione

CHIUSURA	mai
FERIE	3 giorni a Ferragosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	57 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Di Bert

GENOVA

ANTICA OSTAJA

Via Piacenza, 54 r | Genova
Tel. 010 8358193 | Cell. 347 0096797
www.anticaostaja.it | info@anticaostaja.it

Trattoria

L'Antica Ostaja, "una locanda di famiglia", è un locale storico della Val Bisagno, luogo ideale dove gustare piatti della cucina genovese, a pochi passi dal centro città. L'ambiente informale è intimo e curato nei particolari. La chef Elisabetta prepara, con cura e passione, pietanze prelibate, in un percorso fatto di profumi del passato e del presente, sapori ritrovati, gusti fuori dal tempo. Le materie prime, di grande qualità, sono la base fondamentale per le migliori ricette di questa trattoria, gestita con garbo da Salvatore ed Elisabetta Simonetti. Un'attenta selezione di vini italiani, tra cui alcuni biodinamici, completa l'offerta.

PIATTI TIPICI

"Porcapancetta" di produzione propria e schiacciata calda; mandilli "tordellati", con seppie e bietole; ravioli alla genovese e "u tuccu" di carne; frittelle di baccalà, aggiada e salvia croccante; asado di vitello e patate al burro; antiga Zena

IL PIATTO DA NON PERDERE

Vitello all'uccelletto con funghi saltati al timo (stagionale)

CHIUSURA	martedì sera
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	30 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Elisabetta Filippello

GENOVA

ANTICA TRATTORIA DEI PESCATORI

Via dei Pescatori, 8 r | Genova
Tel. 010 588510
alessandratassara@hotmail.it

Trattoria

La trattoria nasce nel borgo dei pescatori, cui il cantautore De André ha dedicato le sue canzoni. La gestione di Alessandra e Dedo è recente, ma ci sanno fare: pesce freschissimo e piatti della tradizione, a volte rivisitati. Locale arredato con gusto, cucina prettamente di mare, buona selezione di vini. Il titolare, a fine serata, si diletta suonando il piano e gli riesce benissimo.

PIATTI TIPICI

Acciughe ripiene fritte; ravioli di pesce; gnocchetti allo zafferano con cozze e vongole; calamaretti ripieni in umido; stoccafisso accomodato; parfait di zabaione al Rum

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lattughine ripiene di nasello in guazzetto

CHIUSURA	lunedì
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Aldino Giovannetti e Daniele Bacigalupo

GENOVA

BRAXE

Corso A. Podestà, 51 r | Genova
Tel. 010 0985518 | Cell. 329 8584169
www.braxe.it | info@braxe.it

La tradizione ed esperienza di oltre 150 anni di cucina approdano in pieno centro cittadino e offrono, in un nuovo ristorante con vista panoramica sulla città, menu tipici regionali e nazionali con specialità alla brace, verdure, formaggi e prodotti tipici. L'ambiente è moderno, con cucina a vista. La selezione delle carni è ottima, tutte cotte a perfezione alla brace. Una vasta scelta di formaggi del territorio e l'interessante carta dei vini completano l'offerta di menu tipici della tradizione regionale.

PIATTI TIPICI

Tartare di manzo all'albese; conchiglioni farciti con ricotta e verdure, gratinati su crema di parmigiano; galletto alla Braxe; tagliata di fassone piemontese; porcini e patate al tegame; bavarese di marroni in salsa gianduia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maialino da latte laccato al miele e birra

CHIUSURA	domenica
FERIE	dal 24 dicembre al 6 gennaio e dal 15 al 31 agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Matteo Losio

GENOVA

CABANNETTA DE CIANDERLIN

Via Pianderlino, 12 | Genova
Tel. 010 5221654 | Cell. 349 0608622
acabannettadecianderlin@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Vi sembrerà di entrare in una casa, quella dei titolari: cucina a vista, due sale per cenare, una stanza dove si impasta. Tutto è fatto in casa: pane, pasta, e la farina è del mulino di proprietà. Verdure dell'orto e carni da cortile. Vale la pena inerpicarsi per la salita per raggiungere questo angolo di paradiso, e gustare cucine di altri tempi: un'esperienza unica, da non perdere.

PIATTI TIPICI

Frittelle di erbette e testa in cassetta; ravioli al tocco; picagge al pesto; cima genovese; pollo ruspante in casseruola con erbette e patate; torta di mele e marmellata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestrone alla genovese

CHIUSURA	dal lunedì al giovedì
FERIE	dal 23 dicembre al 5 gennaio; due settimane a giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	35 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; zona pedonale
IN CUCINA	Fiorella Carlini

GENOVA

LA PIEDIGROTTA

Via Gianelli, 29 E/r | Genova
Tel. 010 3200561
lapiedigrotta1@tin.it

Da più di 25 anni i fratelli Carmine e Antonio Vaccaro gestiscono questo accogliente locale alle porte di Nervi. La cucina è semplice ma basata su prodotti di prima qualità. E all'insegna della buona cucina soddisfano sia le esigenze di chi vuole fare un veloce pranzo di lavoro, sia dei clienti che preferiscono una tranquilla cena: dal pesce pescato di giornata fino alla pizza, per ricordare le loro origini campane. La grande sala ha ampie vetrate sul mare. All'entrata, in bella vista tutto il pesce di giornata, mentre al centro della sala è situata la "cantina", con un'ampia selezione di vini sia italiani sia esteri.

PIATTI TIPICI

Antipasto di pesce crudo; pesce alla ligure; misto crostacei alla catalana; cappon magro rivisitato; pesce spada all'uccelletto con carciofi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con sugo di gallinella

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	1 settimana a Ferragosto e 1 settimana a febbraio
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90

GENOVA

OSTERIA DELLA COLLINA

Salita Cotella, 47 r (accesso da Via S. Felice)
Genova Molassana | Genova
Tel. 010 8353390 | Cell. 347 2504739
carlo.bissolotti@libero

Trattoria

Sarete accolti con tanta cortesia da Carlo e da sua moglie Grazia in un simpatico, piccolo, ma garbato ambiente; dalla cucina sentirete uscire profumo di mare, quello del pesce fresco. Carlo ha imparato l'arte di cuoco sulla nave Garaventa, che alloggiava forzatamente i ragazzi "discoli" che lì imparavano un mestiere. Con passione si è affinato poi alla scuola dei grandi ristoranti. Insieme alla moglie si è messo in proprio e il loro coraggio è stato premiato. Il segreto è dovuto alla severa cura della cucina, a ingredienti di prima scelta e al pesce freschissimo. I vini sono quelli liguri con qualche ottima escursione nel basso Piemonte o nella regione friulana.

PIATTI TIPICI

Lasagnette con verdure (secondo stagione) e gamberi; ravioli di pesce; taglierini con novellini di mare (in stagione); taglierini in guazzetto di gamberi; pesce all'acquapazza; zuppa di pesce (su richiesta)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagnette con broccoli e rossetti (in stagione)

CHIUSURA	lunedì, martedì
FERIE	dal 15 agosto al 15 settembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Carlo Bissolotti

GENOVA

TRATTORIA DEL BRUXABOSCHI

Via Francesco Mignone, 8 | Genova
Tel. 010 3450302
info@bruxaboschi.com

Dal 1862 è sempre la stessa famiglia a condurre questo locale tra i più conosciuti e rinomati di Genova. Cucina tipica ligure, con alcune variazioni soprattutto sui dolci. Si preparano anche piatti di pesce, prevalentemente nel fine settimana. Sono disponibili una carta dei vini e una dei distillati molto ben fornite. La trattoria ha praticamente la stessa età dell'Italia unificata e conserva molti tratti dell'epoca originaria, con l'edificio in pietra di robusta solidità, le rustiche rifiniture, le stanze squadrate, i vecchi utensili conservati come ornamenti.

PIATTI TIPICI

Picagge matte al pesto; fritto misto alla genovese; verdure ripiene; torta cappuccina con bietole; cima alla genovese con spinaci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di carne con "tucco"

CHIUSURA	lunedì
FERIE	feste natalizie e agosto
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	ampio, vicino al locale

GENOVA

VEGIA ARBÂ

Piazza Leopardi, 16 r | Genova
Tel. 010 363324

Trattoria

Il locale, già esistente come vino e farinata, viene rilevato nel 1945 da Pietro Soriano che aggiunge al menu semplici piatti di cucina locale. Dal 1980 diventa trattoria con i nipoti Roberto e Marina il cui merito indiscusso è di averne conservata l'impronta tradizionale nella stretta osservanza della cucina locale. L'atmosfera è semplice e familiare, impreziosita da quadri e disegni esposti alle pareti, legati all'attività artistica e culturale che qui da sempre trova ospitalità. La trattoria si trova in uno degli angoli più suggestivi di Albaro, accanto ad una chiesa millenaria e a due passi da quelle che furono le temporanee dimore di Byron e Dickens.

PIATTI TIPICI

Antipasto di frittini: cuculli, panissa e verdure fritte; trenette avvantaggiate al pesto; zemino di ceci (da novembre a marzo); seppie al limone con patate; stoccafisso in umido con carciofi o fagiolane; baccalà fritto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestrone col pesto

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marina Soriano

IMPERIA

DA LUCIO (A CASETTA)

Strada Lamboglia, 16 | Imperia
Tel. 0183 652523
www.ristorantelucio.it
info@locandadelmar.it

Il titolare, Lucio, ha un'esperienza cinquantennale di ristorazione, sempre basata sulla valorizzazione dei prodotti locali: il pesce, spesso pescato alla lenza dal proprietario e dai suoi amici, i carciofi, le trombette, i fagioli, i pomodori. Ma anche la pasta e gli gnocchi vengono preparati al momento e l'olio è l'extravergine Dop Riviera ligure di Ponente, ricavato dalla spremitura di olive taggiasche. Buona carta dei vini, anche al bicchiere; servizio curato direttamente dal titolare e dal figlio Marco.

PIATTI TIPICI

Gnocchetti verdi con gamberi e carciofi (inverno) o trombette (estate); tagliolini agli "spuncia" (mini moscardini); orecchiette con ragù di polpo cotto nell'Ormeasco Doc; cappon magro; pesce alla ligure, o in guazzetto, o al sale; fritto misto di pesce con carciofi (d'inverno) e trombette (d'estate)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pappardelle al tonno rosso

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Peppino De Masi

LA SPEZIA

ALL'INFERNO

Via Lorenzo Costa, 3 | La Spezia
Tel. 0187 29458 | Cell. 349 84824798
osteriainferno1905@gmail.com

Trattoria

Si tratta della più "vecchia" trattoria della Spezia, nata nel 1905, oggi gestita dalla signora Giovanna Manfredi e dai figli. Il trisavolo dell'attuale gestore ha convertito un magazzino di carbone in un tipico ristorante e così è rimasto. I locali sono ubicati sottoterra con ampie volte in mattoni e l'ambiente è rustico e molto accogliente: tovagliette di carta e menu recitato a voce. La scelta dei piatti è ampia, sia di terra che di mare: vino buono, servizio veloce, personale gentile. Il rapporto qualità/prezzo è insuperabile.

PIATTI TIPICI

Mesciua; linguine al pesto; spaghetti ai muscoli; baccalà in agrodolce; acciughe ripiene; trippa in umido

IL PIATTO DA NON PERDERE

Penne agli scampi

CHIUSURA	domenica
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	18-20
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	75
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giovanna Manfredi

LA SPEZIA

AL NEGRAO

Via Genova, 428 | La Spezia
Tel. 0187 701564 | Cell. 340 8043330

Trattoria

Il locale, fedele custode della gastronomia tradizionale spezzina, nel 1700 era un frantoio dove si frangevano le grosse olive nere, i "negroni", da cui il posto prende il nome. Divenne nel tempo la classica osteria-trattoria fuori porta. Da alcuni anni ristrutturato, si compone di due ampie sale e, dagli anni '50, è gestito dalla famiglia Calzetta. In cucina è sempre presente la mamma Nella Costa, vero nume tutelare delle ricette che qui si possono gustare: ravioli alla spezzina, polenta con funghi, cima, frittelle di baccalà e la mesciua, piatto forte del locale. I vini sono quelli di una volta: "Cinque Terre" e "Colli di Luni".

PIATTI TIPICI

Ravioli di carne e verdura; testaroli al pesto; spaghetti ai frutti di mare; stoccafisso in umido; coniglio alla ligure con olive; acciughe al forno ripiene

IL PIATTO DA NON PERDERE

Muscoli ripieni

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15-30 settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	150 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Nella Costa

LIGURIA

LA SPEZIA

LA NUOVA SPEZIA

Viale Amendola, 54 | La Spezia
Tel. 0187 24223
www.lanuovaspezia.com
lanuovaspezia@virgilio.it

Trattoria

Da 40 anni la famiglia De Lisi, trasferitasi dalla Campania, gestisce il locale portando con sé le tradizioni della terra d'origine. All'entrata, l'esposizione di prodotti di qualità (vino, olio, frutta, dolci) rassicura sui piatti che si gusteranno. Le sale sono 3; una grande rete in bronzo dello scultore spezzino Pietro Ravecca ricorda il mare e la sua atmosfera, così come le altre opere esposte. Un'intera parete raccoglie una collezione di barche in miniatura. In cucina c'è Gianni De Lisi che ha frequentato l'istituto alberghiero Casini. Grande varietà di piatti e buona scelta di vini.

PIATTI TIPICI
Muscoli ripieni e fritti; brodetto di pesce e legumi; mesciua; acciughe impanate e fritte; tagliolini al guazzetto di astice; frittura mista del golfo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Catalana con crostacei, frutta e verdura

CHIUSURA	martedì
FERIE	fine giugno, 1ª settimana di luglio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Gianni De Lisi

MEZZANEGO

LOCANDA DEL GHIBELLINO

Via Ginocchio Mauro, 25
Loc. Borgonovo | Mezzanego (GE)
Tel. 0185 335017 | Cell. 329 4290521
iaiapm@alice.it

L'edificio, in cui si trova il ristorante, ha forma singolare di castelletto merlato, in continuità con il borgo storico. L'attuale gestione data una quindicina d'anni ed è caratterizzata da una specifica stagionalità dei piatti proposti. Dai primi di pasta fresca, fino ai dolci fatti in casa, propone anche carni alla brace, funghi e un vasto assortimento di formaggi e salumi. Il locale è accogliente, articolato in diversi rustici ambienti. Si trova sulla viabilità principale che permette l'attraversamento dell'Appennino.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle al grano saraceno con carciofi; scottata di magatello con carciofi crudi e balsamico; baccalà alla ligure al forno; fegato di vitello all'agliata; filetto mantecato con parmigiano e verdure; bavarese ai marroni

IL PIATTO DA NON PERDERE
Stufato d'asino

CHIUSURA	lunedì (in inverno anche martedì) - aperto solo a cena
FERIE	3ª settimana di settembre; dal 15 al 30 giugno
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo

NOLI

IL VESCOVADO

Piazzale Rosselli - Viale Marconi | Noli (SV)
Tel. 019 7499059
www.hotelvescovado.it
info@ristorantevescovado.it

Ristorante in albergo

Il locale, ristrutturato con cura ed eleganza, è arredato con gusto e mobili in stile. L'ambiente interno è utilizzato nella stagione invernale, potendo fruire, in quella estiva, di un'ampia terrazza a picco sul mare. Al ricevimento e al servizio sovrintendono Matteo e Lucia Ravera; in cucina, Giuseppe Ricchebuono, che riversa l'esperienza e l'estro maturati nel tempo, ispirandosi alla migliore cucina ligure di mare, sia tradizionale e semplice, sia rivisitata e rielaborata con discrezione. La cantina dispone di tutti i vini liguri bianchi e rossi, oltre agli altri vini italiani. Prenotazione obbligatoria.

PIATTI TIPICI
Tortelli di pesto e zuncà; triglie di scoglio in salsa di broccoletti, crema di acciughe, spuma d'aglio; palamita scottata con asparagi viola e maionese di bottarga; nasello in crosta di panizza con parmigiana di melanzane; trancio d'orata nel brodetto di zafferano di Quiliano

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cappon magro

CHIUSURA	domenica
FERIE	un mese tra novembre e dicembre
PREZZO EURO	45-65
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuseppe Ricchebuono

PORTOFINO

PUNY

Piazza Martiri dell'Olivetta | Portofino (GE)
Tel. 0185 269037

In un ambiente eccezionale - la piazzetta di Portofino - il locale, dal 1947, è famoso per la sua cucina prevalentemente marinara, ispirata alle tradizioni del territorio, con impiego di ingredienti di mare e di terra che esaltano il gusto dei piatti. Ottima anche la selezione e la qualità dei vini.

PIATTI TIPICI
Antipasto di gamberi e verdurine; spaghetti con moscardini; riso al curry e gamberi; pesce in guazzetto; moscardini olio, limone e rosmarino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Crema di fagioli con totanetti o calamaretti

CHIUSURA	giovedì
FERIE	gennaio-febbraio
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	70 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

LIGURIA

RECCO

DA Ö VITTORIO

Via Roma, 160 | Recco (GE)
Tel. 0185 74029-75896
info@daovittorio.it

Fondata quattro generazioni fa dalla famiglia Bisso, l'antica trattoria è ora un ristorante condotto dai gemelli Vittorio e Gianni Bisso, che comprende anche un confortevole albergo e fa parte dell'Associazione dei Locali storici d'Italia. Il ristorante si compone di più sale con differenti ambientazioni: dalla sala storica del caminetto, alla bella veranda dei limoni, al garden. Grande qualità nella scelta delle materie prime in cucina. Dolci e pane casalinghi. Carta dei vini molto ampia e curata. Servizio cordiale e piacevole.

PIATTI TIPICI

Corzetti all'erba persa; zuppa di bianchetti; cima ripiena alla genovese; vitella all'uccelletto con carciofi; canestrelli di Torriglia; crema rovesciata con mele e gelato di cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Focaccia col formaggio

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 20 a 50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

RECCO

MANUELINA

Via Roma, 296 | Recco (GE)
Tel. 0185 74128
www.manuelina.it
manuelina@manuelina.it

La storia inizia nel 1885 con Emanuela Capurro (la Manuelina), che inventa la focaccia col formaggio e prepara con semplice gusto pochi altri piatti della cucina popolare. Il ristorante di oggi resta fedele alla filosofia di ieri e attento alle nuove tendenze: sapiente elaborazione della gastronomia ligure, costante ricerca di ricette che seguono le stagioni, valorizzazione dei prodotti locali, scrupolosa scelta delle materie prime. Tutto questo in un locale elegante ma essenziale, con una grande cucina a vista e due grandi sale arredate con gusto. Dalla cantina, 600 etichette da tutto il mondo, con proposta giornaliera di vini al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Pansotti alla salsa di noci; cappon magro; variazione di gambero di Santa Margherita; bianco di morone al sale taggiasco con alghe finte; filetto di branzino con salsa al Rossese, pomodori e olive taggiasche; stecchi fritti dolci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Focaccia col formaggio

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

SAN BARTOLOMEO AL MARE

LA FEMME

Via C. Battisti, 58
San Bartolomeo al Mare (IM)
Tel. 0183 493125
www.ristorantelafemme.com
info@ristorantelafemme.com

All'interno del Residence La Meridiana, il locale si affaccia sulla piscina ed è circondato da ulivi e pini, poco distante dal Santuario della Madonna della Rovere, che si può ammirare dall'ampia vetrata. Il ristorante in origine sorgeva a Diano Marina, ma nella nuova location ha guadagnato atmosfera, pur mantenendo le caratteristiche di una cucina basata sul territorio ma modernamente interpretata.

PIATTI TIPICI

Insalata di pesce e crostacei; ravioli liquidi al tartufo nero; spaghetti acciughe e peperoni; brandacujun (merluzzo mantecato con olio extravergine taggiasco); agnello bietole e aglio; baccalà su crema di patate al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Vichyssoise di porri e patate

CHIUSURA	lunedì (e martedì d'inverno)
FERIE	novembre e aprile
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo

SAVONA

MOLO

Darsena Vecchia
Piazza Guido Rossa 1R | Savona
Tel. 019 854219 | Cell. 340 7008736
www.ristorantemolo.it
info@ristorantemolo.it

Il ristorante, in un edificio di recentissima costruzione, si affaccia su un'ampia terrazza con una magnifica vista sul porto vecchio e sulle torri medievali della città. La chef Monica, che si può vedere all'opera nella cucina a vista, coniuga la tradizione gastronomica ligure con elementi di altri paesi. Il menu presenta diversi piatti di mare, ma non mancano proposte a base di carne, come i ravioli della tradizione o il filetto di manzo saltato all'orientale con riso Venere. La selezione dei vini è molto ampia: bianchi e rossi provenienti da diverse regioni italiane e una selezione di vini francesi.

PIATTI TIPICI

Misto di pesce crudo; spaghetti con friggitelli; fiori di zucca, calamaretti e bottarga; stoccafisso in insalata con mazzancolle; aragosta alla catalana; cappon magro (su prenotazione)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cotoletta di tonno in crosta di frutta secca

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Monica Faccioli

SESTRI LEVANTE

EL PESCADOR

Via Pilade Queirolo | Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 42888
elpescador@elpescador.191.it

Ristorante sul mare, elegante, molto panoramico con affaccio sul golfo. La gestione attuale è iniziata nel 1969 e da allora ha avuto un grande apprezzamento proponendo una cucina sia di pesce freschissimo sia di carni alla brace. Le preparazioni, assai curate e ben presentate, hanno grande attenzione alle tradizioni gastronomiche del territorio, anche in rapporto alle diverse stagioni. Ottima la selezioni di vini e distillati.

PIATTI TIPICI

Ravioli di pesce cappone con salsa ai frutti di mare; riso con gli scampi in timballo di zucchine; misto di pesce crudo all'aceto balsamico e limone; pesci di giornata alla ligure con verdure di stagione; selezione di carni alla brace; semifreddo all'amaretto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gallinella del golfo con riso pilaf

CHIUSURA	martedì
FERIE	dal 15 dicembre al 1° marzo
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

VILLANOVA D'ALBENGA

HERMITAGE

Via Roma, 154 | Villanova d'Albenga (SV)
Tel. 0182 582976
www.hotelhermitage.info
info@hotelhermitage.info

Ristorante in albergo

Alle porte della Valle Lerrone, una delle più belle dell'entroterra di Albenga, si trova l'Hermitage, aperto da Nino Barbera nel 1980. Oggi i figli Luca e Massimo scrivono nuove pagine di questo bel libro che è ormai nella storia della cucina di qualità del Ponente ligure. Prodotti del territorio secondo la stagione e la pesca; cucina di valore, con una giovane cuoca ai fornelli, che si avvale ancora dell'occhio amichevole ed esperto di Nino. Sala ampia, confortevole e ben arredata; veranda sul bel giardino e straordinario panorama; accoglienza squisita dei fratelli Luca e Massimo che curano la sala.

PIATTI TIPICI

Tartare di tonno e mela verde con crostini di pane al rosmarino; filetto di baccalà al vapore con zucchine trombette di Albenga e timo; spaghetti quadrati di pasta fresca, bottarga sarda di tonno, vongole veraci e pomodorini; gnocchi di patate di Calizzano alla crema di robiola; gamberoni di Oneglia su lastra di sale aromatizzato con emulsione di arance; arance caramellate con gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini tagliati al coltello con gamberoni di Oneglia e asparagi violetti di Albenga o carciofi spinosi (secondo stagione)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 100 in veranda
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Stefania Carpini
ALTRO	menu ✕ | accettano

Lombardia

ALBINO

TRATTORIA MORO DA GIGI

Via Sant'Alessandro, 2
Loc. Perola | Albino (BG)
Tel. 035 751296
www.trattoriamoro.it
trattoriamoro@virgilio.it

Trattoria

Siamo in Località Perola, una frazione di Albino nella media Valle Seriana. Qui, da più di mezzo secolo, la famiglia Moro ha appreso l'arte della cucina, con ricette tradizionali del passato e i sapori semplici. Aperto come bar caffetteria, poi come osteria, oggi è una trattoria con bar. In cucina Gianluigi Moro, che ha appreso dalla mamma la passione e le tecniche; è legato alle ricette tradizionali con la capacità di inventare anche nuovi piatti. Il piatto più famoso sono gli gnocchi ripieni, che valgono da soli il viaggio. La cantina offre anche degustazione di vini, salumi e formaggi.

PIATTI TIPICI
Casoncelli; orzotto; polenta con salmì; selvaggina; stracotti

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi ripieni

CHIUSURA	lunedì sera e sabato a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gianluigi Moro

ARTOGNE

TRATTORIA BEATÌ

Via XXV Aprile, 88 | Artogne (BS)
Tel. 0364 591759
www.trattoriabeati.it
trattoriabeati@fastwebnet.it

Locale di riferimento fin dal 1927. Situato lungo l'antica via Valeriana che collegava il Lago d'Iseo all'alta Valle Camonica, era il luogo dove si rifocillavano i viandanti. Si trova vicino alle piste da sci di Monte Campione, alle Terme di Boario, all'Archeo Park e a pochi metri dalla pista ciclabile che collega tutta la valle. Ristrutturato nel 2010, si divide in due sale climatizzate. La gestione è passata a Raffaele Santicoli, membro di una famiglia che da cinque generazioni lo possiede. La cucina propone piatti tipici della Valcamonica e carne di cavallo. Ampia scelta di vini, anche locali.

PIATTI TIPICI
Tagliolini al salmì di asino; casoncelli nostrani al burro versato; carne di cavallo cucinata in vari modi; selvaggina in salmì; brasato di asino con polenta; pollo allo spiedo con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carne salata della Vallecamonica con fagioli e cipolle

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	20-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90

BATTUDA

TORRADELLO

Via Torradello, 9 | Battuda (PV)
Tel. 0382 929048

Il ristorante, sito nell'omonima frazione del comune di Battuda, è dal 1849 di proprietà della stessa famiglia, i Carenzio. L'interno è semplice e pulito, i tavoli sono ben distanziati; il servizio veloce e cordiale. Le rane sono il piatto forte del ristorante, ma sono in lista altre preparazioni tradizionali, come le lumache o il pesce di fiume (anguille e storione) e di mare. La scelta dei vini è ristretta, ma corretta, con prevalenza di etichette dell'Oltrepò.

PIATTI TIPICI
Risotto con le rane; frittata di rane; lumache in umido; grigliata di mare; petto d'anatra

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rane fritte

CHIUSURA	lunedì e martedì tutto il giorno, dal mercoledì al venerdì a pranzo
FERIE	gennaio e 15 giorni in agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	150

BERGAMO

ENOTECA ZANINI

Via Borgo Santa Caterina 90/a | Bergamo
Tel. 035 225049
www.enotecazanini.it
info@enotecazanini.com

Nel cuore di Bergamo, in un ambiente che ha mantenuto volte di mattoni e colonne nelle sale, troviamo questa enoteca-ristorante, luogo del cuore di Daniela e Nicola, persone di elevata esperienza in campo gastronomico e soprattutto nel mondo del vino. Prima di accedere alle sale, si è accolti in una piccola dispensa, dove Daniela e Nicola presentano i loro prodotti selezionati, che poi si ritrovano nelle ricette che compongono i piatti. Le proposte del menu comprendono sia la carne sia il pesce, preparati con materie prime fresche e di stagione, e con un occhio alla tradizione e alle ricette della Lombardia e del Piemonte. Il ristorante, come recita il nome, è anche enoteca, con una carta dei vini ampia e varia.

PIATTI TIPICI
Lonzino marinato al mirto con insalata di stagione; trancio di merluzzo al vapore su croccante di riso Venere; riso Carnaroli "salera" alle ortiche, mantecato al parmigiano stravecchio e mandorle tostate; polipetti di Porto Santo Spirito ripassati alla griglia con pane alle erbe e cipollotti canditi; capocollo di maialino cotto a bassa temperatura e purea di patate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Costoletta di vitello alla milanese

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dall'8 al 30 agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo, in zona
IN CUCINA	Michel Bono

BIASSONO

OSTERIA 1927

Via P. Verri, 119 | Biassono (MB)
Tel. 039 2496163 | Cell. 335 6850486
www.osteria1927.it
allessandraosteria@alice.it

L'osteria nasce nel 2000 come enoteca, per poi diventare ristorante a conduzione familiare, grazie alla pluriennale esperienza e competenza di Raffaele Montefiorino, ristoratore da oltre quarant'anni. Ai fornelli la moglie Eleonora, in sala la figlia Alessandra. La cucina si avvale di prodotti di prima qualità, proponendo le ricette tradizionali delle cucine regionali, rielaborate con genuinità e sapienza. Da segnalare la cantina: ben oltre 300 etichette, frutto di un'oculata selezione.

PIATTI TIPICI
Bucatini, guanciale, cipollotto e pecorino; millefoglie di verdura con taleggio; penne di farro con verdure e scaglie di grana; totanetti con carciofi (novembre-aprile) o con verdure di stagione (estate); risotto con luganega; involtino di verza (autunno-inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Costoletta di vitello alla milanese

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1-7 gennaio e 8-25 agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Eleonora Spagnolo
ALTRO	menu

BOSISIO PARINI

IL QUINTO QUARTO

Via Beniamino Appiani, 8 | Bosisio Parini (LC)
Tel. 031 865502 | Cell. 333 6620892
www.quintoquarto.eu | info@quintoquarto.eu

Trattoria

La trattoria è una realtà di riferimento per chi ama la carne e tutti i suoi tagli. Dagli insaccati artigianali di produzione propria alle gustose e pregiate carni di fassona piemontese certificata; dalla testa alla coda passando per i visceri, ogni prodotto servito in tavola (disponibile per l'acquisto nell'attigua bottega di macelleria) proviene da una lunga tradizione familiare di macellai e salumieri, iniziata nel 1939 e che il figlio Arnaldo continua con la produzione degli insaccati degustati in trattoria.

PIATTI TIPICI
Carpaccio di fassona con scaglie di parmigiano; tagliatelle con ragù di carne fassona; trippa in umido; tartare di carne fassona con verdure e uovo; stracotto di manzo al Barbera; torta cioccolato e peperoncino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle del cervelee

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a pranzo dal lunedì al venerdì e solo a cena il sabato
FERIE	3 settimane ad agosto e 1 a inizio gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	64 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Alessandra Corti

BOTTICINO SERA

IL CIAMB'OTTO

Via Morosini, 8 | Botticino Sera (BS)
Tel. 030 2693423

In un angolo di Puglia alle porte di Brescia, mamma Carmela in cucina e Lello in sala propongono i sapori della cucina delle proprie terre. Una tradizione che rivive attraverso un percorso di gusti e profumi con un menu giornaliero di piatti stagionali. Gli ingredienti provengono dalla regione di origine: pane di Altamura, latticini, pasta fresca, olio extravergine, pesce, carne e vini ricchi e corposi. Orecchiette alle cime di rapa, fave e cicorie, "tiella", zuppa di pesce o ciambotto alla pugliese e tanti altri piatti della secolare tradizione gastronomica pugliese. Un piccolo locale che permette di essere coccolati in un ambiente accogliente e familiare.

PIATTI TIPICI
Foglie di ulivo con vongole e rucola; linguine cozze e caciocavallo; scampi alla frutta; pesce in tortiera; zuppa di pescatrice con cozze e scampi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cavatelli cozze e fagioli

CHIUSURA	domenica e lunedì. Aperto solo a cena dal martedì al sabato
FERIE	ultime 3 settimane di agosto e dalla quarta settimana di dicembre al 1° gennaio
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	30

BRENO

LA TAVERNA

Via Prudenzini, 15 | Breno (BS)
Tel. 0364 22391

Trattoria

Tipica trattoria a conduzione familiare, nel centro storico di Breno (obbligatoria la prenotazione). Il locale è ricavato nelle cantine di un'antica casa, si presenta con una caratteristica struttura a volta ed è abbellito da un camino originale di grande dimensione. La cucina è basata su piatti tradizionali, secondo antiche ricette e con l'utilizzo di materie prime di provata genuinità, reperite presso produttori locali. Un angolo della gastronomia brenese ricca di sapori, di gusti "forti", che costituisce una tappa obbligata per chiunque visiti la valle. È possibile degustare i vini della Valle Camonica.

PIATTI TIPICI
Salsiccia di castrato (in autunno); controfiletto alla brenese; spiedo alla brenese; spongada di Breno; pane con uvetta e noci; selvaggina in salmì

IL PIATTO DA NON PERDERE
Caicc (tipica pasta ripiena) brenesi al burro versato

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultima settimana di agosto e prima di settembre
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo, nelle vicinanze

LOMBARDIA

BRESCIA

ENOTECA CREMINATI

Via della Valle, 10 | Brescia
Tel. 030 301306
www.creminati.it | info@creminati.it

Il locale, da più di 60 anni, significa grandi vini e ricercati prodotti d'alta gastronomia. Creminati, presidente provinciale dei sommelier bresciani, è gran conoscitore sia della migliore produzione enoica italiana, sia d'ogni segreto riguardante salumi pregiati e formaggi di tutta la penisola. Ogni giorno sono proposti piatti della tradizione, ed è anche possibile degustare solo salumi e formaggi di alta qualità. Si può anche fare la spesa di prodotti tipici: dall'olio del Garda ai formaggi delle valli bresciane, a diverse specialità sotto vetro. Oltre 700 qualità di vini e i grandi distillati sono in vista sugli scaffali della sala da pranzo.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di carne marinata con funghi e scaglie di formaggio di montagna; casoncelli al bagoss; tagliatelle con sugo d'oca; coscette d'anatra alla cacciatora; costine di maiale con Amarone; gelati artigianali

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrello dei bolliti

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	15 giorni ad agosto e a gennaio
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

BRESCIA

OSTERIA AL BIANCHI

Via Gasparo da Salò, 32 | Brescia
Tel. 030 292328
www.osteriaalianchi.it
info@osteriaalbianchi.it

È un'osteria vecchio stile, con il banco bar in legno di ciliegio e marmo di Botticino. Subito si apre una sala grande con tavoli di legno dove si gioca a carte tutti i pomeriggi, dopo vengono preparati per la cena e, nei giorni di festa, anche per il pranzo. Oltre a un'altra saletta, c'è anche un piacevole plateatico. La cucina, affidata al cuoco Domenico Mantovanelli, è tipica e tradizionale. Il locale è situato nel centro storico dove si possono visitare molti palazzi della vecchia Brescia romana.

PIATTI TIPICI

Malfatti al burro e salvia; casoncelli; risotto al pesto; baccalà in umido con la polenta; coppa ripiena alla bresciana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bocconcini di asina al Curtefranca rosso

CHIUSURA	martedì e mercoledì
FERIE	1 settimana a luglio e 1 a Ferragosto
PREZZO EURO	27-32
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 25 all'aperto

BRESCIA

TRATTORIA URBANA MANGIAFUOCO

Via Calzavellia, 3/a | Brescia
Tel. 030 293029
www.trattoriamangiafuoco.it
info@trattoriamangiafuoco.it

La trattoria si trova nel centro di Brescia, alle spalle di Piazza della Loggia, sede del Municipio. La cucina, da tredici anni, porta in tavola il gusto della tradizione con prodotti e materie prime di piccoli produttori artigianali e contadini del territorio dove ancora si producono carni, salumi e formaggi di alta qualità. Accoglienza e serietà professionale sono un distinguo, insieme al portare in tavola pietanze di grande sapore: "quello di una volta".

PIATTI TIPICI

Salumi nostrani e formaggi delle valli bresciane; polentine ai sapori caserecci; pappardelle del quartiere "mostasù delle Cossere"; tagliatelle ricce al salmì di lepre al Nebbiolo; ossobuco di vitello, brasato nei funghi porcini con polenta bresciana; guancino di bue stufato nel Nebbiolo stravecchio con polenta bresciana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Piatto del Prevosto (salamella di vitello alla griglia, polenta, funghi porcini trifolati e scaglie di formaggio bagoss)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 1º al 25 agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Savino Poffa
ALTRO	accettano

CANTELLO

L'OSTERIA DI NERITO

Via Roma, 4 | Cantello (VA)
Tel. 0332 417802
osteria.nerito@gmail.com

Trattoria

Il locale è modesto, ma la cucina è al livello di un ottimo ristorante. Colpisce di questa trattoria l'abilità di offrire piatti che hanno spesso qualche cosa di nuovo, pur restando nell'ambito della tradizione. Altra cosa importante è, nonostante la qualità dell'esecuzione e delle materie prime, l'ampiezza del menu: non troppo lungo, ma sempre ricco e spesso variato settimanalmente, anche seguendo il ritmo delle stagioni. Le carni provengono da un allevatore della Valceresio; le verdure dalla vicina azienda agricola di Federica Baj.

PIATTI TIPICI

Terrina di faraona ai pistacchi; gnocchetti di zucca con coste, zucca e formaggio; tagliatelle con fave e ricotta; gallo nostrano alla cacciatora con funghi; rognoni trifolati con polenta; bunet con frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maialino di latte al forno con aromi

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	25 dicembre - 10 gennaio, 10 giorni a giugno, 3 settimane in agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Rosy Brigagnoli

CAPIAGO INTIMIANO

GRILLO

Via Chigollo, 6 | Capiago Intimiano (CO)
Tel. 031 460185
www.ristorantegrillo.it
info@ristorantegrillo.it

Dal 1983 Patrizia e Antonio Sironi si dedicano al ristorante con passione e fantasia con apprezzati risultati, grazie all'atmosfera accogliente e alla cucina di qualità. Le stagioni guidano la scelta delle materie prime, coniugate dallo chef nei modi classici della cucina italiana, rivisitati nella ricerca di nuovi sapori. Sempre presenti nel menu la pasta fatta in casa, l'attenta selezione delle verdure di stagione, le carni piemontesi. Importante selezione di formaggi, passione dello chef. Nel menu sia pesce del lago di Como sia pesce di mare. Tradizionali da anni i "Venerdì del Grillo", serate a tema che ripropongono i grandi piatti conviviali della cucina italiana.

PIATTI TIPICI
Tonno di coniglio all'aceto balsamico; agnolotti al burro e salvia; tagliolini ai missoltini; maltagliati al ragù d'anatra; petto di faraona all'uva nera e Malvasia; tartare al timo (in estate); gran bollito con tartufo bianco d'Alba (autunno)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ganassino di manzo al Nebbiolo

CHIUSURA	martedì
FERIE	2 settimane a febbraio
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

CAPPELLA DEI PICENARDI

LOCANDA DEGLI ARTISTI

Via XXV Aprile, 13/1
Cappella dei Picenardi (CR)
Tel. 0372 835576
www.locandadegliartisti.it
info@locandadegliartisti.it

Locanda situata in un suggestivo borgo rurale, gestita dallo chef Sergio Carboni ormai arrivato alla terza generazione. Nel locale si respira aria di altri tempi, con un menu fedele alla tradizione della cucina padana che interpreta le materie prime del territorio apportando la leggerezza dell'innovazione. I salumi sono di produzione propria, le paste sono fatte in casa. Di buon livello la cantina a vista, con etichette sia italiane sia estere.

PIATTI TIPICI
Luccio in salsa con polentino bianco; risotto ai formaggi lombardi; tortelli di zucca al vin cotto; cosciotto d'oca in confit con polenta di Storo; gratin di lumache e spinaci con crema allo zafferano; sbrisolona con crema allo zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Marubini ai profumi dell'orto

CHIUSURA	giovedì e domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sergio Carboni

CASTELLEONE

TRATTORIA TRE ROSE

Via Maltraversa, 1/B
Loc. Le Valli | Castelleone (CR)
Tel. 0374 5702 | Cell. 348 0634529
www.trerose.it | trerose@alice.it

Trattoria

In un'appartata e ristrutturata cascina, nella frazione Le Valli, in prossimità della bella chiesa viscontea di Santa Maria in Bressanoro, il locale, fondato nel 1984, propone un articolato menu tradizionale lombardo in sintonia con il mercato e le stagioni. A completamento, la cucina propone sempre in aggiunta alcuni piatti di pesce, un menu vegetariano e infine un menu storico del locale. Interessante la cantina con una selezione di vini italiani e d'Oltralpe.

PIATTI TIPICI
Insalata tiepida di faraona con falde di peperoni; anguilla marinata con marmellata di cipolle rosse di Tropea; ravioloni di coniglio con il suo sugo; pappardelle con ragù d'anatra; carpaccio caldo di storione con salmoriglio al pepe rosa e sformatino di ricotta e spinaci; mousse di castagne al cacao amaro su passata di cachi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Guanciale di manzo stufato al Nebbiolo con polenta abbrustolita

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	15 giorni a Ferragosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	65 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luciano Albertini coadiuvato dalla moglie

CESANA BRIANZA

IL BRUGHETTO

Via del Brughetto, 6 | Cesana Brianza (LC)
Tel. 031 655483 | Cell. 338 5054479
ilbrughetto@hotmail.it

Trattoria

Il locale, situato nel verde della Brianza lecchese, è conosciuto e apprezzato per i piatti basati sulla tradizione locale e la stagionalità e preparati con materie prime di assoluta qualità. L'ambiente è rustico e familiare, con un bel camino e nella bella stagione sono disponibili alcuni tavoli all'aperto. Mario in cucina e Ilaria in sala continuano la tradizione familiare di questa trattoria, punto di riferimento della clientela brianzola amante della buona cucina.

PIATTI TIPICI
Risotto sforzesco (funghi, scorza di arancia, rognoncino di vitello); ravioli di cacao ripieni di brasato; punta di vitello al forno; coniglio arrosto in casseruola; calamari alla diavola; torta canadese (noci e zucchero di canna)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bollito misto con salse varie (da ottobre a marzo)

CHIUSURA	lunedì; la sera di domenica, martedì e mercoledì
FERIE	27 dicembre - 6 gennaio, agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mario Carfora

LOMBARDIA

CHIESA IN VALMALENCO

MALENCO

Via Funivia, 20 | Chiesa in Valmalenco (SO)
Tel. 0342 452182

Il ristorante è raggiungibile in auto o con bus di linea. Distante circa 15 km da Sondrio, è collocato tra le montagne della Valmalenco, nei pressi di una delle più grandi funivie al mondo. L'ambiente è familiare, con sala luminosa e panoramica, arredamenti sobri ma eleganti. La cucina è tipica della valle, con grande utilizzo delle produzioni Dop e Doc. Apprezzabile la carta dei vini e ottimo il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Risotto al vino Sassella e bresaola; manfrigole; capriolo al vino rosso ristretto di Valtellina; insalatina di cervo marinato; frittelline di mele con salsa vaniglia calda

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tartare di cervo con insalatina di finferli e mirtillii

CHIUSURA	martedì (tranne luglio e agosto)
FERIE	dall'ultima settimana di giugno alla prima di luglio
PREZZO EURO	18-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CICOGNOLO

OSTERIA DE L'UMBRELEÈR

Via Mazzini, 13 | Cicognolo (CR)
Tel. 0372 830509
www.umbreleer.it | info@umbreleer.it

Eclettica e fantasiosa, eppure rigorosamente legata alla tradizione: questa è la piccola grande magia della cucina dell'Umbreleèr, che ogni sera stuzzica e intriga gli amanti della buona tavola. Il palato troverà piacevole soddisfazione sia con le preparazioni di carne sia con quelle di pesce, sia coi primi asciutti sia con le minestre. Ma è con la cantina che raggiungerà la piena completezza sensoriale. Piacevole il rinnovato locale dall'atmosfera composta e rilassante. Degne di nota le mostarde di produzione propria.

PIATTI TIPICI
Tortino di zucca con salamina rosolata all'aceto balsamico; salumi misti d'oca; tortelli di zucca; bigoli con le sarde; cotechino con purè e mostarda fatta in casa; tortino al cioccolato con crema e torrone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Marubini in brodo

CHIUSURA	mai
FERIE	1 settimana a luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

CREMA

IL RIDOTTINO

Via Alemanio Fino, 1 | Crema (CR)
Tel. 0373 256891
ridottino@libero.it

Ubicato in un prestigioso palazzo nobiliare nel centro città, il locale si sviluppa in tre sale, in una delle quali trova spazio "Il Bistrot del Ridottino", e dispone di un ampio giardino utilizzato nella stagione estiva. La cucina spazia da quella locale, a quella di mare e trae origine dall'esperienza del patron nel precedente e storico "Guada'l Canal", rivisitata e aggiornata. La proposta comprende piatti della tradizione nei quali la fedeltà all'originale è talvolta contemperata con adattamenti al gusto attuale. Di pregio la proposta di vini.

PIATTI TIPICI
Coppetta di lumache, noci, patate e mascarpone; insalata di scampi, foie gras e nocciole tostate; tortelli cremaschi; scaloppa di fegato d'oca con purea di zucca e mostarda di marroni; brodetto di scorfano e verdure di stagione; gelato al mascarpone e ristretto al caffè

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto ai pistilli di zafferano e scaloppa di fegato d'oca

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Rosaria Franzelli e Andrea Piantelli

CREMONA

HOSTERIA DEL CAVO

Via Cavo Cerca, 8 | Cremona
Tel. 0372 434248
hosteriadelcavo@fastpiu.it

I buoni risotti della tradizione sono i protagonisti dell'offerta gastronomica di questo locale. Declinato in numerose allettanti varianti, il riso diviene elemento di seduzione per gli amanti dei sapori autentici, in armonia con la stagionalità dei prodotti della terra. La cantina propone etichette per lo più piemontesi. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. È raccomandata la prenotazione.

PIATTI TIPICI
Risotto con ossobuco (su prenotazione); risotto al taleggio, pere e cannella; risotto con il radicchio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto allo stinco

CHIUSURA	sabato a pranzo e lunedì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	15 (pranzo), 25 (cena)
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

CREMONA

LA LUCCIOLA

Via del Porto, 16 | Cremona
Tel. 0372 412952

Trattoria

Come incanta la lucciola che vola nelle calde notti estive, così la Lucciola incanta coloro che nella tavola cercano un'inesauribile varietà, unitamente ad una elevata qualità delle materie prime. Impossibile non trovare una preparazione capace di soddisfare pienamente le aspettative. Le proposte sono talmente ampie e variegate da adeguarsi ai diversi stati d'animo e alle diverse occasioni, dallo spuntino tra amici alla cena romantica. La vicinanza al grande fiume, e il grazioso allestimento esterno, la rendono particolarmente gradevole per le cene estive.

PIATTI TIPICI

Antipasto di terra con salumi, torta di zucca, sformatino al radicchio, funghi porcini in olio di Albareto, paté di fegato con i crostini; antipasto misto di pesce (trittico di insalate di mare con salmone marinato); tortelli di radicchio e castelmagno; zuppa di fregola con vongole, cozze e gamberi; castagnola al forno con i carciofi; filetto all'aceto balsamico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bavarese ai marroni con salsa di cachi

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	3 settimane ad agosto, 10 giorni a inizio gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

CREMONA

OSTERIA LA SOSTA

Via Sicardo, 9 | Cremona
Tel. 0372 456656
www.osterialasosta.it
info@osterialasosta.it

Locale all'ombra del Torrazzo (il campanile storico più alto d'Italia), accogliente e a gestione famigliare. La cucina si ispira alle ricette della tradizione locale con un'attenta rielaborazione moderna, mai invasiva. Due esempi su tutti: le lumache in umido e il sontuoso gran bollito al carrello, con mostarde e formaggi di produzione di nicchia. Il menu propone sempre anche pesce di mare fresco secondo la stagione. Notevole la cantina che annovera oltre 400 etichette.

PIATTI TIPICI

Fegato d'anitra grasso; gnocchi vecchia Cremona; risotto con polpa di rane; gran bollito al carrello; guancialino di vitello; semifreddo al torrone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lumache alle erbette

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	3 settimane ad agosto, 1 settimana a febbraio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Claudio Nevi

CURTATONE

LOCANDA DELLE GRAZIE

Via San Pio X, 2 | Loc. Grazie
Curtatone (MN)
Tel. 0376 348038
www.locandagrazie.it
locandagrazie@libero.it

Quintessenza della mantovanità a tavola. Daniela Bellintani, in sala, e Fernando Aldegheri, in cucina, governano un ristorante gradevole negli ambienti, nell'accoglienza e per la qualità nel piatto. La proposta di Fernando e Daniela si fonda sui capisaldi della tipicità: dai tortelli di zucca ai bìgoi col torchio, curando anche i dettagli del salame con l'aglio, salamelle, cotechino, fino ai prodotti da forno (risolìne, chisolìne e sbrisolòne) fatti in casa. Vini mantovani, Lambruschi e vini della collina morenica.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con l'anatra; risotto alla pilòta; luccio in salsa; stracotto di somarina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli di zucca

CHIUSURA	martedì e mercoledì
FERIE	3-7 gennaio e 20 agosto - 3 settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

ERBUSCO

PIO IX

Via Iseo, 31 | Erbusco (BS)
Tel. 030 7709761
www.ristorantepionono.it
info@ristorantepionono.it

Ristorante situato nel cuore della Franciacorta, con ambienti raffinati, è caratterizzato da una cucina classica del territorio e dall'utilizzo di materie prime selezionate e cucinate con semplicità nel rispetto delle loro caratteristiche organolettiche.

PIATTI TIPICI

Degustazione di pesci marinati (tonno, salmone, pesce spada); casoncelli fatti in casa con burro e salvia; risotto con i porcini; paccheri all'amatriciana con guancialino stagionato e pecorino; filetto di vitellone al bagoss; manzo all'olio di Rovato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di puledro

CHIUSURA	lunedì e martedì sera
FERIE	dal 10 al 20 agosto
PREZZO EURO	14
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	150 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante - comodo
IN CUCINA	Francesco Pezzaioli

LOMBARDIA

GALLARATE

OSTERIA DEI PECCATORI

C.so Colombo, 39 | Gallarate (VA)
Tel. 0331 777115
osteriadeipeccatori@alice.it

Trattoria

Dal 2007, la trattoria, situata all'uscita del casello autostradale di Gallarate, in un ex dopolavoro, è specializzata nei piatti "poveri" della tradizione bustocca e milanese, eseguiti in maniera impeccabile. Non sono comunque piatti "leggeri", ma la qualità è indiscutibile. A mezzogiorno si mangia sulle tipiche tovaglie a quadretti, mentre la sera il commensale trova tessuti più morbidi e di classe. Marco spesso gira tra i tavoli per chiedere i pareri dei clienti e si intrattiene con loro. La prenotazione è sempre gradita, soprattutto la sera, per sapere anche quale sarà il piatto della tradizione presente nel menu.

PIATTI TIPICI
Cassoeula; stufato d'asino; trippa con polenta (tutti i giorni); rustisciada

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bruscitt

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Marco Colombo

INDUNO OLONA

DUE LANTERNE

Via Ferrarin | Induno Olona (VA)
Tel. 0332 200368
info@ristorante2lanterne.it

Si arriva al locale attraverso una scalinata in pietra, contornata di fiori. L'arredo è molto fine e caldo allo stesso tempo. Il titolare, Pier Damiano Simbula, maestro di cucina ed executive chef, continua con esito positivo l'attività trentennale del ristorante, inserendo nuove ricette e nuove esperienze gastronomiche legate sempre alla tradizione lombarda: animali da cortile, pesci di lago, salumi e formaggi delle valli varesine e verdure dell'orto. In sala la signora Maura propone in abbinamento ai piatti un'ampia scelta di vini che provengono da tutta Italia.

PIATTI TIPICI
Tartare di luccioperca allo zenzero in salsa di yogurt acido e pompelmo rosa; risottino alle ortiche mantecato al formaggio di Casera e burro d'alpe; lombetto di coniglio all'alloro su parmentier di castagne e pancetta; cupoletta alle pesche di Monate e "brutti e buoni" in salsa di vino cotto e anice stellato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ganassino di manzo stufato in concia di vino rosso

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	42
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180
PARCHEGGIO	privato del ristorante

LONGHENA

LA SESTA

Via XXIV Maggio, 40 | Longhena (BS)
Tel. 030 9718824
lasesta@alice.it

Trattoria

A Longhena, nel comune più piccolo della provincia, che fa parte dell'Associazione Comuni Terre Basse, si trova l'accogliente trattoria La Sesta, gestita dalla signora Graziella e dal figlio Eros. Qui, è viva la tradizione di tante ricette antiche che legano indissolubilmente questa terra a gusti e sapori d'altri tempi, in tante gustose e golose varianti. Soprattutto i noti casoncelli di Longhena al burro versato, pasta fresca, lessi, brasati e torte fumanti.

PIATTI TIPICI
Casoncelli al burro versato; risotto (Vialone nano veronese Igp) con birra rossa artigianale del territorio e salsiccia; stracotto d'asino; formaggio fuso con polenta integrale e funghi chiodini; chisöl (dolce tipico contadino); torta agli amaretti

IL PIATTO DA NON PERDERE
Piatto del biolco (contadino)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultima settimana di giugno
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Eros Scutra

MADIGNANO

TRATTORIA DA BASSANO

Via Lago Gerundo, 15 | Madignano (CR)
Tel. 0373 658920

Trattoria

Ambiente famigliare (la sala è di fatto il salotto di casa), in questa trattoria aperta da vent'anni, con un esterno fruibile nella bella stagione. Il gestore cucina, serve in tavola, coadiuvato da Mariella, e conversa con gli ospiti. La scorza burbera del patron nasconde (efficacemente) una devozione totale e maniacale alla cucina. La proposta è rigorosamente incentrata sulla cucina della tradizione e del territorio, eseguita con una padronanza frutto di intuito e pratica.

PIATTI TIPICI
Nervetti; insalata di cappone; tortelli cremaschi; minestra con i luartis; lumache in umido; costoletta alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gelato alla crema antica

CHIUSURA	martedì e mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	20 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Bassano Vailati

LOMBARDIA

MALNATE

ANGELI

Via G. Brusa, 5 | Malnate (VA)
Tel. 0332 427614
www.osteriadegliangeli.net

Ubicato in un anonimo palazzo al centro di Malnate, l'arredamento del locale è una piacevole sorpresa: quasi una bomboniera dai colori chiari, luci soffuse, lunghe tovaglie, poltroncine molto comode, di classe. La cucina è innovativa, senza tuttavia dimenticare le radici della tradizione del territorio e della stagionalità, come gli asparagi, celebrati per quasi due mesi con tutti i crismi. Interessanti gli eventi che hanno per tema gli abbinamenti fra cibo e vino e accurata la scelta delle materie prime che fanno risaltare la qualità delle preparazioni.

PIATTI TIPICI

Capesante alla Parmentier con culatta di Zibello e riduzione di aceto balsamico; risotto al Franciacorta, limone di Sorrento, caprino della Valcuvia, olio alle acciughe del mar Cantabrico; asparagi in molte versioni (in stagione); mousse al frutto della passione e cioccolato fondente con crumble di mandorle, burro di cacao in diverse consistenze

IL PIATTO DA NON PERDERE

Battuta di chianina al coltello con olio extra, mosto romagnolo, sale di Cervia, filo di limone

CHIUSURA	martedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo

MALNATE

CROTTO VALTELLINA

Via Fiume, 11 - Loc. Folla | Malnate (VA)
Tel. 0332 427258
www.crottovaltellina.it
info@crottovaltellina.it

Cucina montanara, valtellinese, con cibi robusti, recentemente ingentiliti in alcuni aspetti, ma sempre rispondenti alla ricetta della tradizione. Il menu, date le sue caratteristiche, non è molto variabile, ma, per lo stesso motivo, la qualità degli ingredienti può essere mantenuta costantemente ad alto livello, e così pure l'esecuzione dei piatti. A questo si associa la valida scelta di prodotti valtellinesi. La ricca cantina e i validi suggerimenti in sala sono curati da Maria Vittoria Ferreani, esperta sommelier.

PIATTI TIPICI

Sciatt con cicoria all'aceto di Grumello; pizzoccheri; costoletta di cervo con confettura di cipolle rosse; funghi trifolati con polenta taragna; sformato di bisciola con crema alla vaniglia; torta di grano saraceno con confettura di mirtilli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capriolo 1848 (cotto alla piöda, con polenta mügna, mele e pere cotte al vino rosso, funghi, erbe di monte, verdure e salsa di ribes)

CHIUSURA	martedì; gli altri giorni a pranzo, esclusi sabato e domenica
FERIE	dal 27 dicembre al 6 gennaio e dal 10 al 27 agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Leonardo e Roberto Valbuzzi

MALNATE

LA LOCANDA DEL CHIERICHETTO

Piazza Bai, 1 | Malnate (VA)
Tel. 0332 861725
www.lalocandadelchierichetto.it
info@lalocandadelchierichetto.it

Locale gradevole, accoglienza cordiale, servizio attento. La cucina, di ottimo livello, si ispira a ricette tradizionali di varie regioni d'Italia, con qualche accenno alla cucina estera, data l'esperienza di Fabio Sauli a Bruxelles e in Svizzera. Il menu, che varia mensilmente, offre piatti di carne, di pesce e di selvaggina in stagione. Interessanti le carni alla brace. Formaggi di varie regioni d'Italia, a volte alcuni francesi. Dolci semplici, fatti in casa. La carta dei vini è ampia per questo tipo di locale, con etichette di molte regioni d'Italia e qualche vino francese.

PIATTI TIPICI

Fiori di carciofo con bocconcini di baccalà; fusilli alla carbonara di puntarelle e guanciale di Sauris; crema di patate al nero di seppia; spaghetti rustici aglio, olio, peperoni e pangrattato profumato; suprême di faraona alle spugnole; scaloppa di rombo su vellutata al basilico con fagiolini, patate e olive taggiasche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sella di capriolo con riduzione di selvaggina al mirtillo, pere e mele cotte al vino, confettura di ribes, castagne glassate

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica e lunedì a cena
FERIE	prima settimana di gennaio, terza e quarta di agosto
PREZZO EURO	40 con menu di carne, 50 con menu di pesce
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

MANTOVA

DUE CAVALLINI

Via Salnitro, 5 | Mantova
Tel. 0376 322084
monica.fagnoni@fastwebnet.it

I Fagnoni festeggiano i 75 anni di gestione della trattoria, che c'era già, certamente, agli inizi del '900. La generazione attuale è soltanto al femminile (ma è già presente la quarta generazione): Nicoletta, con mamma Luigina in cucina; Iva e Monica in sala. Arrivano a tirare anche 50 uova al giorno tra la sfoglia di agnolini e tortelli e l'impasto per i maccheroni al torchio. Tra i pochi ormai a resistere con il bollito, tutto l'anno. Atmosfera familiare, clientela affezionata. In questo angolo di Lombardia il cibo è poesia, ma anche solida, rassicurante prosa, casalinga, tutti i giorni.

PIATTI TIPICI

Maccheroni al torchio con stracotto d'asino; tortelli di zucca; bolliti misti; stinco di maiale al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stracotto d'asino con polenta

CHIUSURA	martedì
FERIE	20 luglio - 25 agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	VISA
COPERTI	100 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

LOMBARDIA

MANTOVA

LACUCINA

Via Guglielmo Oberdan, 17 | Mantova
Tel. 0376 1513735
www.lacucina-mantova.it
info@lacucina-mantova.it

Un locale recente, situato in pieno centro storico, con un arredo moderno e raffinato. La cucina alterna piatti della tipica tradizione mantovana a nuove rivisitazioni, aggiungendo proposte totalmente innovative. A pranzo viene offerto un menu volutamente ridotto che permette di mangiare velocemente piatti di qualità ad un prezzo contenuto. La sera, invece, la proposta è più estesa ed elaborata e l'apparecchiatura cambia completamente, divenendo più accurata e ricercata. Per la sera si consiglia la prenotazione.

PIATTI TIPICI

Crema di zucca con pancetta fritta e crostini allo zafferano; patè di fegatini con pane all'uvetta e composta di cipolle; mezzemaniche con guanciale croccante e pomodoro; orzo morbido con zucca e salsiccia; ganascino di vitello con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bavarese al torroncino con salsa al Grand Marnier

CHIUSURA	domenica sera, lunedì tutto il giorno, martedì sera
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Giorgia Cremonesi

MAZZANO

AL PARCO

Viale della Resistenza, 6
Fraz. Molinetto | Mazzano (BS)
Tel. 030 2629153 | Cell. 339 4056130
trattoriaalparco@yahoo.it

Trattoria

La trattoria si trova vicino al Municipio. Anche se l'esterno può sembrare anonimo, l'interno è caldo e accogliente, con colori pastello e travi a vista. L'ambiente familiare è gestito da Sabrina, che è sommelier, e si occupa della sala, mentre Michele è lo chef. La cucina è legata al territorio, ma interpretata con modernità: dai ravioli cucinati in diversi modi alle carni di coniglio, oca, lepre e anatra. I vini sono per lo più della Valtenesi (Lago di Garda) e della Franciacorta. I salumi provengono da un'azienda locale (Marchesini) e le conserve sono fatte in casa, come tutti i dolci.

PIATTI TIPICI

Gnocchetti di polenta al ragù di coregone; ravioli di gamberi al ragù di zucchine; tagliolini verdi con guanciale e pomodoro fresco; spiedo bresciano; stufatino di agnello al Groppello; torta al formaggio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio ripieno al forno

CHIUSURA	domenica e lunedì sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	22-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50-60

MAZZO DI VALTELLINA

LOCANDA DI GIOVANNA

Piazza S. Stefano, 3
Mazzo di Valtellina (SO)
Cell. 335 6502735

Il locale dista da Sondrio circa 15 km ed è ben raggiungibile. L'ambiente è piccolo ma accogliente, con buona illuminazione e con arredamenti tipici alpini. Si distingue per la cortesia riservata agli ospiti e per la cucina, con l'offerta di pochissimi piatti ma tradizionali, tipici del territorio.

PIATTI TIPICI

Sciatt con cicoria; pizzoccheri; salmì di cervo con polenta; spiedone alla griglia; formaggio di baita con miele e noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliere misto di salumi e lardo conditi con la pesteda

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

MILANO

ANTICA OSTERIA IL GIARDINETTO

Via Tortona, 17 | Milano
Tel. 02 8393720 | Cell. 346 9851761
www.osteriailgiardinetto.it
info@osteriailgiardinetto.it

Ristorante di cucina piacentina, che nel tempo ha saputo brillantemente inserire nella propria carta le classiche ricette milanesi. Da non perdere la pasta fresca, quotidianamente fatta dalla pastaia del ristorante. Interessante anche la cucina di pesce. Ottima selezione di dolci fatti in casa.

PIATTI TIPICI

Pisarei e fasou; ravioli alla trevisana; risotto alla milanese con midollo; picula ad caval; zabaione con buslan

IL PIATTO DA NON PERDERE

Turtei cun la cua (classiche caramelle piacentine di ricotta e spinaci)

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Vita e Giusi

MILANO

DA BERTI

Via Francesco Algarotti, 20 | Milano
Tel. 02 6694627
www.daberti.it | info@daberti.it

Ristorante storico nella zona Isola, vicino alla Stazione Centrale. Osteria fuori porta nel 1866, si trova in una casa di ringhiera e dispone di quattro sale, ognuna caratterizzata da un grande camino. Con la bella stagione, l'attività si trasferisce nel vasto giardino, con cucina open space e tavoli sotto un'ombreggiata pergola. La cucina è milanese, con materie prime fornite da piccoli allevatori e agricoltori lombardi: qui si trovano ancora foiö e cassöla, gallina lessata e asparagi selvatici. Sotto le sale del ristorante c'è una cantina a volte, con ottomila bottiglie di vino. Buona selezione di formaggi.

PIATTI TIPICI

Nervetti e mondeghili; magnum (piatto unico) di cotoletta e risotto o ossobuco e risotto (inverno); spaghetti alla chitarra freddi (estate); risotto alla beccaia; casoncelli alla bergamasca; cotechino con lenticchie

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al salto

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	9-25 agosto 2 settimane a Natale
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	100 + 130 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

MILANO

L'ALTRA ISOLA

Via Edoardo Porro, 8/B | Milano
Tel. 02 60830205

È uno dei pochi ristoranti in cui si possano ancora trovare piatti classici della cucina milanese, con un grande rispetto per la tradizione. Si trova in un'antica casa della vecchia Milano: pavimenti in cotto, tavoli e sedie di legno, pareti gialle e tovaglie bianche. La cucina è a vista, di fronte all'ingresso. Il patron Gianni Borelli è stato per molti anni con il mitico Alfredo Valli; ha poi gestito l'"Isola" di corso Como; nel 2003 ha aperto questo locale, chiamando a sé, come socio, il più bravo dei cuochi dell'"Isola", Hu Shunfeng, cinese ormai completamente milanesizzato. Discreto assortimento di vini (anche al bicchiere), servizio tranquillo.

PIATTI TIPICI

Risotto alla milanese; ossobuco; costoletta alla milanese; foiolo (trippa) alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brasato e ossobuco

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	CartaSi, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo

MILANO

LA PESA DAL 1902

Via Fantoni, 26 | Milano
Tel. 02 36514525
www.trattorialapesa1902.it
chefdellapesa1902@gmail.com

Trattoria

Tipica trattoria milanese, nelle vicinanze dello stadio di San Siro e per questo frequentata da calciatori. Aperta, come indica il nome, dal 1902, propone i piatti della tradizione milanese e specialità stagionali, con un giusto rapporto qualità-prezzo e una cortese accoglienza.

PIATTI TIPICI

Risotto alla milanese; risotto con bresaola e vino rosso; ossobuco in gremolada; cassoeula; costoletta; mondeghili

IL PIATTO DA NON PERDERE

Busecca (trippa alla milanese)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Daniele Ferrari
ALTRO	menu | accettano

MONTECALVO VERSIGGIA

PRATO GAIO

Frazione Versa | Montecalvo Versiggia (PV)
Tel. 0385 99726
www.ristorantepratogaio.it

Percorrendo la valle Versa, tra i vigneti dell'Oltrepò Pavese, si trova il "Prato Gaio". Giorgio Liberti (la sua famiglia gestisce il locale da un secolo) vi guiderà in un percorso enogastronomico di antica tradizione. In cucina Daniela Calvi e Miriam Bernini sanno coniugare ricette antiche con le esigenze di oggi. Troverete ottimo salame, pancetta con almeno 24 mesi di stagionatura, paste ripiene, volatili da cortile (polli, galline, faraone, anatre, oche), allevati tradizionalmente, e il baccalà (unico pesce che, data la distanza dal mare, veniva consumato in valle). La carta dei vini è costituita da 220 etichette oltre i padani.

PIATTI TIPICI

Ravioli di stufato di manzo al sugo di stufato; duls in brüsc (petto di pollo o faraona in salsa agrodolce); baccalà in umido con cipolla e uvetta oppure croccante; salame di cioccolato con mandorle, pistacchi e albicocche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Collo d'oca ripieno al fegato grasso d'oca

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50

MONZAMBANO

MENEGHEI

Via Moscatello, 85 | Monzambano (MN)
Tel. 0376 800000
trattoriameneghei@gmail.com

Trattoria

La trattoria, fondata nel 1968, è immersa nella quiete e nel paesaggio bucolico delle colline moreniche mantovane del Lago di Garda, nei pressi di Castellaro Lagusello (uno dei borghi più belli d'Italia). La cucina rappresenta il felice esito dell'unione fra la tradizione mantovana di Angiolina, e quella friulana dello chef Franco Miscara. In estate si organizzano serate con menu a base di carne grigliata sul camino all'aperto.

PIATTI TIPICI

Tortelli di zucca; tagliatelle con ortiche, ragù e pesto; guancialino con polenta e funghi porcini (in stagione); faraona disossata con cipolle e mele glassate; stracotto d'asino; luccio in salsa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto con asparagi selvatici ed erbe spontanee (in stagione)

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	15 giorni a gennaio e a settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Franco Miscara
ALTRO	menu

MORTARA

IL CUUC

Corso Garibaldi, 20 (Albergo San Michele)
Mortara (PV)
Tel. 0384 99106
www.ilcuuc.it | davide@ilcuuc.191.it

Ristorante in albergo

Il Cuuc è all'interno dello storico Albergo San Michele, a circa 100 m dalla stazione di Mortara. Il ristorante è condotto da una coppia di giovani ma già con notevole esperienza, essendo Davide Palestro figlio d'arte del sovrano assoluto della lavorazione del palmipede lomellino e prodotti derivati.

PIATTI TIPICI

Risotto con ragù del quinto quarto d'oca; menu degustazione (pâté pan di fichi, salame d'oca di Mortara Igp, petto alle erbe, prosciuttino stagionato, mortadella di fegato e galantina); tagliolini al nero di seppia con ragù di moscardini; tortelli di stufato d'oca; gnocchetti di zucca "Delica" al forno, salvia e pinoli, crema di fiore sardo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto aglio, olio e peperoncino e guazzetto di polpa di cosce di rana

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40+110
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
IN CUCINA	Davide Palestro

MORTARA

LA GUALLINA

Via Molino Faenza, 19 | Mortara (PV)
Tel. 0384 91962 | Cell. 338 7261869
www.trattoriaguallina.it
elena.guallina@gmail.com

Trattoria

La trattoria, immersa nel verde della campagna lomellina, è ubicata nella frazione Guallina di Mortara. Buona l'accoglienza, accurato il servizio e la scelta dei piatti del giorno. In sala vale la pena seguire i consigli di Elena Delù, sempre attenta alle materie prime di stagione. Il menu, infatti, cambia nel corso dell'anno, nel rispetto delle tradizioni lomelline.

PIATTI TIPICI

Risotto con salame d'oca e fagiolini con bonarda; rane nostrane fritte e lumache; ragò d'oca con polenta ottofile e Marano; petto d'oca "tostato" con patate al forno cotte nel grasso d'oca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Oca arrosto (prenotare per averne una intera in caso di gruppi)

CHIUSURA	martedì
FERIE	20 giorni tra giugno e luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	35-40
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Edoardo Fantasma e Carlo Carrega

ORNAGO

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA

Via Cavenago, 2 | Ornago (MB)
Tel. 039 691 9056 | Cell. 335 6236819
www.osteriabuonacondotta.it
buonacondotta@virgilio.it

Il ristorante, nato come macelleria e salumeria agli inizi del 1900, diventa poi trattoria dopo la ristrutturazione, con giardino e parcheggio interno, arredo con mobili originali dell'epoca, vini esposti e un piccolo assortimento di prodotti artigianali in vendita. Ambiente famigliare e accogliente, grazie alla competenza del proprietario e chef Matteo Scibilia, di origine pugliese, ma consolidato conoscitore e interprete della cucina brianzola, con ricerca di ingredienti del territorio, affiancato dalla moglie Nicoletta, sommelier attenta e affabile.

PIATTI TIPICI

Missoltini del lago di Como grigliati; panettone tostato con acciughe del Cantabrico; risotto alla milanese; pappardelle all'uovo con luganega di Monza; trippa e foiolo con fagioli corona; fritto di baccalà con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Manzo all'olio alla maniera di Rovato

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Matteo Scibilia
ALTRO	menu | accettano

PARABIAGO

DA PALMIRO

Via del Riale, 16 | Parabiago (MI)
Tel. 0331 552024
www.ristorantedapalmiro.it
infotiscali@ristorantedapalmiro.it

Il ristorante è arredato modernamente, in maniera molto sobria; la cucina è a vista dalla sala da pranzo. Il patron Palmiro, da sempre molto attento alle tradizioni locali, riesce a far convivere con abilità la cucina lombarda con quella di pesce. Grazie alla sua competenza in materia di erbe aromatiche, che coltiva personalmente, propone anche preparazioni di pesce crudo secondo la tradizione mediterranea.

PIATTI TIPICI

Risotto con zucca mantovana, gamberetti e balsamico tradizionale; zuppetta di gamberi, cappesante e porcini; filetto di branzino con gamberi e polenta alla griglia; costoletta alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Padellata di pesce con carciofi

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

PAVIA

LA TORRE DEGLI AQUILA

Strada Nuova, 20 | Pavia
Tel. 0382 26335
www.latorredegliaquila.it
claudia23@hotmail.it

Si sviluppa su tre piani ed è situato in ciò che resta di un'antica torre del XII secolo. Il decoro è rustico e molto adatto all'ambiente. La cucina è variabile e si possono apprezzare piatti non solo lombardi (risotti), ma anche d'ispirazione veneta (bigoli di pasta fresca) e piemontese. Buona scelta di formaggi. La cantina è fornita e spazia oltre i soliti vini oltrepadani. Il servizio è celere e cortese.

PIATTI TIPICI

Piccola marmitta di testina e lingua di vitello in salsa; zuppa di lumache e funghi con verdurine; gamberoni avvolti nella pancetta con cannelloni al prosciutto in salsa allo zafferano; budino di castagne e cioccolato con salsa al Brachetto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coscia di coniglio in crosta di patate al Marsala con flan al parmigiano

CHIUSURA	domenica
FERIE	1 settimana a gennaio 2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	30-45 (a pranzo menu di lavoro: 15 euro)
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

PAVIA

OSTERIA DELLA MALORA

Via Milazzo, 79 | Pavia
Tel. 0382 34302

Caratteristica osteria in zona oltre Ticino, ove una volta lavoravano lavandaie e pescatori. L'atmosfera è rustica, in un ambiente semplice ma curato. L'attuale gestione risale al 1978 e il locale è stato più volte rinnovato, anche per le visite dell'invadente vicino (il Ticino). Frequentato da una clientela eterogenea, il ristorante propone menu tradizionali eseguiti con cura, per cui non mancano, oltre ai piatti citati, carni d'asino, pesci di fiume, rane e anatre. La cantina è orientata prevalentemente sull'Oltrepò pavese. Servizio efficiente e cortese.

PIATTI TIPICI

Salumi misti; risotto agli asparagi; brasato di manzo o di cinghiale con polenta (inverno); torta di pere e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto con bonarda e salsiccia

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane a metà gennaio e 2 a metà luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

PIADENA

TRATTORIA DELL'ALBA

Via del Popolo, 31 | Loc. Vho | Piadena (CR)
Tel. 0375 98539
www.trattoriadellalba.com
trattoriadellalba@libero.it

Trattoria

Dal 1925 la trattoria è un punto di riferimento per gli amanti della cucina e della sua tradizione. Si trova nel centro del Vho, sulla vecchia Statale Mantova-Cremona. Si presenta con il banco e i tavolini del bar all'ingresso; per la trattoria, una sala con attigua saletta, entrambe sobrie e accoglienti, nelle quali Omar riceve con calore e professionalità. La cucina, ora governata da Ubaldo, esprime la pienezza della tradizione proponendo i piatti del territorio secondo le stagioni. Buona e varia la scelta di formaggi; la carta dei vini è ampia con proposte sia italiane sia estere.

PIATTI TIPICI

Marubini ai tre brodi; tortelli di zucca con soffritto di pomodoro; lumache in umido con verdure; trippa alla mantovana; lessi misti con mostarde; torta sbrisolona con zabaione caldo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Oca in "tragna" (conservata nella pentola di terracotta)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	ultime due settimane di giugno, prime due settimane di agosto, Natale
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	35 + 8 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo in strada
IN CUCINA	Ubaldo Bertoletti

PIZZIGHETTONE

CASCINA VALENTINO

Via Valentino, 37 | Pizzighettone (CR)
Tel. 0372 744991 | Cell. 338 8517867
www.cascinavalentino.it
info@cascinavalentino.it

Ristorante in agriturismo

Passione e ricerca unite a materie freschissime: questi sono i segreti dei piatti serviti nell'unica sala da pranzo, con tavoli grandi e una porta aperta sulla cucina dalla quale sbirciare cosa succede. Gli ingredienti provengono dalla cascina: la carne è di bovini nati e cresciuti su questi terreni; i formaggi sono ricavati dalla lavorazione del loro latte. Un ricco orto permette di utilizzare frutta e verdura di stagione non trattata. Dai boschi dietro la cascina provengono i saporiti funghi, mentre le anatre, le galline e i capponi ingrassano nei recinti.

PIATTI TIPICI

Crema di zucca con luppolo, cioccolato amaro, tre cialde e tre stagionature di gorgonzola; Carnaroli con taleggio d'alpe mantecato con olio agli agrumi, datteri e foglia di verza essiccata; ravioli di manzo, cappone e fegatino di coniglio, con crema di zucchine all'olio affumicato alla betulla; arrotolato di coniglio con mostarda di mele campanine e zenzero; verdure dell'orto su crema di porri, gorgonzola e noci; cappelletti con fagiano in brodo di fagiana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Verdure dell'orto scottate, acqua di pomodoro gelificata, anguilla in carpione

CHIUSURA	feriali a pranzo, festivi a cena
FERIE	1 settimana a metà gennaio; 1 a metà giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	40 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	accettano

PONTERANICA

TRATTORIA FALCONI

Via Valbona, 81 | Ponteranica (BG)
Tel. 035 572236 | Cell. 349 4131424
www.trattoriafalconi.it
info@trattoriafalconi.it

Trattoria

Trattoria di tradizione e storia, che propone piatti tipici della cucina bergamasca e toscana, seguendo la stagionalità dei prodotti. Il locale nasce nel 1963, e vanta una lunga tradizione sempre nel rispetto dei canoni della trattoria: camini nelle sale in inverno e pergolato in estate. Le carni sono selezionate e prodotte dalla famiglia Falconi, che promuove e valorizza, da oltre 20 anni, quelle derivate dalle cinque razze italiane. La proposta gastronomica prevede anche salumi e affettati sui taglieri di antipasti; funghi in stagione; formaggi tipici (più di 70). Non mancano piatti di pesce.

PIATTI TIPICI

Risotto della Val Brembana con taleggio e zucchine; malfatti di pasta fresca al ragù di cinghiale; carni tartare e tagliate; selezione di formaggi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Casonsèi Doc (burro orobico e formai de mut)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 (ampie sale e terrazza)
PARCHEGGIO	comodo in zona
IN CUCINA	Giorgio Falconi

RIVA DI SOLTO

RISTORANTE ZÙ

Via XXV Aprile, 53 | Riva di Solto (BG)
Tel. 035 986004
www.ristorantezu.it

Il ristorante è sul lago d'Iseo (lago Sebino), o meglio, "a lago", come si usa dire da queste parti. Intimo e accogliente, ha una sala interna e una terrazza, dove si può mangiare, con bellissima vista sul lago. All'esterno c'è anche un giardino curatissimo, con magnifici fiori in ogni stagione. Marcello e Patrizia rappresentano la terza generazione di gestori. La cucina di Patrizia è innovativa ma guarda alla tradizione e alle origini. Molti piatti sono composti con pesci di lago. La tavola è sempre splendida, con stoviglie di gran classe; Marcello, in sala, è preparatissimo e molto disponibile. Interessante la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Sinfonia di profumi e sapori del Sebino (quattro assaggi di lago); agoni (sarde essiccate sott'olio) alla griglia con polenta; tortelli di salmerino all'ortica selvatica e concassé di ramati; casonsei alla bergamasca con pancetta, burro e salvia; varietà di pescato di lago in piccoli assaggi; filetti di pesce persico reale fritti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppetta di pesce di lago

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Patrizia

SAN GIULIANO MILANESE

ANTICA OSTERIA RAMPINA

Via Emilia, km 314
San Giuliano Milanese (MI)
Tel. 02 9833273 | Cell. 338 4303615
www.rampina.it | rampina@rampina.it

Locale con stallazzo del 1500: era l'ultima posta prima di arrivare a Milano. È il ristorante più storico, ancora in attività, di Milano e provincia, gestito da 40 anni da Lino Gagliardi. La cucina è legata al territorio e alla stagionalità. La gestione prende forza con le nuove generazioni della famiglia.

PIATTI TIPICI

Torte salate con asparagi, carciofi e funghi; ossobuco e risotto alla milanese; rane fritte o in guazzetto; lumache trifolate alla milanese; spiedino di lumache e pancetta alla brace; costoletta alla milanese (cassoeula nel periodo invernale); sfogliatina al caffè con crema alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ossobuco con risotto

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Lino e Luca Gagliardi

LOMBARDIA

SAN MARTINO SICCOMARIO

ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI

Località Sabbione, 1
San Martino Siccomario (PV)
Tel. 0382 556745
posteriasabbioni@libero.it

Il ristorante si trova sull'antica strada fra Pavia e Carbonara Ticino, in mezzo alle risaie. La Posteria era originariamente una rivendita di generi alimentari con annessa la stazione di posta per il cambio dei cavalli. Appartiene all'attuale proprietà dal 1924. Cotto a vista per l'ambiente, suddiviso in diverse sale, con arredamento rustico elegante, La sala principale è arricchita da un bel camino. Nei fine settimana spesso si fa musica dal vivo o vi sono serate a tema con produttori di vini. Cucina del territorio con varianti equilibrate. Buona cantina e servizio puntuale.

PIATTI TIPICI
Quintetto d'oca e anatra; faraona farcita o ai funghi; quaglietta con spinacini freschi; risotto con taleggio, asparagi croccanti e polvere d'arancia; zuppa di cipolle

IL PIATTO DA NON PERDERE
"Orecchia di elefante" con pomodori e lattughino

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, BANCOMAT, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo

SAN VITTORE OLONA

LA FORNACE

Strada Statale del Sempione, 241
San Vittore Olona (MI)
Tel. 0331 423411 | Cell. 347 2285070
www.ristorantelafornace.it
info@ristorantelafornace.it

Ristorante in albergo

Rilevato nel 1990 dalla famiglia Poli, il ristorante è diventato un riferimento culinario nella proposta regionale, ottenendo notevoli consensi e ottimi giudizi. Nel 2005, con la nascita del Poli Hotel, il ristorante si sposta nella nuova struttura sull'asse del Sempione. Propone una cucina che non rinuncia all'estetica della presentazione ma, grazie alle capacità dello chef Vincenzo Marconi, torna alla concretezza del piatto e valorizza il patrimonio storico e culturale della gastronomia del territorio e, con le nuove tecnologie, ricostruisce la struttura dei sapori e delle consistenze di un tempo.

PIATTI TIPICI
Antipasto caldo di pesce (secondo il mercato) in distinte cotture; tenerone di vitello con pomodoro raf, guacamole, bacon e pane disidratato; ravioli di fagiano, erba cipollina, lamelle di tartufo nero; riso Carnaroli Acquerello con gamberi rossi, mela verde e curry; rotolo di faraona e astice con bisque di crostacei; branzino al vapore, vellutata di basilico e pomme nature

IL PIATTO DA NON PERDERE
Stinco di maialino laccato, cotto a bassa temperatura con mousseline di patate ratte

CHIUSURA	sabato a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
IN CUCINA	Vincenzo Marconi

SANT'OMOBONO TERME

RISTORANTE POSTA DI FROSIO

Via Vittorio Veneto, 169
Sant'Omobono Terme (BG)
Tel. 035 851134
www.frosioristoranti.it
posta@frosioristoranti.it

Ambiente ben curato con apparecchiature eleganti. Nella sala al piano terra, un camino dal sapore moderno crea l'atmosfera nelle sere invernali. Al piano superiore, uno spazio più riservato e una terrazza per godere della frescura nelle calde giornate estive. Petronilla in cucina e Luisa in sala, danno ai piatti un'impronta femminile, con l'uso di materie prime ricercate, nel rispetto della tradizione. La sala è preceduta da un bar di ingresso, come era nelle antiche osterie. Qui il nuovo e il moderno non hanno cancellato la storia di un ristorante che esiste dal 1910, ma lo hanno reso ancora più bello.

PIATTI TIPICI
Cannoncino di baccalà; uovo fritto e asparagi (in stagione); ombrina in fili di patate su salsa di mandorle agrumata; meringata con zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cannelloni croccanti ripieni di vitello, mozzarella e sugo di arrosto

CHIUSURA	martedì
FERIE	in estate
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 30 all'aperto (terrazza estiva)
PARCHEGGIO	comodo in zona
IN CUCINA	Petronilla Frosio

SONDRIO

1862 LA POSTA

Piazza Garibaldi, 19 | Sondrio
Tel. 0342 050644
www.grandhoteldellaposta.eu
info@grandhoteldellaposta.eu

Ristorante in albergo

Il ristorante è posto in un palazzo antico in centro città, il "Grand Hotel della Posta". Ambiente elegante, familiare, d'affari, con sale riunioni, giardino, è ricco di opere d'arte. La cucina, classica e tradizionale, è espressione della migliore offerta gastronomica della Valtellina, dove ai piatti tipici, al rispetto del prodotto del territorio e della tradizione si alterna la ricerca creativa dello chef Maurizio Rota. Offerta di piatti senza glutine e vini al bicchiere. Ottima selezione di vini, dolci, oli.

PIATTI TIPICI
Risotto mantecato all'uva con suprema di pernice arrostita (da ottobre ad aprile); tortino di bitto giovane passato al forno; sciatt e pizzoccheri valtellinesi; costoletta di cervo, pere cotogne caramellate, salsa al sambuco (da ottobre ad aprile)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizzoccheri valtellinesi

CHIUSURA	domenica
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 30 all'aperto

TREMEZZO

"LA FAGURIDA"

Via Rogaro, 17 | Tremezzo (Como)
Tel. 0344 40676 | Cell. 333 4799275
www.lafagurida.it | fagurida@gmail.com

La trattoria è a gestione familiare, dotata di un delizioso "crotto" per la stagionatura di salumi e formaggi, sede ideale per rustici aperitivi. Meravigliosa vista sul lago di Como.

PIATTI TIPICI
Polenta uncia; risotto agli asparagi; brasato di manzo; bistecca alla fiorentina alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE
Coniglio arrosto

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	
COPERTI	45 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Minetti

VARESE

OSTERIA DI PIAZZA LITTA

Piazza Litta, 4 | Varese
Tel. 0332 289167 | Cell. 347 1458272
www.osteriadipiazzalitta.it
osteria.litta@live.it

La cucina è di ottimo livello e dà prova di notevole fantasia pur nel rispetto della tradizione di varie regioni d'Italia, con ottime materie prime e ortaggi dal proprio orto in stagione. Notevole selezione di salumi e ampia scelta di formaggi. Numerosi piatti di pesce, selvaggina di pelo e piuma in stagione. Dolci, paste e pane fatti in casa. Il menu varia mensilmente ed è ampio senza che questo vada a scapito della qualità. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Accoglienza e servizio sono quelli di un ristorante di buon livello. In cantina 60 etichette di molte regioni d'Italia.

PIATTI TIPICI
Scaloppa di foie gras con capasanta scottata; tortino vegetariano; pappardelle alle creste di gallo; bigoli con cipolla di Tropea e guanciale; filetto di cavallo alla pietra ollare; pernice alla grappa, cotta a bassa temperatura, con polenta bianca-perla

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi di ricotta di capra, con pesto di foglie di aglio orsino

CHIUSURA	domenica sera, lunedì, sabato a pranzo
FERIE	1 mese da fine luglio/inizio agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	
COPERTI	28
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Diego Berton

VERGIATE

OSTERIA NONNA CLARA

Cascina Torretta, 14 | Vergiate (VA)
Tel. 0331 964089
osterianonnaclara@gmail.com

Trattoria

Valeria, nel 2008, decide di ristrutturare una cascina nella campagna di Vergiate per creare un'osteria che continui l'esperienza del mitico circolo La Vittoriosa. Affida all'anziana cuoca della Vittoriosa, Maria Rosa, l'elaborazione dei piatti della tradizione, mentre la giovane Renata si dedica a piatti più leggeri e creativi. Ne nasce un'osteria che accontenta tutti, giovani e anziani, vegetariani e cultori degli umidi pesanti. La cantina offre vini soprattutto piemontesi. In cucina vengono utilizzati prodotti a km 0: verdure del loro orto, carni, insaccati e formaggi del territorio.

PIATTI TIPICI
Risotto ai pistilli di zafferano, midollo, burro e grana; pappardelle con carciofi, salsiccia e castelmagno grattugiato; vitello tonnato di magatello di vitello, maionese al tonno, capperi, acciuga e cetrioli; guancia di vitello alla birra e verdure su purea di topinambur; zabajone al Brachetto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cassoeula

CHIUSURA	martedì; domenica, lunedì e mercoledì aperto solo a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

VIGEVANO

L'OCA CIUCA

Via XX Settembre, 37 | Vigevano (PV)
Tel. 0381 348091
www.locaciuca.com | info@locaciuca.com

In un vecchio palazzo nel centro storico, adiacente all'antico andito dove è ancora visibile il "biscione" visconteo, si apre il locale, intimo e accogliente, in due sale: una in stile bistrot e l'altra più tradizionale. Dalla cucina, una carta con piatti della tradizione ispirata al territorio vigevanasco. Primi e secondi preparati con prodotti accuratamente scelti giornalmente e abbinamenti rassicuranti. Cantina con 150 etichette di vini lombardi e piemontesi, tutti serviti al bicchiere e da asporto. Da parte di Fulvia e Stefano un servizio attento e tanta passione per il buon cibo e per il buon vino.

PIATTI TIPICI
Tagliere di salumi d'oca; tortelli d'oca al burro e nocciole; coscia d'oca confit; coppa di maialino da latte in crema di cassoeula; baccalà mantecato in cialda di polenta; hamburgher di strolghino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchetti di castagne con salsiccia d'oca (in autunno)

CHIUSURA	mercoledì e domenica sera
FERIE	3 settimane dal 15 agosto e prima settimana di gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale, parcheggio nelle vicinanze
IN CUCINA	Donal Trotti

VIGEVANO

PODAZZERA

Corso Milano, 95 | Vigevano (PV)
Tel. 0381 690268 | Cell. 333 7342398
www.trattoriapodazzera.it
trattoriapodazzera@libero.it

Trattoria

La trattoria è una ex cascina dell'Ottocento, con architettura tipica e colonne di granito di Montorfano, ben arredata e curata. Si trova a circa 50 metri dall'Hotel del Parco. La sala interna, ricavata dall'originaria stalla, può ospitare 60 persone, mentre il sottoportico antistante, immerso nel verde del Parco del Ticino, nella bella stagione è utile per altri 40 coperti. Servizio accurato e gentile.

PIATTI TIPICI
Paste fatte in casa; risotti in varie maniere; carni di fassona; lumache; oca (salumi, pâté, scaloppa)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Oca brasata

CHIUSURA	domenica (salvo prenotazioni di gruppi)
FERIE	1ª settimana di gennaio e dalla 2ª alla 4ª di agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 30/40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Varini

Trentino Alto Adige

ARCO

BELVEDERE

Via Serafini, 2 | (Varignano) | Arco (TN)
Tel. 0464 516144
www.trattoriabelvedere.it

La trattoria si trova nell'antico borgo di Varignano, in un pregevole edificio. La famiglia Santorum, proprietaria anche dei retrostanti verdeggianti orti, la gestisce fin dal 1800, con disponibilità e cortesia. La cucina, dove Silvia Santorum è sovrana, è impostata sulla tradizione locale, con particolare attenzione al recupero delle più tipiche e genuine ricette popolari. Offre, a prezzi contenuti, piatti semplici e gustosi e saporite verdure di produzione propria. Da non perdere, in stagione, il "pane di molche" (pane con polpa di olive spremute) e le prugne e mele cotogne sciroppate. Limitata la scelta dai vini.

PIATTI TIPICI

Carne salada e salumi locali con sottaceti e sottoli; minestre d'orzo; zuppa "Celestina"; trippe in brodo; canederli alla trentina; mele cotogne e prugne di Dro sciroppate in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carne salada e fasoi (carne salmistrata in casa con fagioli)

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	estate
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	VISA
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

BASELGA DI PINÈ

2 CAMINI

Via del 26 Maggio, 65 | Baselga di Pinè (TN)
Tel. 0461 557200
www.albergo2camini.com
info@albergo2camini.com

Situato nello splendido altopiano di Pinè, il ristorante si presenta come un vero e proprio chalet di montagna. Due imponenti camini regalano un colpo d'occhio non comune, predisponendo alle genuine e gustose preparazioni gastronomiche che la cucina offre. Un'attenta selezione delle materie prime e una buona cultura del territorio consentono a Franca Merz, che presiede con bravura e simpatia alla cucina e alla sala, di creare piatti non banali, rispettosi della tradizione. Il ristorante, gestito dalla famiglia Merz dal 1974, è inserito nel club di prodotto "Osteria Tipica Trentina". La lista dei vini conta circa 120 etichette di buona selezione e prezzo ragionevole, con preferenza regionale.

PIATTI TIPICI

Pâté di capriolo con insalata di cavolo cappuccio; gnocchi di polenta con lucanica e porcini; ravioli caserecci di patate e puzzone di Moena con miele alle nocciole; guancette di vitello al sidro; capretto al forno con polenta (marzo-maggio); filetto di cervo al ginepro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Farinoi (ravioli tipici del Pinetano)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (mai in stagione)
FERIE	1 settimana variabile in novembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	le principali
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

BOLZANO

MASO FÖHRNER

Via Cologna, 19 | Bolzano
Tel. 0471 287181
föhrner@alice.it

Ristorante in agriturismo

Il locale è situato poco sopra Bolzano, sulla strada che porta a San Genesio, in mezzo ai vigneti. Se ne hanno notizie già nel 1138, ora è completamente ristrutturato e offre una bella vista sulla vallata. Si tratta di un agriturismo che produce buon vino di tre tipi: Chardonnay, Schiava e Lagrein, nonché marmellate, succhi di frutta e quasi tutti gli ortaggi utilizzati nelle pietanze. La cucina è tipica ma raffinata e ad alto livello, così come l'apparecchiatura e il servizio, gestito direttamente dai proprietari particolarmente simpatici e accoglienti.

PIATTI TIPICI

Ravioli di patate ripieni di formaggio di capra e ricotta; canederli di speck, spinaci e rape rosse; canederli di pane nero con salsa di formaggio grigio; testina di vitello all'agro; schlachtplatte (piatto della macellazione): stinco, puntine, carne salmistrata, salsicce, sanguinaccio, crauti, canederli e patate arrostite (in autunno); schupfnudeln con zwetschgenröster o marmellata (gnocchetti dolci di patate con prugne saltate in padella)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Schluzkrapfen (mezzelune di pasta) ripiene di spinaci

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì
FERIE	da metà giugno a fine settembre e dal 20 dicembre a metà gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	64 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	accettano

BOLZANO

VÖGELE

Via Goethe, 3 | Bolzano
Tel. 0471 973938
www.voegele.it | info@voegele.it

Esistono numerosi racconti sull'"Aquila rossa", menzionata per la prima volta nel 1277 e dal 1840 di proprietà della famiglia Kamaun. Oggi il locale è chiamato affettuosamente "Vögele" (uccellino) dai suoi ospiti e amici perché proprio qui, durante la guerra, hanno avuto luogo incontri segreti e la parola d'ordine per accedervi era "Vögele". Dal 1993 viene gestito dalla famiglia Alber. L'antica stube, con gli arredi in legno, è intitolata a Goethe perché il poeta apprezzava questo luogo particolare, dove si gustano i prodotti stagionali del mercato contadino e quelli dei produttori locali, preparati secondo ricette tradizionali. Ben assortita la selezione di vini.

PIATTI TIPICI

Affumicati tipici altoatesini, formaggio di malga stagionato, ricotta con formaggio grigio e frittelle di patate; testina di vitello rosolato con cipolla rossa, aceto di vino e fettine di canederli; mousse di formaggio grigio ed erba cipollina con pane duro "Schüttelbrot" grattugiato e chips di speck; canederli di spinaci, di formaggio e di rape rosse con insalata di cappuccio e speck croccante; gulasch di manzo con canederli di speck; ravioli dolci con prugne secche e gelata alla cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Frittelle di patate con crauti della Val Venosta

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo, zona pedonale
IN CUCINA	Willy Alber
ALTRO	accettano

BRESSANONE

FINSTERWIRT OSTE SCURO

Vicolo Duomo, 3 | Bressanone (BZ)
Tel. 0472 835343
www.finsterwirt.com | info@finsterwirt.com

Il ristorante è caratterizzato da eccellente cucina e servizio cordiale. Hermann Mayr, chef e titolare del locale, accoglie l'ospite che desidera consumare un piccolo menu a mezzogiorno oppure un menu degustazione serale. Cuoco appassionato e paladino della natura, lo delizierà con prelibatezze della cucina altoatesina. Il menu prevede piatti stagionali e prodotti regionali, come asparagi, selvaggina, castagne e la Villnösser Brillenschaf, letteralmente "pecora con gli occhiali della Val di Funes", e dolci dalla pasticceria di casa. L'abbinamento dei vini non rappresenta solo un dovere professionale, ma anche una passione.

PIATTI TIPICI

Costoletta di cervo; brasato d'agnello; frittelle di patate con crauti; mezzelune di patate con caprino fresco; canederli dolci con zuppetta di frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Testina di vitello con formaggio "Graukäse" fritto

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (eccetto festivi)
FERIE	2 settimane a gennaio, 2 a giugno
PREZZO EURO	45-65 (menu degustazione); menu a pranzo: 12-15 (primi); 17-25 (secondi); 8-12 (dolci)
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto

BRESSANONE

KIRCHERHOF

Albes, 12 | Bressanone (BZ)
Tel. 0472 851005
www.kircherhof.it | info@kircherhof.it

Trattoria

Si tratta di un maso alle porte di Bressanone, in una splendida posizione agreste. I proprietari-gestori sono agricoltori nei campi adiacenti, per cui intendono promuovere un'offerta stagionale, con prodotti coltivati in orti e terreni di proprietà oppure provenienti da masi di fiducia negli immediati dintorni. Il cuoco ha la mano felice e tratta con sapienza la meravigliosa materia prima.

PIATTI TIPICI

Specialità affumicate dalla cantina (speck stagionato, speck fresco, salamino, pancetta); canederlo di speck nel brodo di manzo; canederlo di grano saraceno con speck e formaggio grigio su fonduta di formaggio di montagna e spinaci freschi; arrosto di agnello di Tiso cotto in forno, con purè e verdure miste dell'orto; canederli di ricotta con composta di frutti del maso

IL PIATTO DA NON PERDERE

Mezzelune di ortica della Val Eores fatte in casa, ripiene di ricotta Brimi ed erbe aromatiche dell'orto (solo in primavera)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Markus Pacher

BREZ

LOCANDA ALPINA

Piazza del Municipio, 23 | Brez (TN)
Tel. 0463 874396
www.locandalpina.it
info@locandalpina.it

Ristorante in albergo

Il locale è gestito fin dal 1933 dalla famiglia Segna. Si trova nella Valle di Non, famosa per i suoi frutteti e i suoi castelli e vocata al turismo sportivo (montagna e golf) e storico, in una località equidistante da Trento, Bolzano e Merano. La cucina, dal 1994 sotto la guida della signora Silvana Segna, è caratterizzata dalla ricerca e dall'utilizzo di erbe, ortaggi e frutta locali, freschi o conservati, mele e pere agrodolci che accompagnano i secondi di carne o le mostarde per i formaggi.

PIATTI TIPICI

Tortel di patate, lucanica, widunhof, mortandela, tarassaco sott'olio; flan di erbette di montagna e crema di fior d'alpe; gnocchi di patate crude alla pancetta tostata con grattugiata di ricotta affumicata; tortelloni di pasta all'uovo con ripieno stagionale; carrè di agnello in crosta; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

La Mosa (piatto storico a base di polenta, latte e burro; su ordinazione)

CHIUSURA	giovedì (tranne luglio e agosto)
FERIE	1 settimana gennaio/febbraio e 2 settimane inizio giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	accettano cani

CIMEGO

AURORA DELL'HOTEL AURORA

Loc. Casina dei Pomi, 139 | Cimego (TN)
Tel. 0465 621064 | Cell. 328 5417369
www.hotelaurora.tn.it/ita/ristorante
graziano@hotelaurora.tn.it

Ristorante in albergo

Il ristorante si trova a Cimego (Val del Chiese), in un piacevole albergo dotato di giardino e piscina. Proprietario è il signor Graziano Tamburini; ai fornelli la sorella Marilena. La cucina del locale, che fa parte del club di prodotto "Osteria Tipica Trentina", si caratterizza per le polente, che vengono confezionate con il mais di Storo, tipico della zona, o con le patate. Assolutamente da provare la polenta "macafana".

PIATTI TIPICI

Tortelli al bagoss (formaggio locale); "capun" (fagottino di pane raffermo, erbe e formaggio soffritti, avvolto in foglia di vite); polenta "carbonera"; coniglio al forno con ripieno e polenta di patate; arrosto di speck di maiale; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polenta "macafana"

CHIUSURA	lunedì (solo in inverno)
FERIE	metà gennaio - metà febbraio, 15 giorni in novembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu

TRENTINO - ALTO ADIGE

FALZES

SICHELBURG

Via Castello, 1 A | Falzes (BZ)
Tel. 0474 055603
www.sichelburg.it
info@sichelburg.it

In un castello con settecento anni di storia, intelligentemente ristrutturato, opera uno chef giovane, ma ambizioso, dalla mano resa sicura dai numerosi tour di formazione presso locali e cuochi rinomati. Cucina tradizionale, reinterpretata con creatività, fantasia intelligente, tecnica sopraffina sposate con materie prime eccellenti e amore per la propria terra. Il locale è destinato a diventare un grande indirizzo.

PIATTI TIPICI
Affumicato della Val Pusteria; frittelle di patate con crauti pusteresi; canederli pressati di formaggio grigio dal maso 'Knollhof' con porri e crauti marinati; arrosto con cipolle "new style"; mezzelune di farina di zigolo dolce, ripiene di spinaci e ricotta al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tartara di manzo nostrano speziata nel cornetto con pallina di caprino e fiori di montagna

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	da metà gennaio a inizio febbraio; una settimana in giugno
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mirko Mair

FONDO

LE CIASPOLE

Località Piazze, 4
Fraz. Tret di Fondo | Fondo (TN)
Tel. 0463 880117 | Cell. 338 4695371
alleciaspole@virgilio.it

Ristorante in albergo

Il ristorante si trova sulla strada del Passo delle Palade, quasi al confine con l'Alto Adige. Lo stile è rustico-elegante: rivestimento in legno chiaro, arredamento molto curato, camino acceso in stagione e tavole perfettamente apparecchiate. La cucina, cui accudisce il contitolare Ivano Casamassima, offre una buona scelta di piatti tipici della zona in linea con la tradizione, con qualche apporto di creatività. Il pane è fatto in casa e il servizio è accurato e professionale. Ampia la scelta di vini trentini e nazionali e particolarmente raccomandabile il Teroldego della casa.

PIATTI TIPICI
Tartarina di cervo con emulsione di mirtillo nero; cappellacci ai funghi porcini; costine di maiale al forno; bollito misto con il suo brodo; millefoglie con crema Chantilly e frutti di stagione; sorbetto alle prugne

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maialino di latte al forno con le prugne

CHIUSURA	martedì
FERIE	giugno
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

LAGUNDO

OBERLECHNER

Frazione Velloi | Lagundo (BZ)
Tel. 0473 448350
www.gasthofoberlechner.com
oberlechner@rolmail.net

Troneggia, sulla conca di Merano, questo locale che da tanti decenni quelli del posto chiamano "Beim Buergermeister" cioè "dal sindaco". Infatti il compianto proprietario, Hans Gamper, è stato per oltre 60 anni sindaco di Lagundo. Ora è il figlio Peter che in cucina tiene alta la tradizione del locale, notissimo per gli ottimi knoedel tirolesi in varie fogge. Nelle belle stube e sulla terrazza, la moglie, Sabine, vi offrirà altri piatti tradizionali: gulasch, groestel (ottimo quello allo stoccafisso) e strudel, ma anche nuove creazioni come gli gnocchi di caprino fresco della latteria di Lagundo.

PIATTI TIPICI
Gnocchi di caprino fresco gratinati con erbette, miele e speck; crema di erbe aromatiche; minestra Oberlechner (canederli allo speck e di farina saracena in brodo di manzo); cappello del prete arrosto in salsa al Lagrein; strudel di mele; canederli dolci di ricotta con salsa alla frutta (Topfenknödel)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Polpettine di carne di vitello e maiale con purea di patate e salsa di funghi porcini

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	10 gennaio - 15 marzo
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	65 + 65 all'aperto

MEZZOCORONA

LA CACCIATORA

Via Canè, 133 | Mezzocorona (TN)
Tel. 0461 650124
www.lacacciatora.net
cacciatora@interline.it

Nato come ritrovo di cacciatori alla fine degli anni '40 e ristrutturato nel 1989, si trova al centro della Piana Rotaliana, definita da Goethe "il più bel giardino vitato d'Europa" e nota per la produzione del vino principe del Trentino, il Teroldego. Il locale è gradevole, con ampio dehors, due luminose salette e una sala per ricevimenti con tavoli distanziati e ben disposti. La cucina, cui presiede il titolare Paolo Bonetti, è prevalentemente trentina, con punti di forza nella selvaggina e nell'uso dei prodotti locali. Il servizio, diretto dalla moglie Daniela, è cordiale e ben curato. La lista dei vini trentini e nazionali è ricca, con buon rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Piccoli canederli ai formaggi trentini con ragù di porcini (estate e autunno); risotto al Teroldego; pappardelle al ragù di selvaggina; bocconcini di capriolo in umido con polenta di Storo; lumache alla trentina; semifreddo al miele di montagna e amaretti

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carrello dei bolliti con salsa verde e "peverada"

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	15 giorni a luglio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	250 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

TRENTINO - ALTO ADIGE

NAGO TORBOLE

LA TERRAZZA

Via Benaco, 14 | Nago Torbole (TN)
Tel. 0464 506083
www.allaterrazza.com
info@allaterrazza.com

Sul lungolago di Torbole, a poche decine di metri dal porticciolo, il ristorante si spinge, con la sua grande veranda, fin sul lago, offrendo una vista di rara suggestione sul Garda trentino. In un ambiente solare e arredato con cura, i più tipici piatti della tradizione gardesana sono serviti con garbo e professionalità. Gestore e cuoco è il signor Ivo Miorelli che, con grande passione e bravura, da sempre dedica la sua cucina al pesce del lago. Il menu varia secondo le stagioni e la materia disponibile, ma sempre è il pesce del Garda che la fa da padrone. Molto curato l'abbinamento con i vini del Trentino e di altre regioni, serviti anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di lavarello con pomodorini e basilico; ravioli di cavedano al profumo di lavarello; bigoli alla torbolana; polpettine di cavedano; coregone cotto al vapore con olive nere e pomodoro; luccio alla torbolana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cavedano alla torbolana

CHIUSURA	martedì (da giugno a settembre sempre aperto)
FERIE	dal 1º novembre al 31 marzo
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

RENON

SIGNATERHOF

Loc. Signato, 166 | Renon (BZ)
Tel. 0471 365353
www.signaterhof.it | info@signaterhof.it

Il ristorante, con bellissima stube ottocentesca, è situato a pochi chilometri sopra Bolzano tra boschi e prati. Rinomato per gustare i piatti della tradizione e per il Törggelen (un'antica tradizione per festeggiare la vendemmia con preparazioni di pietanze a base di carne di maiale con canederli, crauti e patate; degustazione di vino nuovo e castagne arrosto). Particolare attenzione è rivolta alla stagionalità dei prodotti, scelti dai piccoli produttori e dai contadini della zona. Curata la preparazione dei dolci canederli di albicocche, crostata di prugne, krapfen ripieni di frutta, frittelle di mele.

PIATTI TIPICI

Affettato misto tirolese con finferli in olio d'oliva; ravioli di patate ripieni secondo la stagione; gröstl (rosticciata) sia di carne che di stoccafisso; guancia di manzo brasata al vino Lagrein su polenta; schlachtplatte (piatto della macellazione: stinco, puntine, carne salmistrata, salsicce, sanguinaccio, crauti, canederli e patate arrostite); "Klotzenkrapfen" (crostoli ripieni con pere secche e marmellata di prugne)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sella di cervo su salsa di mirtilli

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 10 gennaio a metà febbraio, da metà giugno a metà luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Günther Lobiser
ALTRO	accettano

ROVERETO

NOVECENTO

C.so Rosmini, 82/d | Rovereto (TN)
Tel. 0464 435222
www.hotelrovereto.it | info@hotelrovereto.it

Ristorante in albergo

Nel centro storico di Rovereto, all'interno di un bell'edificio tardo Ottocento, si trova l'Hotel Rovereto. Il ristorante "Novecento" ne è da sempre il fiore all'occhiello. Giulio Zani e la moglie Vanda, mantovani di origine, hanno rilevato il locale negli anni '60 e da allora la loro cucina, a Rovereto, è sempre rimasta un punto di riferimento. Attualmente, il figlio Marco con la moglie Susanna tengono alta la tradizione di famiglia con proposte tradizionali e innovative, in un ambiente elegante e curato. La cucina si basa su materie prime fresche, lavorate in modo tradizionale attingendo dalla cucina mantovana e trentina. Buon servizio di vini trentini al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana; tortellini fatti in casa al burro e salvia; tris di canederli; filetto di salmerino alle erbe aromatiche; baccalà alla roveretana (novembre-marzo); cialda croccante con fragola e gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bollito misto al carrello (solo in inverno)

CHIUSURA	domenica
FERIE	20 giorni a gennaio e 20 a luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	VISA, MasterCard, American Express, Diners
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

SAN MARTINO IN PASSIRIA

AGNELLO - MITTERWIRT

Via Paese, 36 | San Martino in Passiria (BZ)
Tel. 0473 641240
www.gasthaus-lamm.it
info@gasthaus-lamm.it

È dal 1777, anno nel quale il nome compare in un atto, che il locale viene chiamato "Mitterwirt" (oste di mezzo). Oggi la famiglia Fontana, lei in cucina e lui in sala, ne ha fatto un locale di riferimento per la cucina tirolese. Hanno grande cura nella scelta delle materie prime che, a partire da carne e formaggi, riescono a reperire dai contadini della valle. Basti pensare all'arrosto di capra, piatto tipico, anche se stagionale. Il risultato è quello di piatti genuini. L'oste, poi, ha una passione per i vini di piccoli produttori.

PIATTI TIPICI

Rotoli di caprino fresco e barbabietole marinate; ravioli con ripieno di carciofi dei masi locali su letto di crema di carciofi; coscia di agnello della Val Passiria brasata in vino Lagrein, con verdure di stagione e patate arrosto; filetto di salmerino alpino alla griglia con burro al limone, verdure di stagione e patate arrosto; crema di patate al porro con formaggio grigio; canederli dolci ripieni di frutta di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Canederli di rape rosse con formaggio locale su salsa di porro

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì
COPERTI	40 nella stube + 30 in sala

SENALES

OBERRAINDLHOF

Unser Frau, 49 | Senales (BZ)
Tel. 0473 679131
www.oberraindlhof.com
info@oberraindlhof.com

Il locale è un vecchio maso di legno. Entrando, troverete delle calde stube, splendidamente arredate, e la famiglia Raffeiner vi accoglierà con grande simpatia. A tavola vi presenteranno piatti di tradizione in cui primeggiano l'agnello, allevato sul posto, e le verdure dell'orto di casa. Ma troverete anche piatti ormai estinti che Helmuth Raffeiner ha riscoperto. Per esempio, gli "Schnalsernudel", grossi spaghetti di farina di segale impastata con ricotta, lavorati al torchio e infine cotti nel burro fuso. Splendida la carta dei vini. Il locale dispone di camere molto accoglienti.

PIATTI TIPICI
Zuppa di pane della Val Venosta; vellutata di mele con zenzero; ravioli con formaggio di malga della Val di Fosse e pomodorini dattero; sella di agnello in crosta di timo, gnocchi di patate e verdure stufate; medaglioni di cervo con gnocchetti di farina e uova (Spätzle); latte di neve della Val Senales (Schneemilch)

IL PIATTO DA NON PERDERE
"Schnalsernudel" (vermicelli al torchio con ragù di agnello)

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	15-30 novembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	80

SORAGA

FUCIADE

Passo S. Pellegrino - Fuciada | Soraga (TN)
Tel. 0462 574281
www.fuciade.it | rifugiofuciade@gmail.com

Sulla splendida piana del Fuciade, incoronata dalla maestosità delle Dolomiti, si trova il rifugio ristorante "Fuciade". Negli anni '80, Sergio Rossi, con la moglie Emanuela, ha trasformato una baita in un caratteristico resort d'alta quota. Dalla grande e luminosa cucina, Sergio, con Martino, sforna piatti d'eccellenza: pappardelle ai funghi o alla selvaggina, gnocchi di polenta, zuppe d'orzo, di verdure di montagna o funghi; e poi le carni, in particolare la cacciagione. Speck straordinario e formaggi di ogni tipo; dolci, pane e pasta fatti in casa. In cantina circa 500 etichette di vini regionali e nazionali e di grappe.

PIATTI TIPICI
Guanciale di manzo con insalata tiepida di patate e funghi gallinacci; zuppa di porcini, patate e verza; panzerotti di patate con puzzone di Moena; puntine di maiale tenere e croccanti; tagliata di cervo con salsa di mirtillo rosso e crème brulée al ginepro; tortino di grano saraceno con mirtilli e gelato di cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ciasonciè da clòzegn (casoncelli con le pere secche)

CHIUSURA	mai
FERIE	10 ottobre-1 dicembre, da Pasqua al 15 giugno
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	VISA
COPERTI	100
PARCHEGGIO	non raggiungibile in macchina servizio navetta

TERLANO

PATAUNER

Via Bolzano, 6
Fraz. Settequerce | Terlano (BZ)
Tel. 0471 918502
www.restaurant-patauner.net
restaurant.patauner@rolmail.net

Costruito nel lontano 1664, lo storico ristorante, nei pressi di Bolzano, situato vicino alle coltivazioni degli alberi di mele (merita una visita in primavera con gli alberi in fiore), è di proprietà da più di 100 anni della famiglia Patauner. La cucina propone i piatti della tradizione sudtirolese con una particolare attenzione ai prodotti freschi di stagione, come gli asparagi di Terlano in primavera e la selvaggina locale in autunno. Il ristorante è famoso per la preparazione delle interiora e antiche varietà di verdura come la rapa navona.

PIATTI TIPICI
Tartara di manzo con crostini e burro; zuppe: al vino bianco di Terlano, asparagi, castagne, rapa navona con carne salmistrata; gröstl (rosticciata) di carne o di stoccafisso; carrè di maiale affumicato con crauti; guanciale di vitello brasato al vino rosso con polenta di Caldaro; asparagi bianchi di Terlano declinati in tutti i modi dall'antipasto al dolce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Interiora di capretto e vitello locali (testina in agro, animelle e fegato con verdure, crostini di milza)

CHIUSURA	giovedì; da luglio a settembre la domenica
FERIE	2 settimane a febbraio, 3 settimane a luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Heinrich e Florian Patauner
ALTRO	accettano

TIROLO

ROBERT'S STUBE IM FELSENKELLER

Via Monte San Zeno, 14 | Tirolo (BZ)
Tel. 338 8055956
www.roberts-stube.it
robert.s@brennercom.net

Siamo alla periferia di Merano, vicino alla celebre passeggiata Tappeiner e a due passi dalla "Polveriera", la vecchia torre. Qui vi attende una sorpresa: un locale scavato nella roccia, oltre 200 anni fa, intimo e raccolto. Ma non è questa la vera sorpresa. Ci sono alcune osterie dove vale il viaggio anche solo assaggiare uno o due piatti. La Robert's Stube è una di queste. Robert Steiner, affabile e sorridente, è un cuoco non solo fedele alle materie prime ma ha anche una gran bella mano, leggera e allo stesso tempo decisa. Piatti curati, prodotti freschi legati al territorio e severo rispetto delle ricette. Offre, inoltre, la possibilità di comporre liberamente il menu degustazione. Ottima la carta dei vini autoctoni, italiani e francesi.

PIATTI TIPICI
Carpaccio leggermente affumicato della razza grigio alpina con asparago crudo; crema al fieno biologico montano; gnocchetti (Spätzle) al pane di segale con speck, cipollotto e formaggio di malga; maltagliati al lupino di Anterivo con ragù di coda di bue; rosticciata di patate saltate con carne d'agnello della Val di Funes; guanciale di vitello al Lagrein con tortino di patate e verdurine

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carne cruda battuta al coltello de "La Granda"

CHIUSURA	domenica. Aperto solo la sera (esclusi i festivi)
FERIE	14-28 marzo, 18-30 luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, Pago Bancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	30

TRENTO

ANTICA TRATTORIA ORSO GRIGIO

Via degli Orti, 19 | Trento
Tel. 0461 984400
www.orsogrigiotrento.com
info@orsogrigiotrento.com

Questo classico ristorante, gestito da circa 20 anni dalla famiglia Decarli, è in pieno centro storico: due sale elegantemente arredate, tavoli ben distanziati e un gradevole giardino. Non è più presente, purtroppo, il titolare Fabio "barba" Decarli, ma il locale, gestito in continuità dalla famiglia, mantiene la sua impronta. Punti di forza della cucina sono i piatti tipici trentini, alcuni dei quali vengono però serviti solo a giorni fissi. Vini prevalentemente locali; buon rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Zuppa di porcini (estate e autunno); strangolapreti (gnocchi di pane e spinaci); brasato al Teroldego; baccalà alla trentina (il venerdì in stagione, su prenotazione); stinco di maiale al forno (il giovedì in autunno e inverno); zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rufioi (tortelli tipici della Val dei Mocheni)

CHIUSURA	domenica
FERIE	settimana di Ferragosto e prima settimana di settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	accettano

VARNA

PACHERHOF

Vicolo Pacher, 1 | Novacella-Varna (BZ)
Tel. 0472 835717
www.pacherhof.com
info@pacherhof.com

Ristorante in agriturismo

Antichissimo maso risalente al 1100, da sempre proprietà della stessa famiglia, ristrutturato in tenuta vinicola, hotel e ristorante, con molto amore. Si trova in una splendida posizione, in mezzo alle vigne sopra Bressanone, e offre una cucina solidamente tradizionale, con eccellenti materie prime di propria produzione. Il servizio è molto attento e il prezzo più che favorevole in rapporto alla qualità.

PIATTI TIPICI

Tirtln ripieni di ricotta e spinaci; canederlo pressato di formaggio; zuppa d'orzo; guance di manzo brasate al Lagrein con cavolo verzotto e canederlo al tovagliolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strudel di ciliegie (in stagione)

CHIUSURA	mai
FERIE	da metà gennaio a marzo
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 36 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Richard Pichler

Veneto

ADRIA

MOLTENI

Via Ruzzina, 2/4 | Adria (RO)
Tel. 0426 21295
www.albergomolteni.it
info@albergomolteni.it

Ristorante in albergo

Nel 1921 i brianzoli Molteni aprirono una trattoria nel centro di Adria, ora divenuta albergo a tre stelle con ristorante, la cui gestione è affidata alla terza generazione: Stefania si occupa del servizio e dei vini e il fratello Enrico cucina piatti di tradizione, con una riuscita vena inventiva e un largo uso dei prodotti del Delta. Il menu offre ampie scelte, tra risotti, paste fatte in casa, pesci, carni e dolci di propria produzione; in più, in stagione, ci sono piatti di selvaggina. La scelta di vini è notevole e una nota di merito va alla cortesia dell'accoglienza e del servizio.

PIATTI TIPICI

Crudité di crostacei, capesante e tonno; insalata di molluschi e crostacei; bigoli al torchio con tonno fresco, capperi e melanzane; tagliolini all'astice; fritto di pescato e verdure; branzino in crosta di sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Padellata di crostacei e molluschi su crema di verdure (secondo stagione)

CHIUSURA	sabato
FERIE	festività natalizie
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Enrico Molteni

ARCUGNANO

OLIO & BURRO

Via S. Giovanni Battista, 61
Località Pianezze | Arcugnano (VI)
Tel. 0444 1833101 | Cell. 340 6784910
www.olioeburro.it | olioeburro@gmail.com

Pippo, Francesca e Marianna De Giovannini, dopo avere scritto la storia della cucina dell'Altopiano di Asiago con i loro locali "Mirella", "Lepre Bianca" e infine "Appaloosa", sono arrivati nei verdi Colli Berici per riproporre, in un accogliente e panoramico ristorante, le loro preparazioni ricche di profumi, colori e gusti perduti. Piatti classici, sobri ed equilibrati, tra i quali anche quelli della memoria, arricchiti dai nuovi sapori del territorio. Vario e ricco il dessert e cantina con buone etichette.

PIATTI TIPICI

Insalatina tiepida di gallina in agrodolce; timballo di asparagi con bruscandoli fritti (in primavera); bigoli con ragù di oca, porcini e tartufo nero dei Berici; baccalà alla vicentina con polenta; faraona in bottaggio montanaro con porcini; crème brulée con l'erba Luigia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonno di coniglio speziato e cous cous con verdurine fritte

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in gennaio e novembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	30
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo

ARCUGNANO

TRATTORIA ZAMBONI

Via Santa Croce, 73
Fraz. Lapio | Arcugnano (VI)
Tel. 0444 273079 | Cell. 333 2268977
www.trattoriazamboni.it
info@trattoriazamboni.it

Trattoria

Vale la deviazione di inerpicarsi tra i Colli Berici, per scoprire la raffinata trattoria con vista sul lago di Fimon. È schietta, genuina, accogliente, familiare, con una proposta gastronomica tutta nel solco della tradizione locale. Ai fornelli è un'intera famiglia: Giuseppe, Susi e Giorgio, in cucina, interpretano le ricette di famiglia secondo i gusti moderni; Lucia e Oreste, in sala, propongono con garbo e simpatia i menu stagionali. La cantina è molto ricca e include una scelta di oltre 800 etichette di vini veneti e italiani. Numerose le grappe per il fine pasto.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di patate di Pozzolo con crema di latte e tartufo nero dei Colli Berici; capesante saltate al brandy su crema di piselli di Lumignano; cipolla gialla al sale con fonduta di Asiago e tartufo nero dei Colli Berici (ott./nov.); coniglio disossato bardato con erba Luisa e cotto alla brace; filetto di luccio in crosta alle erbe (inverno); zabaione al Porto ghiacciato con salsa di melone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pernice farcita con broccoli "fiolari" di Creazzo

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	dal 2 al 10 gennaio; variabili in estate
PREZZO EURO	32
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe, Susi e Giorgio Zamboni

ARQUÀ PETRARCA

IL CANZONIERE

Via Zane, 5, Arquà Petrarca (PD)
Tel. 0429 777918 | Cell. 334 6573821
www.ristoranteilcanzoniere.it
il canzoniere@gmail.com

Il nome richiama la poesia del Petrarca, ma l'ispirazione è anche nello splendido paesaggio che si può godere dalle terrazze, con una vista a tutto tondo sui colli. All'hotel si affianca il ristorante, elegante e ben curato. Il personale, attento e gentile, all'accoglienza offre un Prosecco di benvenuto con qualche crostino tipico, poi segue il cliente con garbo e professionalità. Sono frequenti le serate o i pranzi a tema e gli eventi in terrazza. Accanto alle proposte della griglia, si trovano piatti che utilizzano i prodotti locali e stagionali in maniera invitante e originale, con una vasta selezione di vini locali e nazionali.

PIATTI TIPICI

Crostini e stuzzichini della tradizione; risotto ai fiori di zucca e zucchine; cappellacci verdi con pendolini e burrata; tris di baccalà cucinato in tre modi diversi; bracioline di agnello a scottadito con erbe di Provenza; tortino al cioccolato fondente con gelato e crema al torroncino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Medaglione di manzo sfumato in brodo di giuggiole con germogli freschi

CHIUSURA	tutto lunedì e martedì a pranzo
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Michele Giacomello

ARQUÀ PETRARCA

LA MONTANELLA

Via dei Carraresi, 9 | Arquà Petrarca (PD)
Tel. 0429 718200
www.montanella.it
lamontanella@gmail.com

Ristorante a ridosso del borgo medievale di Arquà Petrarca, immerso nel verde, tra olivi secolari, prati, aiuole colorate. La famiglia Borin lo gestisce dal 1952: Giorgio alla ricerca gastronomica su testi antichi; Biancarosa, famosa per la credenza: marmellate, confetture, biscotti, salse, sottoli; Francesca organizza banchetti e meeting. In cucina si utilizzano prodotti caratteristici dei colli e del territorio, olio, prodotti dell'orto, carni della corte, giuggiole e frutta. Pane (schissotto), pasta e salumi fatti in casa. La cantina offre circa 700 etichette di vini rari e preziosi.

PIATTI TIPICI

Sopressa della casa e torta di verdure; insalata di gallina padovana in agrodolce, con pinoli e uvetta; risotto alla quaglia (piatto storico); prosciutto cotto nel vino (piatto di Mastro Martino da Como); lombata di cinghiale ai porcini; faraona grigliata all'aroma di alloro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Papero alla frutta (piatto della gastronomia padovana del 1600)

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì, eccetto i martedì di giugno, luglio, agosto
FERIE	gennaio e 10 giorni in agosto
PREZZO EURO	da 40 a 50
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	90 + 150 (banchetti) + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

ARQUÀ POLESINE

TRATTORIA DA ROSSI

Via Pascolata, 15
Località Granze | Arquà Polesine (RO)
Tel. 0425 91116
www.trattoriadarossi.com
trattoriarossi@hotmail.com

Trattoria

Da circa cinquant'anni questa trattoria, nel cuore della campagna polesana, costituisce una meta sicura per gli amanti della tradizione, quella dei salumi del territorio, delle paste fatte in casa, dei risotti, delle verdure di stagione e delle carni, soprattutto alla griglia. La stessa famiglia, ora alla terza generazione, la gestisce fin dagli inizi con cura e attenzione encomiabili, badando anche al contenimento dei prezzi in una giusta dimensione. La cantina non è vasta ma in evoluzione e, comunque, in grado di accompagnare a dovere i buoni piatti che escono dalla cucina.

PIATTI TIPICI

Tortellini in brodo; tagliatelle al ragù d'anitra; salame fresco alla brace; baccalà con polenta; bondola polesana (in stagione e su ordinazione); zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Braciolona" di maiale alla griglia

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	150
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Nives Rossi con il figlio Carlo

BELLUNO

AL BORGO

Via Anconetta, 8 | Belluno
Tel. 0437 926755
www.alborgo.to | alborgosnc@libero.it

Ristorante e Guesthouse (3 camere)

Locale in una villa del XVIII secolo, villa Doglioni, restaurata nel 1979, con grande giardino utilizzato per banchetti e feste. Un anfiteatro coperto, sul retro, ha 100 posti per incontri culturali. L'interno è accogliente, con arredi in legno e pietra. Antichi sapori di erbe della Val Belluna, fagioli (siamo nella patria dei fagioli di Lamon), selvaggina dalle Dolomiti, carni di capretto o agnello dai pascoli. La cantina offre una selezione dei migliori vini italiani, prediligendo il Triveneto, il Piemonte e la Toscana, serviti anche al calice.

PIATTI TIPICI

Affettati; minestrone d'orzo e fagioli; gnocchi di ricotta saltati al burro e al sugo di tarassaco e ricotta affumicata; polenta e agnello o formaggio schiz o capriolo o pastin; torta di farro con le pere; gelato artigianale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata (autunno–inverno)

CHIUSURA	lunedì sera e tutto martedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 1 settimana ad ottobre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	90 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Flora Battiston

BELLUNO

ALLA STANGA

Via La Stanga, 24 | Belluno
Tel. 0437 87611
www.ristoranteallastanga.it
info@ristoranteallastanga.it

Locale nel Parco Nazionale delle Dolomiti bellunesi, Statale Agordina: nonostante la strada sia in una gola, si possono ammirare lo Schiara e i Monti del Sole, cuore selvaggio delle Dolomiti bellunesi. Il ristorante è gestito dai proprietari Luca e Patrizia (diretta discendente dei capostipiti). I primi documenti dell'attività risalgono al 1802 quando i fratelli Zanella presero in appalto dagli austroungarici il servizio postale da Belluno ad Agordo. Tramandata l'attività ormai da quattro generazioni, il locale, dall'autunno 2008, è entrato a far parte dei Locali Storici del Veneto.

PIATTI TIPICI

Vitello marinato con cipolla; pasta e fagioli; schiz con polenta; guanciale di vitello brasato; filetto di maiale affumicato; zabajone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortello con "pom prussian" (mela tipica)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	metà giugno e metà novembre
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CAMPAGNA LUPIA

LOCANDA DA VITO

Via Marzabotto, 63 | Fraz. Lughetto
Campagna Lupia (VE)
Tel. 041 5185205
www.hoteldavito.com
info@hoteldavito.com

Ristorante in albergo

Aperto nel 1984 da Vito, che tuttora cura il servizio, è un ristorante noto per le specialità di carne: selvaggina in stagione, carne di cavallo e fiorentina. Non manca mai un grande assortimento di affettati e verdure di stagione. Da poco è stato rinnovato nell'arredamento, per rendere ancora più accoglienti le due sale. La più grande (70 posti) è ideale anche per pranzi e cene di gala.

PIATTI TIPICI

"Bigoi" al sugo d'anatra; risotto alla zucca (autunno-inverno); tagliolini al radicchio di Treviso e speck (autunno); bollito (autunno-inverno, il mercoledì a pranzo); ossobuchi alla veneta; "foega" in umido (su prenotazione)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto "de foega"

CHIUSURA	sabato a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	18
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Vito Volpato

CANALE D'AGORDO

ALLE CODOLE

Via XX Agosto, 27 | Canale d'Agordo (BL)
Tel. 0437 590396
www.allecodole.eu | info@allecodole.eu

Da Agordo, proseguendo sulla Strada Statale agordina 203, si arriva a Canale d'Agordo, il cui centro storico ha un valore urbanistico rilevante, che porta i segni di una comunità antica e attiva, con una cultura manuale e spirituale secolare. Sede della prima Latteria Sociale d'Italia, luogo d'origine della storica birreria Pedavena, è un centro turistico di buona accoglienza nelle suggestive Dolomiti agordine. Il locale, gestito da sessant'anni dalla stessa famiglia, offre una cucina tradizionale basata sui prodotti del territorio. Sono frequenti le serate a tema abbinando piatti e vini.

PIATTI TIPICI

Zuppetta di frutta e verdura con sciroppo aromatico e gelato al formaggio di capra; pomodoro gratinato con lumache di Val Garés al burro e fonduta di formaggio agordino; guanciale di vitello brasato al radicchio di Treviso; lombetto di cervo in crosta di porcini; vellutata di fagioli bellunesi con gamberi (di torrente, in stagione); tortino rustico alle mele con gelato al lampone e crema all'anice

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di radicchio tardivo di Treviso

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre e 3 settimane a giugno
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Oscar Tibolla

CASTELGOMBERTO

AL CACCIATORE

Via Foscola, 7 | Castelgomberto (VI)
Tel. 0445 940006 | Cell. 333 4942168
www.ristorantealcacciatore.net
bortolipaolo@hotmail.it

Trattoria

Il locale è situato nella storica sede municipale di Castelgomberto, un edificio del 1729, costituito da ampie sale ove si respira l'aria della storia. Fin dal 1825 il locale è gestito dalla famiglia Agosti-Bortoli. La cucina è prevalentemente territoriale, con qualche aggiunta di nuovi piatti proposti dal cuoco o dalla moglie Marina o dal figlio Riccardo. Paolo Antonio è autodidatta, ma ha voluto continuare la tradizione culinaria di famiglia utilizzando ingredienti di prima qualità e scegliendo con estrema accuratezza le carni.

PIATTI TIPICI

Bigoli all'anitra; fettucce al "tastasal" (autunno e inverno); rotolo di agnello alla vicentina; baccalà alla vicentina; ossi di maiale bolliti e cotechino in crosta; zabajone caldo con savoiardi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spiedo di piccioni e coppa di maiale fritta (su prenotazione)

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	dal 23 luglio al 30 agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paolo Antonio Bortoli

CHIES D'ALPAGO

LOCANDA SAN MARTINO

Via Don Ermolao Barattin, 23
Fraz. San Martino | Chies d'Alpago (BL)
Tel. 0437 470191/40111
locanda.smartino@gmail.com

Locale situato in un piccolo paesino di montagna ai piedi del monte Teverone. Nato con Pietro e Nella, come rifugio di cacciatori, da più di mezzo secolo ripropone, con le figlie, una cucina tradizionale e semplice, con ingredienti principalmente stagionali e del territorio. Il piatto forte è da sempre l'agnello dell'Alpago al forno, allevato dal fratello Aldo. Il locale si compone di due sale: una prima ampia e spaziosa e una seconda più piccola e intima. Nel periodo estivo è possibile pranzare nel piccolo terrazzo, da dove si ammira il panorama dell'Alpago e il maestoso bosco del Cansiglio.

PIATTI TIPICI

Tortelli con ripieni stagionali; bracioline d'agnello, fritte o a scottadito; polenta e capriolo; "s'cios" all'alpagota; frattaglie d'agnello (su prenotazione); baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello d'Alpago al forno (su prenotazione)

CHIUSURA	lunedì, martedì sera e mercoledì
FERIE	dopo le festività natalizie
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

CHIOGGIA

EL GATO

Corso del Popolo, 653 | Chioggia (VE)
Tel. 041 400265
www.elgato.it | info@elgato.it

Partiti da una piccola trattoria in una delle calli che si affacciano sul Corso del Popolo, dopo un decennio di esperienza con la più verace delle tradizioni culinarie chioggiotte, nel 2011 Karen Boscolo Meneguolo, con il marito Tiziano e il cognato Daniele, rileva questo storico locale per riportarlo agli antichi splendori dopo alterne e non sempre felici gestioni. Oggi "El Gato" è tornato ad essere un tempio del pesce fresco e delle primizie degli orti di Chioggia, cucinati con rispetto della tradizione affiancato da una riuscita vena creativa e dall'uso di materie prime di grande qualità.

PIATTI TIPICI
Zuppetta di cozze in rosso; sardelle in saore; strozzapreti con triglie e zucca; seppie incovercià; branzino al sale; meringhe alla panna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di pesce in broeto

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni a gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Karen Boscolo Meneguolo

CORTINA D'AMPEZZO

AL CAMIN

Via Alverà, 99 | Cortina d'Ampezzo (BL)
Tel. 0436 862010 | Cell. 339 4039321
www.ristorantealcamin.it
info@ristorantealcamin.it

Fabio Pompanin e la moglie Lorena gestiscono da 10 anni un locale che ha più di 50 anni di vita. La cucina offre piatti tipici locali e piatti internazionali rivisitati con un'accurata selezione della materia prima basata principalmente sui prodotti del territorio. La carta dei vini vanta oltre 150 etichette, per lo più nazionali, con una selezione di vini esteri. Ottima scelta di liquori e grappe fatte in casa.

PIATTI TIPICI
Casunziei di rape rosse all'ampezzana; risotto al battuto di cervo e Recioto della Valpolicella; guancia di vitello brasata al Barolo; filetto di manzo fasciato allo speck con porcini e patate all'ampezzana; crêpe tiepida alle mele con gelato alla cannella; semifreddo alle nocciole con salsa al pistacchio di Bronte

IL PIATTO DA NON PERDERE
Timballo di riso Venere con salsa al curry e gamberi al vapore

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 10 al 30 giugno e dal 20 settembre al 20 ottobre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	55 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Fabio Pompanin

COSTABISSARA

LOCANDA BENETTI

Via Roma, 62 | Costabissara (VI)
Tel. 0444 971052 | Cell. 340 2206086
www.locandabenetti.it
ilocandabenetti@libero.it

Ristorante in albergo

A pochi chilometri da Vicenza, il locale è diviso in più sale, più un invitante spazio nel giardino esterno. La famiglia Benetti è sempre stata lì e continua ancora oggi a tramandare un'arte culinaria fatta di ricette antiche vicentine e venete. Porta in tavola i sapori autentici del territorio: salumi locali, paste fresche di vari tipi insaporite da condimenti stagionali (piselli, erbette o asparagi), carni della corte, anatra, faraona, coniglio, carni rosse alla griglia, dolcezze di fine pasto prodotte in casa. Ampia, e dai prezzi onesti, la carta dei vini, con etichette regionali e nazionali.

PIATTI TIPICI
Antipasti a base di sopressa e salumi locali; fettuccine o tagliatelle fatte a mano con fegatini e durelli; ravioli ripieni di faraona; bigoli con l'anatra; capretto al forno con patate di Rotzo; "bacalà" alla vicentina

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pollastrello in "tecia" con patate

CHIUSURA	mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo
FERIE	prime 3 settimane di agosto e da S. Stefano all'Epifania
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giannina ed Elvira

FARRA DI SOLIGO

LOCANDA DA CONDO

Via Fontana, 134 | Fraz. Col S. Martino
Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 898106
www.locandadacondo.it
info@locandadacondo.it

Trattoria

La trattoria, esistente da oltre 70 anni, nel dopoguerra era gestita da Giocondo Canel (da cui il nome della locanda), padre dell'attuale proprietario Enrico. Il nome Condo vuol dire, da queste parti, la cucina delle radici. L'itinerario culinario inizia con salame all'aceto e cipolla in tegame; seguono i risi e bisi, la minestra d'orzo, la minestra alla contadina e quella di zucca e radicchio. Fra i secondi, i piatti poveri puntano su antichi abbinamenti come polenta e formaggio o castagne e sopressa. C'è poi il piatto più tipico del territorio: lo spiedo misto o di solo capretto.

PIATTI TIPICI
Pasta e fagioli con radicchio di campo; bigoli porcaloca; risi e bisi; guance di maiale con latte e rosmarino; bollito misto con manzo, lingua, testina e musetto; petto di faraona con salsa peverada

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spiedo misto con polenta bianca

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	75 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Enrico Canel e Mirko Lorin
ALTRO	accettano cani (solo nella parte esterna)

FOLLINA

OSTERIA DAI MAZZERI

Via Pallade, 18 | Follina (TV)
Tel. 0438 971255 | Cell. 346 7443596
www.osteriadaimazzeri.com
info@osteriadaimazzeri.com

I fratelli Mauro e Vito Mazzero, nipoti e figli d'arte di Lino Toffolin di Solighetto, nel cui ristorante hanno appreso il mestiere, gestiscono un locale dove la cucina è tipicamente territoriale (ampio uso di erbe, funghi e selvaggina). La genuinità degli ortaggi, coltivati direttamente, e degli animali ruspanti, gli conferiscono tutte le caratteristiche della trattoria di campagna. Un centinaio le etichette dei vini in lista, curata personalmente da Mauro.

PIATTI TIPICI

Tortelli di zucca in fonduta di Morlacco; pasta e fagioli; ravioli d'anitra e porcini; pit in tecia; anitra di Motta in salsa peverada; agnello arrosto dell'Alpago

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spiedo con funghi e polenta

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	dal 15 febbraio al 1º marzo e dal 10 al 20 luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	70 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mauro Riboni
ALTRO	menu ✕ | accettano

GREZZANA

CATENA

Viale Europa, 19 | Grezzana (VR)
Tel. 045 907026

Alla fine della Valpantena, appena iniziano i tornanti per Bosco Chiesanuova, centro estivo e rinomato dei Lessini veronesi, si trova l'antichissima trattoria delle sorelle Zampieri. L'ambiente è semplice ma accogliente e la cucina è tipica di una tradizione ove la pasta è rigorosamente fatta in casa e la carne cotta alla brace è sempre ottima, accompagnata dall'immancabile polenta fluida o abbrustolita, anch'essa fatta in casa in paioli di rame. È apprezzabile anche la varietà di verdure stagionali sempre proposte dalle sorelle.

PIATTI TIPICI

Lasagnette col ragù; fesa di vitello arrosto; carne alla brace; verdure cotte e crude in grande varietà

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ossobuco con polenta

CHIUSURA	venerdì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	20-25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	100

MIRA

IL BURCHIELLO

Via Venezia, 40 - Fraz. Oriago | Mira (VE)
Tel. 041 472244
www.burchiello.it | ristorante@burchiello.it

Il ristorante, nella zona più incantevole della Riviera del Brenta, alle porte di Venezia, gestito dal 1942 dalla famiglia Carraro, è da sempre sinonimo di cordiale ospitalità e ottimo servizio. Caratteristica della sua cucina è il sapore naturale dei piatti a base di pesce, preparati secondo la tradizione veneziana e accompagnati da un'accurata selezione di vini del territorio. Le ampie sale, la veranda sul Naviglio e il fresco gazebo estivo offrono suggestive alternative. Un'accurata e fornita carta dei vini consente ottimi accostamenti fra i sapori del mare e i profumi dei vigneti del Triveneto. La locanda omonima, sopra al ristorante, dispone di 12 confortevoli camere.

PIATTI TIPICI

Cicchetti veneziani (assaggi di tipici piatti); risotto di go; granseola; piccola frittura mista con verdure dell'estuario

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto del Doge alle ostriche

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15 giorni a luglio, 15 giorni a gennaio
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	privato del ristorante

MIRA

TRATTORIA NALIN

Via Novissimo Arg. Sx, 29 | Mira (VE)
Tel. 041 420083 | Cell. 333 3021331
www.trattorianalin.it | info@trattorianalin.it

Il ristorante è situato in Riviera del Brenta e la cucina "brentana" è erede di una raffinata tradizione, che ha sviluppato antiche ricette popolari e l'esperienza delle nobili cucine dei signori di Venezia. Nel 1914, Ernesto Nalin aprì l'osteria e nel 1960 il nipote Sergio Tuzzato, con la moglie Lina, trasformò l'attività in ristorante. Ambiente in stile classico e una delle migliori cucine del territorio, ricca nelle portate di antipasti crudi e cotti, risotti, pesce di mare cucinato sulla griglia, con braci di legna, e dolci fatti in casa. Ricca carta dei vini con numerose proposte al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Gamberetti di laguna sgusciati a mano; insalata di aragosta con limoni naturali; grigliatina di capesante e canestrelli; spaghettoni fatti in casa con calamari e broccoli; baccalà mantecato con polenta gialla pedemontana; semifreddo alla nocciola profumato con pistacchio e limone naturale

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Moeche" fritte (granchi di laguna al culmine della fase di muta in primavera-autunno)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in agosto e dal 27 dicembre al 6 gennaio
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giancarlo Pieran

VENETO

MONASTIER DI TREVISO

MENEGALDO

Via Pralongo, 216 | Monastier di Treviso (TV)
Tel. 0422 798025
www.trattoriamenegaldo.it
info@trattoriamenegaldo.it

Trattoria

Una delle più vecchie trattorie della provincia, da sempre situata in un'antica stazione di posta. L'attività, iniziata da Gianfranco, ora continua, pur essendo egli sempre presente, con le tre figlie. Inalterata nel tempo la proposta gastronomica, basata su pesce di freschezza e qualità curate con attenzione quasi maniacale e rispetto assoluto della stagionalità. Il tipo di cucina è assolutamente tradizionale e ripropone le eccellenze del territorio con riguardo, appunto, alle stagioni.

PIATTI TIPICI
Capesante e granseola; spaghetti con le vongole; risotto con le ostriche (su ordinazione); zuppa di pesce; lucerna al forno; sogliola con zucchine

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fritto misto di mare

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	10 giorni a febbraio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Bertilla, Stefania e Rosanna Menegaldo

MONSELICE

LA TORRE

Piazza Mazzini, 14 | Monselice (PD)
Tel. 0429 73752 | Cell. 338 5080306
www.ristorantelatorremonselice.it
borin.franca@g.mail.com

Affacciato su una piazza caratteristica, il locale, aperto da 36 anni, è elegante, curato e discreto, conosciuto e frequentato per la sua cucina semplice e raffinata insieme. Punti di forza sono la massima attenzione alla qualità delle materie prime e i piatti in sintonia con le esigenze del cliente. La cucina è tradizionale, con pasta fatta in casa, ricette semplici; i dolci sono di propria produzione. I vini sono locali e nazionali, con qualche etichetta estera.

PIATTI TIPICI
Verdure fritte di antipasto, secondo stagione; ravioli fatti in casa, ripieni di erbette o altro; baccalà alla vicentina; cotolettine con verdure fritte; carne e pesce fresco alla brace; millefoglie con frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE
Battuta di filetto di sorana su lettino di burrata, con tartufo bianco (in autunno)

CHIUSURA	domenica sera e tutto lunedì
FERIE	dal 26 dicembre al 5 gennaio e agosto
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesco Milan Albertin

MOTTA DI LIVENZA

AL MULINO

Riviera Pompeo Molmenti, 42
Motta di Livenza (TV)
Tel. 0422 766159
stefanonada@libero.it

L'originario edificio seicentesco fu trasformato, nel 1889, in casa padronale (Ca' Molmenti), acquisita dagli attuali proprietari (famiglia Nadalon) e adibita, nel 1985, a ristorante. Di aspetto rustico, è situata lungo l'argine del fiume Livenza. L'edificio è circondato da un ampio giardino. I proprietari hanno anche una postazione di pesca fluviale dalla quale traggono la materia prima per interessanti proposte di pesce d'acqua dolce. Un orto e un frutteto, inoltre, coprono il fabbisogno del ristorante. La cantina ha una buona selezione di vini friulani, trentini e locali, serviti anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Gamberi di fiume (primavera-estate); ravioli di branzino conditi con ragù di "gransevola"; filetto di luccio affumicato; anguilla ai ferri; rollè di anguilla al radicchio rosso tardivo di Treviso; mousse di cachi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Anguilla con gli "amoi" (prugne selvatiche)

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo

NEGRAR

CAPRINI

Via Zanotti, 9 | Località Torbe | Negrar (VR)
Tel. 045 7500511
www.trattoriacaprini.it
info@trattoriacaprini.it

Trattoria

Da quattro generazioni questa storica trattoria, immersa nelle splendide colline della Valpolicella, propone, in un ambiente recentemente rinnovato, una cucina fortemente legata ai valori e ai sapori del territorio e basata sulla genuinità dei prodotti. L'accoglienza è calda, il servizio professionale e la cantina offre un'ampia scelta di vini principalmente del territorio.

PIATTI TIPICI
Sopressa, lardo e giardiniera con polenta; paparele in brodo con i fegatini; guanciale di manzo brasato al Valpolicella; capretto al forno; frollina con Recioto; pissota con l'uva e gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Lasagnette al ragù della Pierina

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	90 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Davide Bonaldi e Pierina Caprini

NEGRAR

TRATTORIA ALLA RUOTA

Via Proale, 6 | Fraz. Mazzano | Negrar (VR)
Tel. 045 7525605
www.trattoriaallaruota.it
trattoriaallaruota@gmail.com

Trattoria

Nel cuore della Valpolicella, percorrendo la strada che da Negrar si dirige a Nord verso Mazzano, un locale d'atmosfera, curato nei minimi particolari. Serve i piatti classici delle storiche trattorie della valle.

PIATTI TIPICI
Tortelli all'Amarone; pasta fatta in casa al tartufo; gnocchi di patate; fantasia di baccalà caldo e freddo; maialino al miele; lombatine d'agnello al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fantasia di cioccolato

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	dal 25 dicembre al 9 gennaio; dal 10 al 25 giugno
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Renza e Odilla

NOVENTA DI PIAVE

CA' LANDELLO

Via Santa Maria di Campagna, 13
Noventa di Piave (VE)
Tel. 0421 307010 | Cell. 347 801123
www.calandello.com
info@calandello.com

Trattoria

Un'atmosfera conviviale vi darà il benvenuto nell'antica casa colonica ristrutturata: un ambiente rustico-elegante in cui gustare i piatti della tradizione rivisitati in chiave moderna e nati solo da prodotti di prima qualità del territorio veneto e di Venezia. La trattoria si trova in posizione strategica, in prossimità dell'uscita San Donà di Piave dell'autostrada A4, dell'outlet di Noventa di Piave e di Omnia Hotel. Una magnifica cornice, immersa nelle vigne, dove organizzare pranzi e cene tra amici e incontri di lavoro, festeggiare ricorrenze familiari ed eventi importanti.

PIATTI TIPICI
Bigoli con ragù di manzo battuto al coltello; lumache alla bourguignonne; fegato di vitello alla veneziana; baccalà alla vicentina (venerdì in inverno); bollito misto di carni (giovedì); carni di scottona veneta alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Radici e fasioi (radicchio di campo con crema di fagioli)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (da settembre a maggio) domenica e lunedì (da giugno ad agosto)
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	120 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
ALTRO	menu

PADOVA

ANTICA TRATTORIA BERTOLINI

Via Altichiero, 162/2 | Padova
Tel. 049 600357
www.bertolini1849.it | info@bertolini1849.it

Dal 1849, di generazione in generazione, la famiglia Bertolini offre ai suoi clienti pietanze e gusti tipici della cucina veneta. L'attenzione costante all'evoluzione delle esigenze della clientela, unita con la qualità e la tradizione, diventano fondamentali per Giorgio, la moglie Annarosa e il figlio Matteo, con il risultato di mantenere vitali le tradizioni gastronomiche del territorio padovano. L'ampia sala, luminosa e accogliente, ha una buona disposizione dei tavoli che consente un servizio efficace e puntuale. Vasta scelta di vini soprattutto veneti, oltre 70 etichette, alcuni serviti anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Pasta e fagioli alla tombolana; bigoli all'ortolana; baccalà alla veneta con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cosciotto di maialino di latte al forno

CHIUSURA	venerdì sera e sabato
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120

PONTE DI PIAVE

DA A BEA

Via Europa | Ponte di Piave (TV)
Tel. 0422 857857

Trattoria

Tipica antica trattoria di campagna che propone piatti semplici che riportano indietro nel tempo. La cura nell'allevare il pollame e nel coltivare l'orto per avere propri prodotti genuini e "autentici" da lavorare in cucina, secondo ricette secolari, consente all'ospite di ritrovare delle pietanze che si credevano perdute per sempre.

PIATTI TIPICI
Minestra della "sposa" (riso e interiora di pollo); tagliatelle con cuori e "durei" (stomaci di pollo); gnocchi al pomodoro o al ragù; pollo in umido con patate; fagiano e lepre con la peverada (su ordinazione); crostate con marmellate diverse

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bollito misto con sottaceti, cren (rafano) appena grattugiato e verdura cotta mista

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	2 settimane tra giugno e luglio
PREZZO EURO	20-25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Marcella, Carolina e Galia

PORTO VIRO

BARAONDA

Via C. Colombo, 31 | Loc. Porto Levante
Porto Viro (RO)
Tel. 0426 666021 | Cell. 333 6616501

Lungo la strada per Porto Levante, si trova questo accogliente locale sorto dalla ristrutturazione di una vecchia osteria. Qui, i coniugi Pregnolato, con i figli Massimo e Marina, propongono una cucina di pesce rispettosa delle stagioni e della tradizione del territorio. Gli antipasti spaziano dal crudo ai bolliti, alle capesante, fino alle zuppe di conchigliame; nei primi, sono ottimi i risotti. Da non perdere le preparazioni alla griglia, le classiche fritture e i dolci della signora Adriana. La carta dei vini è curata e in grado di accontentare tutte le esigenze.

PIATTI TIPICI

Cozze alla marinara con crostoni; gamberetti di laguna con polenta bianca; tagliolini alla granseola; frittura di crostacei e piccolo pescato; anguilla alla griglia; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al branzino

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	15 giorni a novembre
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Adriana Pregnolato

REFRONTOLO

ANTICA OSTERIA AL FORNO

Viale Alpini, 15 | Refrontolo (TV)
Tel. 0438 894496
www.alforno.it | piol.m@alice.it

Trattoria

Il locale, una volta drogheria, risalente ai primi dell'Ottocento, è sempre appartenuto alla famiglia Piol e oggi è condotto da Mario, che offre una cucina della tradizione locale con innovazioni coerenti che riescono ad esaltare i sapori autentici. Si possono gustare zuppe con ingredienti che variano a seconda delle stagioni, oppure il coniglio che viene cotto con le varie erbe di stagione e il pollo in umido sposato con i fagioli.

PIATTI TIPICI

Pastin all'aceto balsamico; lumache con polenta; bigoli con l'anitra; ravioli con ripieno di speck e mirtilli; coniglio arrosto; semifreddo al croccantino con caramello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Faraona alle ciliege di Marostica

CHIUSURA	lunedì e martedì; dal mercoledì al venerdì aperto solo a pranzo
FERIE	agosto e 15 giorni a gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mario Piol

ROMANO D'EZZELINO

AL PIOPPETO

Via San Gregorio Barbarigo, 13
Romano d'Ezzelino (VI) | Tel. 0424 570502
www.pioppeto.it | info@pioppeto.it

Ai piedi di Cima Grappa, da 25 anni è il riferimento della cucina bassanese, grazie alla professionalità del patron Sergio Dussin. Ingredienti e materie prime sono scelti con la massima cura e i piatti variano con le stagioni, ma i "cavalli di battaglia" si possono degustare quasi sempre, dalle pappardelle di castagne con formaggio e noci, al guancialetto di manzo "basaninaa" o al classico baccalà alla vicentina. La cantina è ben fornita, con ottime etichette Doc del territorio. Il ristorante è anche in grado di proporre una cucina medievale con piatti ispirati al frate gastronomo Merlin Cocai.

PIATTI TIPICI

Involtino di radicchio di Asigliano con speck di Asiago (sett/ott); funghi fritti della Valbreta in terrina di mais Maranello; sfilacci di cappone su radicchio di Asigliano e scaglie di formaggio Collina Veneta; tortelli con formaggio Asiago e mais di Marano al burro e salvia; medaglione di filetto di vitello su radicchio di Treviso, mela essiccata e patate di Rotzo; petto di faraona farcito di castagne della Valrovina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Asparago bianco di Bassano con uova sode (da fine marzo al 13 giugno)

CHIUSURA	martedì
FERIE	prime 2 settimane di agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 180 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sergio Dussin e staff di giovani cuochi

RONCADE

GALLI

Via Roma, 40 | Roncade (TV)
Tel. 0422 707207 | Cell. 349 4226566
monoca.pasin@gmail.com

La settecentesca Villa Lettis è da cinque generazioni teatro delle "gesta" gastronomiche della famiglia Pasin. Attualmente Monica Pasin, dopo aver sviluppato lunghe e significative esperienze anche all'estero, è prepotentemente e positivamente entrata a proporre una cucina del territorio e di tradizione, rivisitata con intelligenza. Notevole il risultato del connubio di tradizione e innovazione.

PIATTI TIPICI

Insalata di radicchio "verdon" con asparagi e fiori eduli (marzo, aprile); insalata di radicchio tardivo di Treviso con gamberi al vapore e prosciutto di Montagnana (inverno); quenelle di zucca con ragù rustico di interiora di pollo; "sopa coada"; guancialino di vitello a cottura lenta e spuma di sedano rapa; cremoso di cacao, sfoglia di cioccolato e fiocchi di sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Noccioline di rape rosse ai semi di papavero, speck e ricotta affumicata di Roncade

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Monica Pasin

SALGAREDA

MARCANDOLE

Via Argine Piave, 7 | Salgareda (TV)
Tel. 0422 807881
www.marcandole.it
info@marcandole.it

Ristorante di antica tradizione, prosegue l'attività della trattoria che proponeva, in particolare, pesce esclusivamente locale pescato nel fiume Piave, da cui prese il nome. La proposta gastronomica è incentrata sul pesce che lo chef Alessandro sceglie ogni mattina al vicino ingrosso di Caorle, con attenzione alla stagionalità e alla freschezza del prodotto. I piatti seguono la tradizione in maniera molto attenta, indulgendo, talvolta, a sperimentazioni innovative, ma sempre equilibrate e mai stravaganti.

PIATTI TIPICI
Granseola bollita; scampi al vapore con insalata di "castraure", pesto di rucola e scaglie di primo sale; risotto di San Pietro con vongole e colatura di alici; spaghetti con piselli, mazzancolle e nero di seppia; branzino alla griglia con capperi e crema d'uovo; gelato alla nocciola con cioccolato caldo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran fritto misto di stagione

CHIUSURA	mercoledì sera e giovedì
FERIE	una settimana a giugno
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Alessandro Rorato

SAN BIAGIO DI CALLALTA

DA PROCIDA

Via Casaria, 1 | Fraz. Spercenigo
San Biagio di Callalta (TV)
Tel. 0422 797818

Trattoria

Se più di qualche personaggio famoso della terra veneta frequenta un'osteria che da oltre cent'anni nutre e delizia gli avventori, senza fronzoli ma con passione, ci sarà pur qualche motivo. La risposta è perché tutti sono trattati con la stessa cordialità da Andrea Procida che sa offrire quanto sua moglie Oriana, in cucina, prepara, perpetuando la saggia maniera di donare cibi autentici, semplici, ma puri e sicuri nel profumo e nel gusto. Ha imparato dalla suocera Malvina, che le dava lezioni di gastronomia "ruspante". Anche i vini in caraffa sono eredità culturale di Grigio Procida, che ha lasciato in buone mani il suo amore per la civiltà della tavola.

PIATTI TIPICI
Zuppa dei carrettieri (zuppa di trippe); ravioli alle erbe spontanee; oca al forno; "sopa coada"; parmigiana di trippe; faraona in peverada

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran bollito misto

CHIUSURA	lunedì tutto il giorno e martedì sera
FERIE	1-8 gennaio e 11-18 agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	comodo

SAN VITO DI LEGUZZANO

ANTICA TRATTORIA DUE MORI

Via Rigobello, 41 | San Vito di Leguzzano (VI)
Tel. 0445 511611
www.trattoriaduemori.it
info@trattoriaduemori.it

Trattoria

In una vecchia palazzina del '700, recentemente ristrutturata, nel centro storico del paese, il locale offre una cucina tipica del territorio. La conduzione è famigliare da 5 generazioni, tutta al femminile; il personale di sala è in abito tradizionale. Nell'ingresso predomina un grande camino su cui vengono cucinate le specialità alle braci e allo spiedo. La carta dei vini offre etichette nazionali e internazionali.

PIATTI TIPICI
Riso nel cuore del parmigiano; bigoli all'anitra; "bacalà" mantecato e alla vicentina; germano al forno con salsa al tartufo (in stagione); zabaione con biscotti; gelato mantecato alla nocciola

IL PIATTO DA NON PERDERE
Capretto allo spiedo

CHIUSURA	lunedì a pranzo
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Rosalia Saccardo

SANT'URBANO

BALOBINO

Via Chiesa, 14 | Sant'Urbano (PD)
Tel. 0429 693613 | Cell. 334 2380950
www.balobino.it
osteriabalobino@libero.it

Enoteca-osteria

La vecchia osteria di famiglia è stata trasformata con cura e raffinatezza senza togliere l'identità originaria. L'ambiente è valorizzato da pareti con bottiglie di vino, da una tavernetta con i prodotti del territorio e da due camini. Le proposte della cucina sono di ottima qualità e di tradizione locale, con specialità di stagione quasi introvabili. Gli antipasti sono a base di insaccati, di carni degli animali della corte e di baccalà; i primi prediligono tagliatelle di varia misura, bigoli e risotti; i raffinati dolci sono di produzione propria. La carta dei vini è varia e completa e comprende quelli dei Colli Euganei e della casa.

PIATTI TIPICI
Sfogliatine di verdure (cardi, cipolle, asparagi...); spaghetti fatti in casa cacio e pepe con fave fresche; bigoli al torchio con ragù bianco; oca in "onto"; guancia di manzo brasata; torta di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Faraona in agrodolce

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena (su prenotazione)
FERIE	una settimana a Ferragosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Ghirotto

VENETO

SAONARA

ANTICA TRATTORIA AL BOSCO

Via Valmarana, 13 | Saonara (PD)
Tel. 049 640021
www.anticatrattoriaalbosco.com
anticatrattoriaalbosco@virgilio.it

Il locale è nato nel 1740 come locanda e luogo di ristoro; dal 1980 è diventato trattoria, senza perdere l'antico sapore della villa di campagna. Nel rispetto della più tipica caratteristica gastronomica del territorio, ha mantenuto nel menu, interpretandola al meglio, la cucina della carne di cavallo. Nelle 3 accoglienti sale o nel pergolato allestito per l'estate, vi riceverà la titolare Stefania che, con la professionalità unita all'ospitalità familiare, ha saputo mantenere intatto lo spirito dell'osteria, con un occhio innovativo per le vecchie ricette venete, accompagnate da ottimi vini (400 etichette), alcuni serviti anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Pasta e fagioli; oca "rosta"; torta di ricotta con cioccolato all'arancia e miele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Insalatina di asparagi e gallina padovana

CHIUSURA	martedì
FERIE	1-13 gennaio e 31 maggio - 8 giugno
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 120 all'aperto

TORREGLIA

ANTICA TRATTORIA BALLOTTA

Via Carromatto, 2 | Torreglia (PD)
Tel. 049 5212970 | Cell. 330 537159
www.ballotta.it | info@ballotta.it

La trattoria, immersa nel verde dei Colli Euganei, con ampi spazi e piante secolari, conta 400 anni di storia e da sempre è uno dei simboli della padovanità a tavola, tanto che la piazzetta antistante è intitolata a Orio Vergani. Molti dei piatti della cucina rappresentano il meglio della tradizione e del patrimonio alimentare del territorio, con materie prime artigianali e locali, e rispetto delle ricette tipiche. È un punto di riferimento per degustazioni, per manifestazioni e concorsi culinari anche tematici (il baccalà, i torresani), grazie allo spirito di ospitalità che la contraddistingue.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con ragù ricco alla padovana; risotti con le erbette di campo; torresani in vari modi; baccalà alla cappuccina; pollo latte e miele; sfogliatina alla crema e fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bigoli con "l'anara" (ragù d'anatra)

CHIUSURA	martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Cristina Borin

TORREGLIA

ANTICA TRATTORIA DA TAPARO

Via Castelletto, 49 | Torreglia (PD)
Tel. 049 5212131 | Cell. 347 2545447
www.taparo.it | info@taparo.it

Trattoria

Nata negli anni Venti del secolo scorso, la trattoria è ubicata nel verde dei Colli Euganei, con un parco ben curato e una terrazza all'ombra di glicini secolari. L'ambiente è elegante e piacevole, curato nei particolari, a conduzione familiare. La cucina è semplice e di qualità, sempre del territorio: raccoglie la tradizione locale, con specialità di stagione quasi introvabili e con una marcia in più: la cura eccellente dei piatti, che soddisfa il più attento dei clienti. Il servizio è veloce e professionale. La carta dei vini è varia e completa e comprende anche i vini della casa.

PIATTI TIPICI

Selezione di salumi del Castelletto con verdurine in agrodolce; pappardelle alle tre farine con ragù della corte; gnocchi di patate al verde di Montegalda e noci; filettino di maiale in crosta di pane aromatico; bracioline di agnello allo scottadito con erbe di Provenza; gran bollito alla padovana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Torresano di Torreglia con salsa al Friularo

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Andrea Guariento

TREVENZUOLO

ALLA PERGOLA

Fraz. Fagnano | Trevenzuolo (VR)
Tel. 045 7350073

Arrivati al ristorante, si capisce subito che qui si bada soprattutto alla sostanza. Tra i primi troviamo i tortelli di zucca o di carne asciutti o in brodo, i ravioli ripieni con verdure di stagione e naturalmente il riso (siamo in zona di risaie del Vialone nano veronese), condito con manzo e maiale tagliati a coltello. Classico carrello degli arrosti e dei bolliti, tra i secondi, accompagnati da salsa verde, cren, mostarda e l'immancabile pearà veronese. La cantina, anche se non propone molte etichette, è di qualità.

PIATTI TIPICI

Risotto all'isolana con carne di bovino e suino; tortellini in brodo; tortelli di zucca; fettuccine col ragù di asino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrello di bolliti e di arrosti con pearà

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	25 dicembre - 6 gennaio e 15 luglio - 15 agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

VALDAGNO

HOSTARIA A LE BELE

Via Maso, 11 | Valdagno (VI)
Tel. 0445 970270/970034
Cell. 333 1373213
hostarialebele@gmail.com

Un'antica posta, dove si faceva il cambio dei cavalli e i viandanti trovavano ristoro nel trasferirsi dalla valle del Chiampo alla valle dell'Agno nel lontano 1800. Oggi il locale è compreso tra quelli storici del Veneto. La cucina mantiene la tradizione tipica vicentina, con in più qualche piatto di interesse nazionale. Si prosegue nella ricerca dei prodotti De.Co vicentini, rivisitando vecchie ricette dimenticate e restando sempre fedeli ai prodotti locali.

PIATTI TIPICI

Crema di mais Marano con fonduta di Asiago o (in stagione) con funghi e salame o sopressa di produzione propria; creme o vellutate di stagione: con funghi, o farina gialla o sedano di Rubbio ecc.; pasta fatta in casa con sugo di cacciagione o col "consiero" o con l'anatra; baccalà alla vicentina; gallina "imbriaga" con polenta; crema fritta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto di Grumolo delle Abbadesse con erbette spontanee (in primavera)

CHIUSURA	lunedì tutto il giorno; martedì a pranzo
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Vittorio Pianegonda

VALLE DI CADORE

PORTICO

Via Rusecco, 43 | Valle di Cadore (BL)
Tel. 0435 30997 | Cell. 348 8397848
ilportico.valledicadore@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

In una posizione comoda e strategica, sulla statale di Alemagna, è situato questo accogliente locale, elegante e romantico, in cui si può trovare una cucina tradizionale, sia del territorio sia regionale, assieme a un bell'assortimento di pizze. Buona scelta di vini e birre in grado di accontentare ogni esigenza.

PIATTI TIPICI

Baccalà mantecato; pasta e fagioli; tagliatelle verdi al ragù di vitello; gnocchi di rucola di campo con vellutata allo zafferano; baccalà alla vicentina; sella di capriolo alle erbe dolomitiche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Casunziei con erbe aromatiche

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Tabacchi
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

VELO VERONESE

ALBERGO 13 COMUNI

Piazza della Vittoria, 31 | Velo Veronese (VR)
Tel. 045 7835566
www.13comuni.it | info@13comuni.it

Ristorante in albergo

Cucinare e dare ospitalità è raccontare la storia del locale che ha le sue radici nel tempo in cui Velo Veronese era l'antico capoluogo dei Tredici Comuni Veronesi, sulla montagna chiamata Lessinia. E alla base della cucina del ristorante, ci sono i prodotti e i vini della terra veronese che i proprietari vanno a cercare, di stagione in stagione, dai piccoli produttori, interpretandoli e trasformandoli in sapori nuovi. La porta della casa è aperta sul salotto della piazza. Dentro c'è il tepore della stube a legna e dell'atmosfera familiare. E si sta bene.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cipolle; pasta fatta in casa; brasato con polenta; fegato alla veneta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi di malga

CHIUSURA	lunedì, martedì, giovedì sera (in estate aperto)
FERIE	autunno
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

VENEZIA - ISOLA DI MURANO

BUSA ALLA TORRE

Campo Santo Stefano - Murano | Venezia
Tel. 041 739662 | Cell. 335 6348241
busa.allatorre@alice.ii

Trattoria

Il ristorante si trova nell'isola di Murano, famosa per la lavorazione del vetro dal 1291. Si raggiunge da Venezia con un servizio di vaporetti. Il locale, gestito dal 1989 da Gabriele Masiol, è raffinato e di una certa eleganza, con un ottimo plateatico estivo. Propone un menu classico di cucina veneziana con pesce e verdure degli orti; tra gli altri piatti tipici, i tagliolini con scampi, il filetto di branzino con carciofi, il dolce bussolaforte di Murano. Il servizio è molto curato. Buoni i vini.

PIATTI TIPICI

Risotto di scampi al brodo di gò; baccalà mantecato; fritto di pesce di laguna; anguilla "su l'ara" (inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini agli scampi

CHIUSURA	aperto solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	VISA, American Express
COPERTI	70 + 150 all'aperto
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

VENEZIA

FIASCHETTERIA TOSCANA

Cannaregio, 5719 | Venezia
Tel. 041 5228988
www.fiaschetteriatoscana.it
busatto@fiaschetteriatoscana.it

Ambiente accogliente e tradizionale, situato tra Rialto e Strada Nuova, che offre una buona cucina di mare e di terra consolidatasi in oltre cinquant'anni di storia (fa parte dei Locali Storici d'Italia). Nel locale, oltre a un'accurata scelta delle materie prime, si possono trovare un'ampia selezione di vini e di formaggi, un bell'assortimento di dolci e pasta fatti in casa e il pesce selvaggio dell'Alto Adriatico.

PIATTI TIPICI

Tagliolini neri con granseola; risotto di gò e beverasse (ghiozzi e vongole); frittura della Serenissima (piatto del Buon Ricordo); calamaretti saltati al coriandolo; costata di chianina; rovesciata di mele caramellata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Calamari ripieni

CHIUSURA	martedì e mercoledì a pranzo
FERIE	1-20 dicembre e da fine luglio a fine agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	85 + 25 all'aperto
ALTRO	accettano

VENEZIA

PENSIONE WILDNER

Castello, 4161 | Venezia
Tel. 041 5227463/5230544
www.hotelwildner.com
info@hotelwildner.com

Ristorante in albergo

Sulla riva degli Schiavoni, a due passi dalla fermata del vaporetto di San Zaccaria, è situato il ristorante della "Pensione Wildner" dove soggiornarono ospiti illustri. Qui, i sapori dei piatti di carne e di pesce interpretano la cucina tradizionale veneziana con equilibrio e la attualizzano con buon gusto. Punti di forza: prodotti provenienti dalla filiera corta e lunga cottura a basse temperature. La cantina propone una ricca e attenta selezione dei migliori vini veneti, friulani, piemontesi e della fattoria. In sala i sapienti consigli e la colta dottrina di Luca Fullin risultano costantemente validi.

PIATTI TIPICI

Spaghettini con telline e bottarga di Favignana; baccalà con polenta bianco-perla; piovra con patate, lenticchie e cipolla rossa; capesante con carciofi violetti di S. Erasmo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasto misto di pesce alla veneziana

CHIUSURA	martedì (fuori stagione)
FERIE	25 giorni in gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	13 + 46 all'aperto
ALTRO	menu | accettano

VENEZIA

TRATTORIA CÀ D'ORO ALLA VEDOVA

Cannaregio, 3912 | Venezia
Tel. 041 5285324

La storia inizia alla fine dell'800, con il bisnonno dei fratelli Renzo e Mirella Doni, oggi titolari del locale, che qui apre il suo "bàcaro". L'atmosfera è stata conservata: boiserie e calda accoglienza del personale. La cucina si è mantenuta negli anni, senza voli di fantasia. Il banco coi "cicheti" è sempre ricco e tutto si può consumare in piedi con un'"ombra" de vin: canoce, fondi di carciofi, peoci ripieni, vasta scelta di verdure e l'immancabile mezzo uovo sodo con o senza acciuga. Il menu prevede piatti tradizionali. La spesa si fa al mercato di Rialto. Unico dessert: "biscoti de tociar" nel vin dolce. I vini locali sono per lo più sfusi, con una buona scelta del territorio.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla busara; risotto al nero di seppia; bigoi in salsa; baccalà mantecato; frittura mista; insalata di piovra con sedano verde e patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette di carne

CHIUSURA	domenica a pranzo e giovedì
FERIE	da fine luglio a fine agosto e una settimana a Carnevale
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	60
ALTRO	accettano

VERONA

ANTICA BOTTEGA DEL VINO

Via Scudo di Francia, 3 | Verona
Tel. 045 8004535
www.anticabottegadelvino.net
info@anticabottegadelvino.net

In pieno centro storico di Verona, a partire dal 1890, qui si davano appuntamento artisti ed estimatori della tradizione veronese famosa per i suoi vini sin dai tempi dei Romani. Oggi il locale è gestito da "Le famiglie dell'Amarone d'arte e Gabriele Ferron" che, con lo chef Daniele Bernardotto, fanno gustare vecchi piatti veronesi e vini dai più semplici ai più prestigiosi, in un ambiente particolare per il calore e il colore dei suoi arredi. Proprio in questo ristorante venne "ideato" il piatto più famoso (da non perdere): il risotto all'Amarone.

PIATTI TIPICI

Tartara di cavallo; spaghetti con acciughe; pastisada de caval; guancia di manzo brasata all'Amarone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto all'Amarone

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	da ottobre a fine marzo
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	CartaSì, Pago BANCOMAT, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

VERONA

TRATTORIA AI SALVI

Via Lugagnano, 160 | Verona
Tel. 045 8680351
www.aisalvi.it | trattoriaaisalvi@gmail.com

Trattoria

Locale accogliente con servizio attento e professionale. La cucina è prevalentemente a base di carne, con eccellenti materie prime e innovativi e stuzzicanti abbinamenti. Splendido connubio tra la freschezza e genuinità delle materie prime dell'azienda agricola e l'abilità culinaria della trattoria.

PIATTI TIPICI
Mozzarella di bufala incartata nello speck e cotta alla brace; maccheroncini di pasta fresca con ragù bianco di fassona; tartare di filetto di manzo; pancia di maialino caramellata con granita alla cachaca e tre chutney; millefoglie; diger Salvi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fiorentina

CHIUSURA	sabato a pranzo e lunedì
FERIE	dal 15 al 25 agosto
PREZZO EURO	36-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Enrico Bongiorno

VERONA

TRATTORIA AL POMPIERE

Vicolo Regina d'Ungheria, 5 | Verona
Tel. 045 8030537
www.alpompiere.tv | alpompiere@yahoo.it

Trattoria

Nata nella prima metà del secolo scorso come semplice osteria, oggi trattoria di classe, dall'atmosfera calda e accogliente. Un angolo della sala principale è dedicato a formaggi e salumi. Cucina tradizionale veronese.

PIATTI TIPICI
Pasta e fagioli; bigoli con le sarde; frittata con cipollotti; tagliatelle con verdure di stagione; gnocchi di patate; stinco di maiale al forno con purea di patate

IL PIATTO DA NON PERDERE
"Pastisada de caval" con la polenta

CHIUSURA	domenica
FERIE	1 settimana a giugno e da Natale all'Epifania
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Marco Dandrea

VICENZA

DA REMO

Località Ca' Impenta, 14 | Vicenza
Tel. 0444 911007
www.daremoristorante.it
ristorantedaremo@hotmail.com

Titolari del locale, situato in una tipica fattoria veneta sul lato Est di Vicenza, sono Mario Baratto e la sua famiglia che, dal 1976, propongono in tavola il recupero della tradizione del territorio. Improntato a standard fedeli nel tempo, il ristorante è riferimento indiscusso della ristorazione vicentina. Nel menu stagionale, arricchito da piccole innovazioni, compaiono pietanze a base di ortaggi, piatti di carne e pesce, ma anche zuppe e dolci artigianali. Affiliato alla "Confraternita del Baccalà", il locale rispetta rigorosamente la ricetta originale, patrimonio dell'Unesco, del "Bacalà alla vicentina".

PIATTI TIPICI
Minestra "maridà"; risotto all'onda con fegatini; bacalà mantecato con polenta di mais Marano; coniglio in "tecia" con polenta gialla ai ferri; carni bollite al carrello con salse varie; cappone in "canevera" (in inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bacalà alla vicentina (secondo la ricetta originale della Confraternita)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì tutto il giorno
FERIE	3 settimane in agosto; da dopo Natale all'Epifania
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mario Baratto e il nipote Danilo

VILLA BARTOLOMEA

ANTICA TRATTORIA BELLINAZZO

Via Borgo Chiesa, 20
Località Carpi | Villa Bartolomea (VR)
Tel. 0442 92455 | Cell. 347 9178664
www.trattoriabellinazzo.com
a.t.bellinazzo@tiscali.it

Trattoria

Da quattro generazioni la famiglia Bellinazzo gestisce questa antica trattoria posta a cavallo tra Verona, Padova, Rovigo e Ferrara, a pochi passi dall'argine destro dell'Adige, percorso dalla ciclabile Verona-mare. Il locale si caratterizza per la riproposizione dei piatti poveri della cucina contadina, per i salumi stagionati e affinati nelle proprie cantine, per i formaggi tipici delle montagne veronesi, con particolare attenzione alla qualità delle micro realtà produttive. Ampia la selezione dei vini veronesi e nazionali.

PIATTI TIPICI
Salumi stagionati e affinati di produzione propria; bigoli al torchio con sughi secondo stagione; risotto alla veneta; polenta e baccalà; stracotto di asino; selezione di formaggi delle montagne veronesi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pasta e fagioli

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	tre settimane in agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Chiara Vedovella

VILLADOSE

DA NADAE

Via Garibaldi, 371
Loc. Canale | Villadose (RO)
Tel. 0425 476082 | Cell. 349 2866159
www.trattoriadanadae.com
info@trattoriadanadae.com

Trattoria

Sorta nel 1951 ad opera del nonno delle titolari, la trattoria si è sempre distinta nei piatti tradizionali con particolare riguardo a quelli a base di anguille e baccalà di cui si possono gustare molte versioni, dal mantecato a quello "in fratona", dall'umido rosso a quello in bianco e anche il raro baccalà arrosto in rotolo, una delle ricette più tipiche della zona. Da qualche anno sono presenti anche piatti di pesce di mare. L'accoglienza e l'ambiente sono familiari; la scelta dei vini è limitata ma di buon livello ed è molto apprezzabile l'ottimo rapporto prezzo-qualità.

PIATTI TIPICI
Zuppa di trippe e fagioli; risotti di pesci e verdure secondo stagione; baccalà arrosto in rotolo con polenta; baccalà in umido con polenta; frittura di pesce; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Anguillette fritte a scottadito

CHIUSURA	martedì
FERIE	1-15 gennaio, 15-31 agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gabriella Borsetto

VILLORBA

ALBERTINI

Via Roma, 228 | Villorba (TV)
Tel. 0422 928102
www.ristorantealbertini.it
info@ristorantealbertini.it

Nato negli anni '80, il ristorante ha da sempre privilegiato la cucina di pesce, coniugando tradizione e innovazione. In un ambiente curato nei particolari, Guido Albertini sovraintende alla cucina e la moglie Graziella cura l'accoglienza e, da buona sommelier, la carta dei vini oltre a quella dei dessert, particolarmente ricercata. Guido, titolare e cuoco, garantisce la ricerca della qualità e la particolarità delle materie prime impiegate. Il pane è tutto sfornato quotidianamente dal ristorante. Buona la carta dei vini, serviti anche al bicchiere; curato il servizio; buon rapporto prezzo-qualità.

PIATTI TIPICI
Trippa di baccalà in umido; "gransevola"; zuppetta di lucerna; filetto di sogliola su letto di patate all'olio e menta; anguilla con gli "amoi" (prugne selvatiche); sorbetti alla frutta (secondo stagione)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliolini neri con polpa di "grasioporo" e rosmarino

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo

Friuli Venezia Giulia

CAPODISTRIA

ZA GRADOM

Via Zoran Kralj, 10
Loc. Semedela | Capodistria (SLO)
Tel. 38 656285505
janarodica@gmail.com

Una trattoria d'atmosfera, elegante e di gusto classico, immersa nel verde. Si trova nel quartiere residenziale "Semedela" di Capodistria, ai piedi dei ruderi di un'antica torre. La cucina offre specialità a base di carne e pesce, tipiche della cucina istriana. Vini provenienti da 42 viticoltori diversi e 4 tipi di vino in caraffa (dalla regione litoranea, dal Goriziano, dalla Stiria e dall'area di Radgona).

PIATTI TIPICI
Carpaccio di tonno fresco su letto di marmellata di pomodori verdi e ricotta di Caporetto; seppie dell'Adriatico con fragole e aceto balsamico; spaghetti con ricci di mare; cotoletta di branzino cotta sul fior di sale con salicornia (con scaglie di tartufo fresco, in stagione); sorbetto alla mela verde e basilico fresco (in stagione); strudel di ciliegie cotto al vapore

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fusi istriani delle saline di Pirano

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu ✕ | accettano

CAVASSO NUOVO

AI CACCIATORI

Via A. Diaz, 4 | Cavasso Nuovo (PN)
Tel. 0427 777800
trattoriaicacciatori@email.it

Daniele Corte ama definirsi oste, anziché ristoratore. Il suo è un ristorante caratteristico delle valli pordenonesi, rustico, e funge da osteria. La preparazione dei cibi, di raffinata esecuzione, si basa sulla cucina della zona, con i migliori prodotti del territorio e del periodo. Piatti di cacciagione e funghi, da settembre a gennaio. Da febbraio, capretto e agnello. Specializzato particolarmente in frattaglie, per coloro che amano le carni meno nobili, ma più gustose. Daniele coltiva una particolare varietà di cipolla dolce, ottima per la zuppa. Buona scelta di vini del territorio, ma anche "preziosità" italiane (300 etichette). Il vino al bicchiere è d'obbligo.

PIATTI TIPICI
Pitina e ricotta di pecora fresca; sformato di verze con "formai tal cit" e castagne granulate; gnocs dai presidios (gnocchi di patate con pitina, cipolla rossa di Cavasso e "formai tal cit"); beccaccia con pera Kaiser al forno; guanciale di manzo sgrassato e stufato con il Sauvignon; semifreddo di vaniglia con zabaglione caldo e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tordi con la polenta (solo in stagione)

CHIUSURA	lunedì sera e martedì
FERIE	due settimane a fine settembre e una a inizio gennaio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

CLAUZETTO

AI MULINARS

Via della Val Cosa, 83 | Clauzetto (PN)
Tel. 0427 80684
www.aimulinars.it
rene.moruzzi@gmail.com

Il locale si trova in riva al torrente Cosa, in un vecchio stabile ricondizionato, con mura portanti in pietra, secondo lo stile della valle, e solai, con travi e assi originali, a vista. All'interno, due sale separate, una con fogolar; all'esterno, un gazebo con circa 60 posti. L'arredamento è rustico, curato con eleganza. La cucina offre proposte del territorio. Notevole l'antipasto misto della casa, con specialità di salumi locali: prosciutto, pitina di camoscio, petto d'oca e golosità del locale: terrina d'anatra, insalata di pollo al dragoncello, carpaccio con puntarelle. Presente la selvaggina: cervo e cinghiale.

PIATTI TIPICI
Carpaccio di scottona e "radic di mont"; insalata de pan veciu (pane, pere, pomodorini, speck d'oca affumicato); orzotto con erbe spontanee; involtini di melanzana con montasio e speck; fegato fresco di vitello con cipolla e porro; "ape Maia" (pan di Spagna con crema pasticciera, scaglie di mandorle e frutta)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Costicine di agnello alla griglia

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	30 + 40 (in 2 sale) + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Ottavio Moruzzi
ALTRO	menu ✕ | accettano

CORMONS

AL CACCIATORE DE LA SUBIDA

Località Monte, 22 | Cormons (GO)
Tel. 0481 60531
www.lasubida.it | info@lasubida.it

La trattoria della famiglia Sirk, aperta nel 1960, ora è un delizioso resort di campagna. Josko, la moglie Loredana e la figlia Tanja raccontano di una cucina che, interpretata da Alessandro, si ispira alla storia di Cormons, ai piatti delle terre di confine, dove si fondono le culture friulana, slovena e austriaca. Attenta e ampia selezione di bottiglie, per la maggior parte friulane, scelte con particolare attenzione alla loro capacità di invecchiare. Sotto il portico e un vecchio tiglio, si mangia d'estate; il fogolar dove si fa la polenta riscalda le serate invernali.

PIATTI TIPICI
Prosciutto crudo leggermente affumicato; girini (briciole di pasta buttata) con funghi porcini; zlikrofi (piccoli tortelli della Val d'Idria); fegato di vitello alla brace; stinco di vitello arrosto nel vecchio forno del pane con patate in tecia; faraona (estate)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filetto di cervo alla brace con mirtilli rossi

CHIUSURA	martedì e mercoledì tutto il giorno; lunedì, giovedì e venerdì a pranzo
FERIE	2 settimane in febbraio
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Alessandro Gavagna

FRIULI-VENEZIA GIULIA

CORMONS

AL GIARDINETTO

Via Matteotti, 54 | Cormons (GO)
Tel. 0481 60257
algiardinetto@yahoo.it

Il ristorante è ospitato in un bell'edificio nel centro di Cormons. A gestirlo è la famiglia Zoppolatti, ora rappresentata in cucina da Paolo e in sala dal fratello Giorgio. La cucina spazia dalla tradizione regionale rivisitata con garbo (cjalsons carnici, sasaka, gulasch, orzo e fagioli), con alcune influenze mitteleuropee, a proposte ben più innovative, sia di terra (anche cacciagione) che di mare. I pani e i grissini fatti in casa sono particolarmente degni di nota, così come i vini della regione; del resto non potrebbe essere diversamente, vista la zona.

PIATTI TIPICI
Prosciutto e pancetta di Sauris; zuppa di funghi con maltagliati di crespella e gamberi; orzotto al radicchio rosso e seppie; lombo d'agnello profumato all'aglio di Resia, formaggio caprino e macedonia di verdure; brasato di pezzata; crespella gratinata alla crema con fichi caramellati

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi di susine con burro fuso

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	3 settimane a luglio
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paolo Zoppolatti

FAGAGNA

AL CASTELLO

Via San Bartolomeo, 18 | Fagagna (UD)
Tel. 0432 800185 | Cell. 333 8791652
www.ristorantealcastello.com
info@ristorantealcastello.com

Tra Udine a San Daniele, Fagagna è al centro della cerchia collinare che chiude la pianura friulana, in prossimità delle Prealpi. Ai piedi del castello, in un tipico casolare friulano, si trova il ristorante dei fratelli Negrini, caratterizzato da una curata corte antistante e dal tradizionale fogolàr, con altre due salette in arredo classico, con mobili antichi e di arte popolare. La cucina è tipica, attenta alle specialità regionali: dai salumi di Sauris, ai prodotti carnici e al pesce del vicino golfo di Trieste. La cantina propone un'ampia offerta di vini Doc del Friuli.

PIATTI TIPICI
Petuccia di Claut con "zuf" di polenta e ricotta affumicata; mousse di "formadi frant" (particolare formaggio locale); orzo mantecato con la zucca e il radicchio rosso di Treviso; gnocs di sedon (gnocchi al cucchiaio); bocconcini di fegato con mele e cipolla rossa; tortino di noci e pere con salsa al Porto e semifreddo al caffè

IL PIATTO DA NON PERDERE
Guanciale di vitello brasato al vino rosso

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15 giorni in gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Negrini

FIUME VENETO

OSTERIA TURLONIA

Corso Italia, 5 | Fraz. di Praturlone
Fiume Veneto (PN)
Tel. 0434 561586
osteriaturlonia@gmail.com

Trattoria

Dopo il completo restauro di un vecchio barbottega del primo Novecento, nasce a Praturlone di Fiume Veneto l'Osteria Turlonia, dove Federico, giovane oste con la passione per la cucina del territorio, insieme alla moglie Isabella, propone piatti tipici legati alla cultura culinaria della zona, senza disdegnare qualche piccola variante moderna. Il menu cambia stagionalmente in base alle offerte della terra, secondo tradizione. Non mancano piatti tipici delle campagne circostanti, legati alla stagione: "radici e fasioi" (radicchio di campo, condito con ciccioli, e fagioli), "muset (cotechino) e brovada".

PIATTI TIPICI
Tagliere di salumi e formaggi del territorio; baccalà alla friulana con polenta; sformatino soffice di ricotta di pecora e asparagi (primavera); gnocchetti all'ortica e formadi frànt (estate); gal da semensa stufato al Friulano con polenta (autunno); salsicce "ubriache" al Clinto con polenta (inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Frico di latteria Turnaria con polenta

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	non definite
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	38 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Federico Mariutti

GORIZIA

ALLA LUNA

Via G. Oberdan, 13 | Gorizia
Tel. 0481 530374
trattoriaallaluna@alice.it

Trattoria

Aperta nel lontano 1876, è una trattoria storica in pieno centro, nei pressi del mercato coperto. Un locale tipico, con sala da pranzo e banco per mescita, dove si gustano selezionati vini locali e non mancano i migliori prodotti tipici: dalle sardelle di Grado ai prosciutti cotti e crudi tagliati a mano. La cucina è tipicamente locale, con piatti di origine austriaca, friulana e slovena che bene rappresentano la storia di questo territorio. Dal 1960 è gestita dalla famiglia Pintar che ha saputo mantenere e innovare la grande tradizione culinaria mitteleuropea. È consigliabile la prenotazione, indispensabile nei fine settimana.

PIATTI TIPICI
Mezzelune di palacinke farcite di verdure con burro schiumato e montasio vecchio; gulash alla goriziana; ljubljanska (cotoletta impanata e farcita con prosciutto e formaggio); salame con aceto e cipolle; cevapcici (polpettine di maiale speziate) alla piastra con polenta e ajvar (salsa di peperoni); gubana goriziana bagnata con lo Slivovitz

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi alle susine (o con altra frutta di stagione: albicocche, ciliegie, fichi o castagne)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; in estate domenica e lunedì tutto il giorno
FERIE	seconda quindicina di luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo (zona blu, a pagamento)
IN CUCINA	Celestina Goljevscek

GRADO

AGLI ARTISTI

Campiello Porta Grande, 2 | Grado (GO)
Tel. 0431 83081
www.agliartistigrado.it | info@agliartisti.it

Il locale si trova nel Castrum, ovvero nel caratteristico centro storico di Grado, affacciato sulla piazza Duca d'Aosta, isola pedonale, lungo la quale si susseguono una gran quantità di ristoranti e trattorie. All'interno - non molto ampio come tutti i locali dell'Isola d'Oro - sono interessanti da notare, sotto il pavimento, i reperti delle antiche mura. La cucina è ovviamente incentrata sul pesce, a partire dalle diverse varianti della più nota specialità gradese, il boréto, antichissimo modo di cucinare diverse specie ittiche (rombo, seppie, cefali, cappelunghe, asià ecc.), naturalmente senza l'uso del pomodoro.

PIATTI TIPICI

Antipasti caldi misti; sarde in saor; spaghetti all'astice; spaghetti con le canoce (cicale di mare); fritto misto; pesce del giorno ai ferri o al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Boreto alla gradese (di rombo, di seppie, di pesce misto)

CHIUSURA	martedì, mai in estate
FERIE	variabili in inverno
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	25 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Alessandro Corazza

GRADO

TAVERNETTA ALL'ANDRONA

Calle Porta Piccola, 6 | Grado (GO)
Tel. 0431 80950
www.androna.it | info@androna.it

Il ristorante, totalmente rinnovato, con aria condizionata, tavoli all'aperto, si trova in una suggestiva calle del centro storico. L'ambiente è elegante, con tovaglie di lino, cristalli e argenteria. Propone una cucina essenzialmente di pesce, ricca di creatività, ma ancorata alla tradizione gradese. Interessante la carta dei vini, soprattutto bianchi, non solo regionali.

PIATTI TIPICI

Antipasti crudi (tartata di branzino, carpaccio di orata, tartara di scampi); code di scampi rosolati al rosmarino su crema di zucchine e purè di patate; zuppa di canoce (cicale di mare) in boreto con crostini di polenta; filetti di branzino in tempura con verdure e salsa tartara

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rollata di anguilla al lauro

CHIUSURA	martedì (inverno)
FERIE	dal 20 al 30 novembre
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Mauro Verginella

MARANO LAGUNARE

TRATTORIA ALLA LAGUNA - VEDOVA RADDI

Piazza Garibaldi, 1 | Marano Lagunare (UD)
Tel. 0431 67019
www.vedovaraddi.it | vedova_raddi@yahoo.it

Trattoria

Ristorante tipico, è situato sul porto di Marano Lagunare, vicino al vecchio mercato del pesce. Il locale è a gestione familiare, aperto nel 1939 dalla signora Pia Rumignani vedova Raddi, condotto poi dal figlio Mirto con Giuseppina, e oggi da Mara e Decio Raddi. Il locale offre piatti tipici nei quali l'alimento naturale è da sempre il pescato fresco di mare e di laguna, cucinato secondo le antiche ricette di questa enclave veneziana in Friuli. Disponibili anche ottime selezioni di pesce e molluschi crudi e buon assortimento di vini regionali.

PIATTI TIPICI

Cozze gratinate; gamberetti di laguna sgusciati; tartare di orata; zuppa di pesce alla maranese (boreto); moleche fritte (granchi giovani dal carapace molto morbido); anguilla allo spiedo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto misto di laguna

CHIUSURA	lunedì (in estate), domenica sera e lunedì (in inverno)
FERIE	tre settimane a novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Mara Della Ricca

MUGGIA

CIGUI

Via Colarich, 92 | Muggia (TS)
Tel. 040 273363
www.tavernacigui.it | pcigui@tiscali.it

Il ristorante è situato sulle colline di Muggia, in zona verde e panoramica. L'ambiente è elegante, rustico, con abbondante presenza di legno e alcuni antichi camini in pietra. Lo spazio circostante, ove si mangia all'aperto, è circondato da viti e ulivi. Nei cibi regna sovrana la tradizione, sia per le pietanze di carne sia di pesce; le erbe e l'olio sono raccolti o prodotti sul posto. Anche gli ottimi vini derivano dai vigneti di proprietà.

PIATTI TIPICI

insalata di canoce "strazade" al tartufo; pasta fatta in casa con erbe aromatiche; gnocchi di susine o albicocche; branzino (la testa in brodo, il resto in forno), con patate istriane; "strucolo de pomi e cotogne"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sardoni "inpanai" e in "savor"

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	fine dicembre e metà febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante, piccolo
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

MUGGIA

LIDO

Via Cesare Battisti, 22/a | Muggia (TS)
Tel. 040 273338-9
infohotellido@tiscali.it

Ristorante in albergo

L'albergo ristorante si trova all'ingresso della cittadina istro-veneta, sulla strada da Trieste; è di fronte al mare. Le sale sono ampie e luminose, in stile anni Cinquanta. Il servizio in sala è seguito dal proprietario, il coordinamento della cucina dalla moglie e dalle mamma. La cucina è di ottima qualità, attenta ai prodotti del territorio e della tradizione. Il pescato offerto è quello del giorno. Buona e articolata la carta dei vini; buono il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Stuzzichini con schille, calamaretti e verdure fritte; spaghetti al sugo alla marinara, con vongole; pesce di giornata, cucinato secondo ricette della tradizione istro-veneta; branzino all'acqua pazza; radicchio di Gorizia con fagioli e uova; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto agli scampi

CHIUSURA	domenica sera e martedì
FERIE	2-15 gennaio e 15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	da 35 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	230
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

PORDENONE

AL GALLO

Via S. Marco, 10 | Pordenone
Tel. 0434 521610
www.ristorantealgallo.com
info@ristorantealgallo.com

Locale storico, che risale al 1850. La cucina è marinara, con attenzione alla stagionalità del pescato, che proviene principalmente da Chioggia e Caorle. Il pesce è protagonista dei piatti tradizionali rivisitati o aggiornati dall'esperto cuoco Andrea, compresi quelli di pesce povero "arricchito", come gli spaghettoni alla chitarra con alici salate e pomodoro, o il fritto del "Gallo", composto da anguille, sardoni, zanchette e schie. La cantina offre prevalentemente bianchi regionali, anche di case poco conosciute, seppur eccellenti. Un centinaio circa le etichette, con vini anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
La Kappa: cappasanta al forno, canestrelli gratinati, cappelunghe ai ferri; bigoli fatti in casa con mazzancolle, cime di rapa, mollica croccante; linguine con la tecia (padellino in rame con cozze, vongole, canestrelli, pomodoro); rombo nostrano ai ferri con carciofi alla romana e misticanza; tagliata di tonno in crosta di mais con spuma di fagioli borlotti e radicchio marinato; tarte tatin alle mele con crema inglese alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Piovra cucinata sott'olio

CHIUSURA	lunedì
FERIE	prima settimana di febbraio; seconda e terza di agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 15 all'aperto

PRATA

ALLO STORIONE

Piazza Mazzini, 11 | Fraz. Ghirano | Prata (PN)
Tel. 0434 626010

La cucina segue le stagioni, con ampio uso di prodotti della campagna locale. Prepara sott'oli con erbe spontanee e ortaggi: pungitopo, asparagi, carciofi. Per quanto riguarda le carni, gli agnelli provengono dalla Sardegna, i capretti dalle zone della Pedemontana. Il sabato sera, o su ordinazione, lo spiedo cotto nel camino in sala. Trippe e baccalà nei giorni canonici. Pasta fatta in casa. Vini al bicchiere. Di là della strada, c'è il complesso alberghiero della stessa proprietà, con hotel 3 stelle, sale riunioni, osteria.

PIATTI TIPICI
Gnocchi di patate con pitina e porro; tortelli con formadi frant; tagliatelle con l'anatra; stinco di vitello; guanciale di maiale; semifreddo al miele

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sella di capretto alla griglia

CHIUSURA	lunedì
FERIE	3 settimane ad agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giacomo Buzzi

RAVASCLETTO

LA PERLA

Via Santo Spirito, 43 | Ravascletto (UD)
Tel. 0433 66039 | Cell. 348 8565762
www.laperlahotel.eu | info@laperlahotel.eu

Ristorante in albergo

Accoglienza, ricercatezza, valorizzazione della tradizione, uniti alla consapevolezza e all'orgoglio per le radici, sono gli ingredienti base del locale. Immersi in un panorama incantato e circondati da una scenografia affascinante, si possono assaporare i profumi e i sapori delle stagioni, o rivivere sensazioni dimenticate sotto la guida competente di Sara Polo, terza generazione in famiglia. Punto di riferimento per chi vuole gustare la cucina tipica di queste terre, "La Perla" non lascia delusi, semmai curiosi di una nuova scoperta.

PIATTI TIPICI
Strudel di asparagi con lardo di Salârs e pane in foglia alternato a misticanza; gnocchi di mele; zûf di pomule (zuppa di bacche di sambuco); tortelli con erbette rosse; filetto in crosta; torta al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tris delle valli: cjarsons (ravioli dolci) in 3 realizzazioni disposte in sequenza

CHIUSURA	mai
FERIE	novembre e aprile
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Fabrizio Casali

FRIULI-VENEZIA GIULIA

SAN VITO AL TAGLIAMENTO

AL COLOMBO

Via Roma, 4 | San Vito al Tagliamento (PN)
Tel. 0434 80176

Il locale esiste da fine '800 ed è tuttora il ristorante più frequentato della città e dintorni, per potervi gustare i tipici piatti della Bassa friulana. Il servizio è famigliare e la cucina del territorio è legata alle stagioni. Il menu varia in funzione dei prodotti del mercato. I piatti di pesce sono disponibili secondo quanto offerto dalle scelte fonti di approvvigionamento. Particolarmente curati i salumi. Da non perdere, in stagione, il "lengual", un cotechino con incorporata la lingua del maiale salmistrata. Su ordinazione, per un mirato numero di ospiti, il bollito misto. Vini friulani e veneti: Collio, Lison e Grave.

PIATTI TIPICI

Antipasto del Doge: asparagi verdi, gamberone, uova sode (primavera); ravioli ripieni di montasio conditi con porcini e ricotta affumicata (autunno); crostone con funghi, orzo e fagioli; gnocchi con la salsiccia; baccalà in umido (senza pomodoro); trippa alla parmigiana; semifreddo alle noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gamberoni e carciofi in insalata con maionese al pepe rosa

CHIUSURA	martedì sera e mercoledì
FERIE	2 settimane a settembre
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	60

SAVOGNA D'ISONZO

LOKANDA DEVETAK

Via Brezici, 22 | Fraz. San Michele del Carso
Savogna d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 882488
www.devetak.com | info@devetak.com

Il locale ha una piacevole impronta di campagna, con stile vissuto e curato. La cantina, scavata nella pietra carsica, racchiude un'importante selezione di distillati e vini con particolare attenzione a quelli del territorio. La "gostilna" (trattoria, in sloveno) offre i prodotti della propria terra, piatti con nuovi sapori, sempre mantenendo la tipicità della piccola patria carsica slovena e mitteleuropea. Pane e pasta sono fatti in casa. Verdure, frutta ed erbe provengono dall'azienda agricola di famiglia.

PIATTI TIPICI

Crema di jota con orzo, cotechino e salsa di cren (autunno-inverno); selinka (minestrone tradizionale con sedano, osso di prosciutto e fagioli); risotto con tabor (formaggio del Carso) o con jamar, mlet e pecorino (tutti formaggi carsici); coppa di maialino con cotenna, cotto a 68° per 4 ore; sella di coniglio disossata alle erbe, in rete di maiale cotta a bassa temperatura; ghibanizza (dolce con mele, ricotta e semi di papavero)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Mlinci (pasta fatta in casa abbrustolita in forno) con la supeta (spezzatino di gallina) o con altri condimenti secondo stagione

CHIUSURA	lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì a pranzo
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gabriella Cottali Devetak

SPILIMBERGO

LA TORRE

Piazza Castello, 8 | Spilimbergo (PN)
Tel. 0427 50555
www.ristorantelatorre.net
info@ristorantelatorre.net

Vicino al Duomo del XIV secolo, il ristorante è ricavato in una delle sale del Palazzo Dipinto. La cucina di Marco Talamini pone le sue basi nella tradizione veneto-friulana con piacevoli innovazioni sulla struttura delle ricette tipiche. Radic cul poc, fricis e gamberi con balsamico di mela; bigoi in salsa su crema di cavolfiore. Fuori dal tipico, piatti di pesce dettati dalla disponibilità del mercato. Menu degustazione secondo stagione. La cantina, curata da Massimo Botter, offre circa 200 etichette, soprattutto Friuli Grave, con punte nazionali ed estere, anche al bicchiere. Scelta di formaggi friulani. Pane fatto in casa.

PIATTI TIPICI

Terrina di ortaggi e caprino di Pinzano all'olio di basilico; orzotto mantecato con verdure di stagione; baccalà mantecato con verdure di stagione; guancialetto di vitello con riduzione di Refosco e purè di sedano rapa; faraona farcita; tortino al cioccolato con cuore tenero e salsa di pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Uovo in raviolo con trevisana o con asparagi

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

STREGNA

SALE E PEPE

Via Capoluogo, 19 | Stregna (UD)
Tel. 0432 724118
alsalepepe@libero.it

Trattoria

Situata in un paesino delle Valli del Natisone, la trattoria propone antiche ricette locali sapientemente rivisitate e basate su un utilizzo tradizionale degli ingredienti di stagione. Verdure ed erbe aromatiche provengono dall'orto di proprietà, mentre gran parte delle carni da piccoli fornitori locali. Tra gli ingredienti del territorio, anche una selezione di pregiati salumi e formaggi. Le paste e il pane, così come i dolci, sono rigorosamente realizzati in casa secondo la tradizione. Il locale è elegante e il servizio curato, con i proprietari sempre disponibili a consigliare gli ospiti. Fornita la cantina, con etichette di vini friulani e sloveni.

PIATTI TIPICI

Žličnjaki (gnocchetti di farina); patate, foglie di rapa e purè serviti con salsiccia e formaggio; filettino di maiale al latte; porcini su foglia di vite (in stagione); rosa di Gorizia su porcaloca scaldata; strucchi cotti con burro e noci (dessert)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polenta saracena, ricotta salata, mela e kren

CHIUSURA	dal martedì al giovedì (inverno); martedì (estate)
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Teresa Covaceuszach
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

TARVISIO

BELLAVISTA

Via Sella, 61 | Fraz. Camporosso Val Canale
Tarvisio (UD)
Tel. 0428 653901 | Cell. 331 8685803
www.hotelbellavista2008@libero.it
info@pec.sporthotelbellavista.com

Ristorante in albergo

Nel 2008, a seguito della chiusura del ristorante "Al Montone", l'equipe di cucina si è trasferita in questa sede, mantenendo le stesse caratteristiche di cucina tradizionale e territoriale, con specialità friulane e carinziane. Si caratterizza per l'uso sapiente di prodotti locali e artigianali, in sintonia con le stagioni, per le paste fatte in casa e per una rinomata griglia a legna di faggio. Buon assortimento di vini del Collio friulano.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto di salumi austriaci e friulani; zuppa di orzo, fagioli e funghi; tortellone di "sclopit" (silene) al montasio di malga; carne alla brace di legna con contorno di funghi; cervo in salmì con polenta; crespelle alle noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Szegediner (una variante di gulasch tipico di Camporosso)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	130 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Renato D'Aronco e Stefano Rosenwirth

TRIESTE

BUFFET DA PEPI

Via Cassa di Risparmio, 3 | Trieste
Tel. 040 366858
www.buffetdapepi.it | info@buffetdapepi.it

Trattoria

Presidio storico della tradizione gastronomica locale, che affonda le sue radici nelle abitudini alimentari di fine Ottocento. Il locale è un tipico "buffet triestino", dedicato alle carni di maiale cotte in caldaia e ai suoi tipici contorni che, in un ambiente semplice di tipo tradizionale, ma con aria condizionata, offre uno stile di cucina e un'atmosfera "d'antan". La tipologia del locale non si identifica nelle usuali sequenze di antipasto-primo-secondo. Offre la possibilità di consumare le pietanze anche in piedi, rimanendo al banco, magari corroborate da una birra "alla spina".

PIATTI TIPICI

Prosciutto cotto caldo alla triestina (con l'osso), senape e kren, con "salzstangen" (filoncini di pane croccante e cristalli di sale); formaggio piccante "Liptauer" su pane nero (crema di formaggi molli condita con capperi, cipolla, alici, senape, paprika); kaiserfleisch (braciole di maiale affumicate) con crauti; "porzina e patate in tecia" (coppa di maiale in caldaia, aromatizzata); lingua salmistrata; testina di maiale e contorni misti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran misto salsicce (Kranj, Vienna), cotechino, senape e crauti

CHIUSURA	domenica
FERIE	ultime due settimane di luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36 + 36 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

TRIESTE

C'ERA UNA VOLTA

Via di Giarizzole, 8 | Trieste
Tel. 040 837346
www.ristoranteceraunavoltatrieste.it
ristoranteceraunavoltatrieste@gmail.com

Il ristorante, che si trova nella zona di Valmaura, nasce nel 1988. Oggi come allora, filo conduttore del locale è la buona cucina a base di carne. In un ambiente caldo e accogliente, i clienti possono gustare piatti della tradizione, accompagnati da un bicchiere di vino di qualità. Dai crostoni con il lardo alla celebre tagliata di manzo, tutte le portate sono contraddistinte dalla semplicità e dall'utilizzo di ingredienti freschi e del territorio. Sotto un evocativo soffitto con travi a vista, gli avventori - tra una chiacchiera e l'altra - sono serviti con grande cura e attenzione.

PIATTI TIPICI

Speck d'oca affumicato; crespelle ai formaggi e tartufo a scaglie; tagliata di scottona alla griglia; tagliata di pollo, affumicata in campana; semifreddo alla mandorla, amaretto di Saronno e riduzione al Baileys

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto con fondo bruno, tartufo e fonduta di formaggi

CHIUSURA	domenica
FERIE	prima settimana di gennaio e prime due di agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo, davanti al ristorante
ALTRO	menu ✕ | accettano

TRIESTE

CHIMERA DI BACCO

Via del Pane, 2 | Trieste
Tel. 040 364023
www.chimeradibacco.com
info@chimeradibacco.com

L'ambiente è gradevole ed elegante. Sito in una piccola calle, nel quartiere storico, che una volta era il "ghetto" triestino, il ristorante permette di sentirsi subito a proprio agio e l'accoglienza è il primo degli antipasti. La ricerca dello chef parte "dall'eccellenza del prodotto", cercando abiti nuovi per sapori antichi.

PIATTI TIPICI

Mosaico di carni di mare; tartara di manzo fassone; fusi con ragù di manzo boscarino; zuppa di pesce alla piranese; ombrina su crosta di fior di sale; fritto misto di mare (ricetta di Italo Svevo)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta alla chitarra con granchio in busara all'istriana

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	45/50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Luca Morgan

TRIESTE

HOSTARIA AI TRE MAGNONI

Via dell'Eremo, 243 | Trieste
Tel. 040 910979
www.ai3magnoni.com
info@ai3magnoni.com

Trattoria

Il locale, gestito dalla stessa famiglia da tre generazioni, è ubicato nel rione di Rozzol (tra il centro e il Carso). Di impatto immediato, "coccola" e vizia il cliente con piatti nei quali l'estro e la fantasia dello chef portano il gusto a livelli nuovi. La difficoltà del parcheggio viene dimenticata già al primo antipasto. Prodotti freschissimi e ampia scelta di vini.

PIATTI TIPICI

Tagliolini alla carbonara con scampi e tartufo; tris di carpacci di pesce con frittura di stagione; mantecato di baccalà e di dentice; ombrina agli agrumi con cipolle e pere in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Crema di piselli con gambero rosso e guanciale di Sauris

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Daniele Valdemarin ed Emanuele Felluga

TRIESTE

TRATTORIA AL SUB

Viale Miramare, 201 | Trieste
Tel. 040 411970
www.trattoriaalsub.it
info@trattoriaalsub.com

Trattoria

La trattoria, sulla strada che da Trieste porta al Castello di Miramare, guarda la pineta prospiciente il lungomare di Barcola. L'ambiente, in origine un vecchio deposito di legna e carbone, è rustico, con il soffitto a volte, i muri in pietra, i tavoli e le sedie in legno. I tre fratelli Tiziani, Dino, Roby e Giorgio, con la figlia di quest'ultimo, Nicoletta, addetta ai dolci, tra cucina e sala offrono sapori di mare freschi e genuini. Le cotture e le ricette sono improntate alla semplicità. Croccanti verdurine di stagione accompagnano e guarniscono i piatti. Gratinatura e frittura eseguite ad arte. Discreta selezione di vini regionali.

PIATTI TIPICI

Spaghettini con caperozzoli; seppie in umido con polenta gialla; piovra ai ferri con rucola e patate; gratinato misto; filetti impanati di moli e sardoni; filetto di orata con verdure di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce in bianco con crostini di pane

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 26 dicembre al 2 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo

TRIESTE

TRATTORIA MENAROSTI

Via del Toro, 12 | Trieste
Tel. 040 661077
menarosti@tiscali.it

Trattoria

Da oltre 30 anni è gestito dalla famiglia Benussi: il patron Fabio coordina la cucina, in sala ci sono la moglie Lily e il figlio Fulvio, puntuali e cortesi. Piatti tipici della cucina tradizionale triestina di pesce, sempre fresco, del golfo triestino, con cotture semplici e naturali: dagli antipasti caldi e freddi, ai saporiti savor di piccole sogliole e orate, di cagnetto e di "spari", dal risotto di mare alle zuppe di cozze e di caperozzoli. Dorate, asciutte e croccanti al punto giusto sono le fritture di calamaretti locali, di sardoni (alici) barcolani e di filetti di ribone e di guato. Selezione di vini del Carso triestino e del Collio goriziano.

PIATTI TIPICI

Granceola al naturale; antipasti caldi; zuppetta di pesce spinato; pesce bollito; pesce in savor; fritture di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto di mare

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	prima settimana di gennaio e dal 15 luglio al 15 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	scomodo

TRIESTE

TRATTORIA SUBAN

Via Comici, 2 | Trieste
Tel. 040 54368
anticatrattoria@suban.it

Gestito dalla famiglia Suban dal 1865, è punto di riferimento per gustare i sapori della cucina di carne, tipici della tradizione mitteleuropea. Offre anche alcuni piatti non legati alla cultura locale quali il petto d'anatra con salsa alle erbe del Carso, il manzo marinato con fragoline all'aceto e la tagliata "black bull" cotta alla griglia sul gran braciere a vista. Tra le altre prelibatezze: il prosciutto d'oca ungherese, l'involtino di cappuccio ripieno di riso con paprika. Tra i dolci: la torta ungherese Rigojancsi, le palacinke e la polentina alle noci della nonna. Selezione di vini regionali.

PIATTI TIPICI

Prosciutto cotto di Trieste in crosta di pane; zuppa di kren; minestra jota; crespelle alle erbe; grigliata balcanica; strudel di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stinco di vitello

CHIUSURA	martedì; lunedì, mercoledì e giovedì a pranzo
FERIE	prime tre settimane di agosto e prima settimana di gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

UDINE

HOSTARIA LA TAVERNETTA

Via di Prampero, 2 | Udine
Tel. 0432 501066
www.allatavernetta.com
info@allatavernetta.com

Trattoria

Situato in un palazzo storico del centro di Udine, questo locale è dotato di una grande sala al piano terra, arredata in stile sobriamente rustico, e di alcuni ulteriori spazi al piano superiore tra i quali una splendida terrazza agibile nella stagione estiva. Roberto e Giuliana propongono una cucina tradizionale, legata alle stagioni e ai prodotti tipici del territorio, sapientemente rivisitata, proponendo piatti sia di terra sia di mare. Locale elegante e servizio curato, con i proprietari sempre disponibili a elargire suggerimenti e a illustrare le peculiarità dei prodotti regionali. Tra gli ingredienti locali, l'olio del Carso e un'accurata selezione di pregiati salumi e formaggi regionali. Fornita la cantina, con le più pregiate etichette di vini friulani.

PIATTI TIPICI
Tagliere di salumi "D'Osvaldo"; trota fil di fumo al pesto di erbe con verdurine al vapore; zuppa di orzo e fagioli; maialino da latte al forno in salsa hyppocraticum e patate; guanciale di manzo brasato al Refosco con patate e polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cjarsons alla carnica

CHIUSURA	domenica e lunedì (inverno); sabato, domenica e lunedì a pranzo (estate)
FERIE	ultime due settimane di giugno
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80+20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

Emilia Romagna

EMILIA ROMAGNA

ALFONSINE

AL GALLO

Piazza Monti, 36 | Alfonsine (RA)
Tel. 0544 81133

Dal 1968 Gigiò e la Tina, con la figlia Iris, gestiscono la trattoria, con due ampie sale permeate di quell'allegra confusione tipica della buona cucina miscelata generosamente con il vino e l'ambiente informale. La signora Iris, tipica "azdora" romagnola, conquista subito la vostra simpatia: lasciatevi guidare da lei nella scelta del menu, contenuto, ma a vantaggio della qualità. Alla sera, la mamma della Iris offre una ciambella calda appena sfornata, che trova sempre spazio anche dopo l'abbondante cena. Qui ritrovate le ricette di un tempo e un ragù originale e immutato da più di cento anni. La gestione familiare fa onore ai proprietari anche per i prezzi praticati.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle al ragù; tortelli di ricotta; coniglio alla cacciatora; pollo ai ferri; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cappelletti al ragù

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto; 1-10 gennaio
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	VISA MasterCard
COPERTI	60

BAGNOLO IN PIANO

GIOCO DELL'OCA

Strada Vecchia, 13/13-1 | Fraz. Pieve Rossa
Bagnolo in Piano (RE)
Tel. 0522 951049 | Cell. 349 3225679
www.ilgiocodelloca.com
osteria@ilgiocodelloca.com

In un complesso benedettino completamente ristrutturato, si incontrano questo ristorante e la cortesia di Franco, Enzo e Alberto i quali, senza tradire la tradizione della cucina reggiana, l'hanno saputa sposare, con intelligenza, ricerca e sensibilità, ai profumi delle cucine incontrate nei loro numerosi viaggi. L'uso quasi maniacale di ottime materie prime, l'esperienza pluridecennale nella gestione di una ristorazione di alta qualità, elaborazioni originali, vero rispetto dei sapori della tradizione e una carta dei vini molto curata, rendono il locale un'esperienza da non perdere.

PIATTI TIPICI
Involtini di verdure all'aceto balsamico e parmigiano reggiano; gamberi in pasta kataifi serviti con salsa agrodolce piccante; tortelli verdi; risotto ai gamberi con zafferano, crema di latte e pomodorini freschi; trippa; oca in confit con composta di frutta solo di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Erbazzone

CHIUSURA	domenica sera e lunedì tutto il giorno
FERIE	settimana centrale di agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard Diners
COPERTI	70 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Franco Battocchi
ALTRO	menu ✕ | accettano

BERCETO

IL BACHER

Fraz. Valbona | Loc. Cattaia, 63
Berceto (PR)
Tel. 0525 629093

Locale accogliente, che offre una cucina tradizionale, ricca di prodotti locali e nostrani secondo la migliore tradizione dell'Appennino parmense, non disdegnando, comunque, di presentare piatti innovativi dagli accostamenti gradevoli e amabili al gusto. Il piatto tipico del ristorante è il fungo porcino Igp di Borgotaro. Lo si può gustare, crudo, negli antipasti e in tartine o nello strudel in bagno di taleggio; nei primi, sulle tagliatelle o nei risotti; come contorno di carni, trifolato e fritto, e infine con le cappelle grigliate. È consigliabile la prenotazione.

PIATTI TIPICI
Antipasto misto di salumi; tagliatelle al sugo di funghi; gnocchi di castagne al sugo di porcini (inverno); tagliata di manzo con contorni di verdure; filetto di cervo con frutti di bosco (inverno); crostata di marmellata

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fungo porcino Igp di Borgotaro in vari modi

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	15-30 gennaio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200

BOLOGNA

AL CAMBIO

Via Stalingrado, 150 | Bologna
Tel. 051 328118-328124
info@ristorantealcambio.it

Già esistente alla fine del 1700, era una vecchia locanda di posta. Il ristorante è stato rilevato nel 1991 dallo chef Massimiliano Poggi. Completamente trasformato da ambiente rustico ad elegante ma, al tempo stesso, piacevolmente informale. La cucina, partendo da una base tradizionale, viene reinterpretata in chiave moderna, ottenendo un trionfo di nuovi e antichi sapori. Il ristorante si raggiunge facilmente dal centro città ed è comodo anche per chi proviene dalla tangenziale, usando l'uscita 7bis a 300 metri dal locale.

PIATTI TIPICI
Spaghetti con cannolicchi e pomodorini; rombo con pomodori verdi e acciughe; spuma di ricotta con scorza d'arancia e pere sciroppate; semifreddo al gianduia con cioccolato bianco e Rum

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto alla cipolla rossa di Medicina e fegato d'oca

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	1 - 21 agosto
PREZZO EURO	45-55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

BOLOGNA

ANTICA OSTERIA ROMAGNOLA

Via Rialto, 13 | Bologna
Tel. 051 263699
antonioristo@gmail.com

In un antico palazzo del centro storico di Bologna, da oltre trent'anni, Antonio Amura è titolare di questo locale caratteristico, caldo e accogliente, che mette i clienti subito a proprio agio. Il servizio di sala è molto curato, il personale cortese e motivato e il proprietario è appassionato del suo lavoro. La cucina affianca ai piatti della tradizione e del territorio bolognese e romagnolo, ricette di pesce del mare Adriatico, fresco e non di allevamento, con cotture espresse. Costante è la ricerca di materie prime e di ingredienti di qualità. La carta dei vini propone un'ampia selezione delle migliori etichette regionali e nazionali, con ricarichi ragionevoli e servizio anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Ravioli di patate al guanciale di mora romagnola; composta di pesci al vapore, pomodorini, pinoli e olive taggiasche; gamberoni all'agrodolce; tortino caldo di cioccolato bianco su zuppetta di frutta fresca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carré di maialino da latte alle mele e miele piccante

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	agosto, Natale e Pasqua
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45
IN CUCINA	Matteo e Francesco Amura

BOLOGNA

ANTICA TRATTORIA DEL PONTELUNGO

Via Emilia Ponente, 307 | Bologna
Tel. 051 382996 - 051 382602
Cell. 347 8627046
www.trattoriadelpontelungo.it
trattoriapontelungo@libero.it

Trattoria

Già dai primi del '900, se non prima, lungo l'odierna Via Emilia Ponente, a Bologna, esisteva l'Osteria del Pontelungo. Dal 1973 il locale è gestito dalla famiglia Cassanelli, che propone una cucina tipica bolognese con tutte le paste e i dolci fatti a mano, il carrello dei bolliti e degli arrosti e altre gustose varianti. Il giovedì sera o su ordinazione è possibile anche un menu di pesce. Sotto la guida di Ermanno, la trattoria si pone oggi come una delle più gradevoli realtà della cucina tradizionale bolognese. Locale accogliente, servizio attento ed efficace completano una cucina semplice ma decisamente valida.

PIATTI TIPICI

Tortellini; lasagne; tagliatelle; tortelloni; passatelli in brodo o asciutti; carrello dei bolliti e polpettine fatte col ripieno dei tortellini

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maialino al forno

CHIUSURA	sabato a pranzo (anche a cena dal 25.5 al 6.9) e domenica
FERIE	dal 24 dicembre al 6 gennaio e 2 settimane in agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

BOLOGNA

IL TINELLO

Via de' Giudei, 1/2 c-d | Bologna
Tel. 051 221569
ristorantetinello@yahoo.it

La storia del ristorante risale alla metà degli anni Cinquanta, quando si chiamava, ed era, "La latteria", con vendita di latticini e cucina, mentre l'attuale gestione comincia nel 2001. La cucina del locale, che si trova nel cuore di Bologna, a pochi passi dalle due Torri, è veramente casalinga, senza fronzoli, ma di qualità. Tutto è fatto in casa: dai primi della tradizione tirati al matterello (tagliatelle, tortelloni, lasagne) ai secondi di carne (cotoletta, polpette, arrosti) e anche qualche piatto di pesce, senza dimenticare i dolci come la zuppa inglese.

PIATTI TIPICI

Strette prosciutto e zucchine; coniglio alle erbette; cotoletta alla bolognese; budino agli amaretti; torta di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagne verdi alla bolognese

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	VISA, MasterCard, Pago BANCOMAT
COPERTI	35

BOLOGNA

ROSTERIA LUCIANO

Via Nazario Sauro, 19 | Bologna
Tel. 051 231249 | Cell. 333 2551476
www.rosterialuciano.it
rosterialuciano@fastwebnet.it

Trattoria

"Rosteria": compendio di ristorante, osteria e rosticceria. Situata in un bel palazzo di fine '800, nel centro di Bologna, nelle sue sale Liberty propone con garbo e cordialità i piatti più classici bolognesi. Antipasti: mortadella, culatello e scaglie di parmigiano reggiano. La pasta fatta in casa è alla base di tutti i primi piatti. Eccellente il fritto misto e squisite la cotoletta alla bolognese, la braciolina "antica Bologna" (Piatto del Buon Ricordo). A fine pasto è d'obbligo l'assaggio del croccante e degli spumini, fatti in casa dalla signora Anna Rosa. La cantina, ricavata in un suggestivo sotterraneo, propone un vasto assortimento di etichette.

PIATTI TIPICI

Tortelli di zucca burro e salvia (o alla mantovana); tortellini in brodo; tagliatelle al ragù; fritto misto alla bolognese; filetto alla tartara; coda di rospo con radicchio trevigiano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gramigna alle quattro carni bianche

CHIUSURA	mercoledì da settembre a maggio; domenica da giugno ad agosto
FERIE	2 settimane centrali di agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Anna Rosa Casini

BONDENO

TASSI

Viale della Repubblica, 23 | Bondeno (FE)
Tel. 0532 893030
hotel.tassi@libero.it

È uno dei più noti ristoranti storici d'Italia. Ne scrissero in molti, primo tra tutti, Mario Soldati. Tassi rimane tra i pochi baluardi della tradizione gastronomica ferrarese, quattro generazioni al servizio della cucina del territorio. Oggi, in sala, Roberto Tassi che, al tavolo degli avventori, recita un'ampia lista delle vivande. Tra l'altro: lasagne verdi al forno, tagliatelle al prosciutto, lingua salmistrata e, in stagione, alterna ottima selvaggina cacciata in loco a primi piatti con tartufi bianchi (sempre locali). Il personale in sala sa ascoltare e accontentare il cliente. Buona carta dei vini e prezzi onesti.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle salsiccia e fagioli; passatelli in brodo di cappone al profumo di tartufo; pasticcio di maccheroni alla ferrarese; cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia; carrello di bolliti con mostarda, salsa verde e cren; coppa "Tassi" di mascarpone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Salama da sugo con crema di patate

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 1º al 3 gennaio, 1 settimana a fine giugno e 1 a fine luglio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180

CARPI

TRATTORIA BAR CANTONE

Via Fornaci, 36 | Fraz. Gargallo | Carpi (MO)
Tel. 059 664317

Trattoria

Trattoria tipica della pianura tra Carpi e Correggio, si trova sul confine e riesce ad attrarre sia una clientela locale sia il viandante, e in particolare coloro che amano la cucina tradizionale. Questa si caratterizza per tutte le paste all'uovo fatte a mano: tagliatelle, tortellini, maccheroni al pettine. I salumi sono locali, serviti con gnocco fritto e verdure di stagione e cipolline in agro o al balsamico. I secondi sono tradizionali: i bolliti, gli arrosti di carne bianca e rossa, accompagnati da verdure di stagione. Fornita la cantina, dai Lambruschi ai vini fermi, regionali e nazionali.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle al ragù; maccheroni al pettine con ragù di anatra; bolliti misti: zampone, lingua di manzo, lesso di manzo, cappone; tagliata all'aceto balsamico, rucola e parmigiano; arrosti misti di faraona, punta di vitello, coppa al forno al Lambrusco; zuppa inglese, dolce mattone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortellini in brodo

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo

CASTEL DEL RIO

GALLO

Piazza della Repubblica, 28/30
Castel del Rio (BO)
Tel. 0542 95924 | Cell. 320 7789080
www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it

Ristorante in albergo

Il ristorante Gallo è gestito, fina dal 1947, dalla famiglia Franceschelli che ne è anche proprietaria. Il locale è rustico ma elegante e la cucina tipica tosco-romagnola dà particolare risalto ai prodotti del sottobosco (funghi porcini, tartufi e marroni). Le ricette hanno il marchio di famiglia, ispirate dal rispetto dei sapori del territorio ed elaborate con gusto e passione.

PIATTI TIPICI
Taglierino di bruschette; tortino ai funghi porcini su crema di parmigiano; taglioline ai funghi porcini; ravioli di patate al burro fuso e ricotta affumicata; filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine croccanti; cappelle di porcini alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di porcini al profumo di marroni

CHIUSURA	mai dall'1/6 al 10/9; negli altri mesi chiuso il martedì e la sera di mercoledì e giovedì
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fiorella Franceschelli, Luciana e Irene Nanni

CASTEL SAN PIETRO TERME

UINA UINO

Via dei Mille, 8 | Castel San Pietro Terme (BO)
Tel. 051 948464 | Cell. 349 2420001
www.uinauino.it | michele@uinauino.it

Ristorante - Enoteca

L'ossessione per la qualità delle materie prime e la collaborazione con i piccoli agricoltori della zona sono alla base del progetto. Una cucina basata sulla tradizione con una spiccata tendenza all'innovazione, alla ricerca di nuovi accostamenti e alla lavorazione di antichi ingredienti e materie prime. L'ambientazione è quella di un'enoteca che propone circa 1000 etichette. Grande selezione di salumi e formaggi provenienti da tutto il mondo.

PIATTI TIPICI
Uovo fritto; tonno ai fumi d'erbe; tortello ripieno di pecorino, salsa di guanciale al pepe nero, spuma di salvia, mandorle; polpo allo spiedo, spuma di patate, emulsione di aceto balsamico al miele e peperoncino, cipolla in agrodolce; agnello; premiato gelato Gran Torino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Degustazione di foie gras

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	15 giorni ad agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ery Hoday

CASTELVETRO

LOCANDA DEL FEUDO

Via Trasversale, 2 | Castelvetro (MO)
Tel. 059 708711
www.locandadelfeudo.it
info@locandadelfeudo.it

Tra le vecchie mura, nel cuore antico del paese, troviamo il ristorante al quale si abbina anche la possibilità di dormire in sei suite dall'atmosfera romantica. L'ospite viene accolto dai giovani fratelli Rossi, Andrea in sala e Roberto in cucina, in un ambiente armonioso. I giovani titolari sono preparati professionalmente, pieni di entusiasmo, capacità e bravura, e in sala il servizio è attento e accurato. Accompagnato da una carta dei vini interessante, con la possibilità del servizio al calice, il menu, pur non essendo ampio, è un buon gradino sopra la media, con un'appropriata ricerca delle materie prime per proposte ben studiate e ben presentate.

PIATTI TIPICI
Tortellini in brodo; gramigna al torchio con salsiccia di mora romagnola; risotto al tartufo; piccione ai carciofi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Petto d'anatra marinato, con aceto balsamico tradizionale e frutti di bosco

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express, Diners
COPERTI	22
PARCHEGGIO	comodo

CASTROCARO TERME

TRATTORIA BOLOGNESI DA MELANIA

Piazzetta San Nicolò, 22
Castrocaro Terme (FC)
Tel. 0543 769119 | Cell. 339 4931327
info@trattoriabolognesi.it
www.trattoriabolognesi.it

Gianfranco Bolognesi, avendo chiuso, dopo 45 anni, la vecchia sede dell'indimenticabile "Frasca", si è trasferito nel centro storico di Castrocaro, all'interno di un vecchio convento dotato di piccole salette e di una bellissima terrazza panoramica dove cenare all'aperto in estate. Un nuovo locale, ancora più bello e più moderno, dove lo chef Angelo Asirelli, da sempre con Bolognesi, propone, a prezzi accessibili a tutti, i piatti della grande tradizione gastronomica romagnola assieme a quelli storici della "Frasca", accompagnati da un'ampia scelta di vini dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

PIATTI TIPICI
Cappelletti in brodo di fagianella; ravioli di mora romagnola al sugo di salsiccia matta, stridoli e scalogni; savarin di riso con salame d'oca e funghi porcini (d'inverno con verze e anitra); "curzùl" con zucchine, guanciale e pecorino di fossa; filetto di mora romagnola con parmigiana di melanzane; rosette di agnello tartufate, gratin di patate e anelli di cipolla dorati

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle gratinate con fegatini di pollo

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena; festivi aperto anche a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, Pago Bancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

CERVIA

IL MORO

Via Pinarella, 115 | Fraz. Pinarella di Cervia
Cervia (RA)
Tel. 0544 975585
www.ilmoro.net | info@ilmoro.net

Cucina tipica di Romagna, che utilizza esclusivamente prodotti del territorio e di primissima qualità. Spazia dai primi di pasta (cappelletti, tagliatelle, strozzapreti, tagliolini, tortelli e ravioli fatti rigorosamente al mattarello) ai secondi di carne alla griglia, coniglio al forno, arrosti misti. Formaggi locali, taglieri di affettati misti, crostini, frutta, fichi caramellati, squacquerone e piadina. Da ritenersi un ottimo riferimento gastronomico che offre una cucina fedele alle tradizioni romagnole.

PIATTI TIPICI
Cappelletti al ragù; cappelletti al formaggio di fossa; strozzapreti al sugo pineta (asparagina, pinoli e stridoli della pineta di Cervia); costine di castrato scottadito; patate al forno; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Coniglio al forno

CHIUSURA	martedì. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	200 + 250 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fabio Manzi e Vincenzo Prete
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

CESENA

LUCIO

P.zza Indipendenza, 21
Loc. Borello | Cesena (FC)
Tel. 0547 323180 | Cell. 348 4102841
www.luciocesena.com
info@luciocesena.com

Cucina tradizionale e "casalinga" nel vero senso della parola, che propone piatti legati alla tradizione, sempre preparati con cura e attenzione, che risultano piacevoli ed equilibrati, mai troppo pesanti. Si possono trovare i formaggi e i salumi della zona, i classici primi di pasta, il coniglio e il galletto al forno, il piccione e tutte le altre specialità locali. La piadina, che non manca mai a tavola, è preparata come è tradizione da queste parti, un po' spessa e non troppo unta. Nel ristorante si realizza quello che genitori e familiari hanno tramandato.

PIATTI TIPICI
Tortelli alle erbe e ricotta; cappelletti in brodo; passatelli; coniglio e piccione arrosto; ossa di maiale, trippa e stinco di maiale; galletto alla cacciatora; pesche dolci ripiene di crema

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle con ragù di piselli e guanciale

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	15 giorni a luglio o agosto e 15 giorni a gennaio o febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

COLORNO

LOCANDA STENDHAL

Località Sacca, 80 | Colorno (PR)
Tel. 0521 815493
www.ristorantestendhal.com
info@ristorantestendhal.com

Crocevia storico delle tradizioni enogastronomiche del Po tra Parma, Mantova e Cremona, il locale, fondato oltre 60 anni fa, pur fedele alla tradizione, ha saputo evolversi e rinnovarsi. Qui si celebra il "rito culturale" del carrello dei bolliti, della bomba di riso e dei tortelli di zucca e di erbette fino al "tortel dols" tipico della zona. Per gli amanti del pesce, ci sono l'anguilla e il baccalà, il trancio di ricciola con verza stufata al caramello di soia. La vasta carta dei vini consente accostamenti classici e innovativi.

PIATTI TIPICI

Culatello di Zibello 34 mesi; risotto al culatello mantecato al parmigiano; duchesse di Parma; battuta di gambero rosso con carciofi croccanti allo zenzero; zabaione con i brutti ma buoni e sbrisolona

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrello dei bolliti con salse e mostarda piccante (dal 1º ottobre)

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	1-15 gennaio; prime 3 settimane di agosto
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 100 all'aperto

FAENZA

LA BAITA

Via Naviglio, 25/c | Faenza (RA)
Tel. 0546 21584
www.labaitaosteria.it
labaitafaenza@gmail.com

Trattoria

Dopo aver condotto per anni un negozio di alimentari ricco di prodotti esclusivi del territorio e non, Roberto Olmeti e sua moglie Rosanna hanno deciso di affiancare ad esso dei locali riservati alla ristorazione. Ne è nata un'originale bottega/osteria che propone un menu settimanale attento alla stagionalità, ricco di piatti della tradizione romagnola ai quali si aggiunge un'ottima varietà di formaggi e salumi. Eccellente la cantina, con etichette locali, nazionali ed estere. Buono il servizio.

PIATTI TIPICI

Spoia lorda in brodo di cappone; tagliatelline al ragù di mora romagnola; orecchioni con ripieno di ricotta di pecora saltati con spugnole e burro di montagna; arrosti e cacciatora di coniglio e faraona; torta di robiola ai frutti di bosco; pesche dolci ripiene con zabaione, crema o cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bolliti misti con salsa verde e giardiniera

CHIUSURA	martedì e mercoledì (da ottobre a maggio); mercoledì e domenica (da giugno a settembre)
FERIE	agosto e 15 giorni a gennaio
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo

FAENZA

MARIANAZA

Via Torricelli, 21 | Faenza (RA)
Tel. 0546 681461
www.marianaza.it
marianaza@marianaza.it

Trattoria

Locale caratteristico posto nel centro città. Un camino, collocato nell'ampia sala, viene utilizzato per la cottura di alcuni cibi proposti. Il servizio è curato da Natascia e Luana, figlie della signora Angela, che dal 1969 segue la cucina e prepara le paste e i dolci fatti in casa. Indimenticabili le tagliatelle con ragù di carne e piselli; meritano un assaggio i tortelloni al burro e salvia prima di passare alla carne, alle verdure cucinate alla brace e ai dessert. Sui tavoli non manca il profumatissimo olio della vicina Brisighella. Buona la scelta dei vini.

PIATTI TIPICI

Tortelloni burro e salvia; tagliatelle al ragù di carne e piselli; spaghetti caserecci alla buttera; trippa in umido; carne alla griglia; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà con i porri servito con polenta (in inverno)

CHIUSURA	martedì e mercoledì (da ottobre a maggio); mercoledì e domenica (da giugno a settembre)
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo

FERRARA

LA PROVVIDENZA

C.so Ercole I d'Este, 90-92 | Ferrara
Tel. 0532 205187
www.laprovvidenza.com
laprovvidenza@hotmail.it

Da 38 anni Giorgio Moretti è il patron del ristorante situato nella parte rinascimentale della città. La cucina del locale è in prevalenza tipica ferrarese, rielaborata con intelligenza, con poche intrusioni di piatti di altre regioni. Tra i primi, cappelletti in brodo e tagliatelle con sugo di carne rossa; tra i secondi, il petto d'anatra all'aceto balsamico, il coniglio in casseruola, il capretto alla brace. D'inverno compare in sala il carrello dei bolliti. Il giovedì e il venerdì, in ogni stagione, la cucina propone piatti di pesce: rombo ai ferri, anguilla alla brace, orata e branzino al sale, pesce spada al salmoriglio. Ottimi i dessert. Ampia scelta dei vini.

PIATTI TIPICI

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese; cappellacci di zucca; petto d'anatra all'aceto balsamico; rognoncino trifolato; bolliti, funghi e tartufi (in stagione); fritto misto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Salama da sugo

CHIUSURA	domenica sera, lunedì
FERIE	5-20 agosto
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 30 all'aperto
IN CUCINA	Mauro Zabarri e Claudio Schiappapietra

GALEATA

OSTERIA LA CAMPANARA

Via Pianetto Borgo, 24/A | Galeata (FC)
Tel. 0543 981561 | Cell. 333 4073324
www.osterialacampanara.it
osterialacampanara@alice.it

A ridosso di un'antica chiesa, di cui ha occupato la canonica seicentesca, è un piacevolissimo locale nel borgo di Pianetto, all'uscita di Galeata, e ha uno splendido terrazzo estivo inserito in un vero gioiello architettonico e artistico. È gestito dal 2005 da Roberto e Alessandra Casamenti, "osti per passione", che in pochi anni hanno raggiunto una buona fama. Vengono serviti piatti "rivisitati" della tradizione romagnola e toscana appenninica, con grande rispetto della stagionalità, usando prodotti e vini del territorio, al confine tra la Romagna e la Toscana. Ottima la scelta di formaggi; dolci e confetture di propria produzione.

PIATTI TIPICI

Cappelli dell'alpino (cappelletti verdi con ripieno di ricotta e spinaci); cartoccio di polpettine di bovina romagnola a scottadito; giovin porcello alle mele, prugne e castagne; trippa alla romagnola; involtini di verza con salsiccia matta ("ciavar"); dolce ramerone di Pianetto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle di farina di castagne al "ciavar"

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena tranne sabato e festivi
FERIE	1-15 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 60 all'aperto

GAZZOLA

LOCANDA DEL FALCO

Rivalta di Gazzola, 4 | Gazzola (PC)
Tel. 0523 978101
www.locandadelfalco.com
ilfalcodirivalta@alice.it

Il ristorante, gestito sin dal 1975 dalla famiglia Piazza, è accogliente, in perfetta linea con le caratteristiche tardo medievali del borgo in cui si trova, ed è arricchito da una piccola bottega alimentare. La cucina è saldamente ancorata alle tradizioni gastronomiche locali, specie a quelle del contado, interpretate con intelligenza e consolidata abilità culinaria. Eccellenti le carni, il pollame (si gusta ancora l'oca arrosto, ormai rara nei ristoranti del territorio) e i prodotti dell'orto. La cantina, ricchissima, presenta le migliori etichette nazionali e, ovviamente, la miglior produzione vinicola del Piacentino.

PIATTI TIPICI

Antipasto di salumi piacentini e verdure sott'olio di propria produzione; anolini in brodo alla piacentina; stinco di vitello al forno con patate; costolette d'agnello impanate e fritte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Oca con le mele

CHIUSURA	martedì
FERIE	15 giorni a gennaio e 10 in agosto
PREZZO EURO	42
C. CREDITO	VISA
COPERTI	90 + 60 all'aperto

IMOLA

E PARLAMINTÈ

Via Goffredo Mameli, 33 | Imola (BO)
Tel. 0542 30144
www.eparlaminte.com
info@eparlaminte.it

Trattoria

La trattoria, situata nel centro storico, è gestita dal 1985 dalla famiglia Dal Monte e deve il nome alle discussioni politiche che da fine '800 l'animavano. Una proposta secolare riguarda il baccalà, sia mantecato sia nella zuppa o ai ferri. Nelle paste, buone le tagliatelle al ragù o con sfiandrine e prosciutto. Tra i secondi, da segnalare lo stufato di salsiccia e sedano e il castrato e pomodori ai ferri, nonché il pesce spada al rosmarino con patate al prezzemolo; ottima la pera al vino rosso con gelato di crema. Cantina ampia e di qualità.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle al ragù; tagliolini neri al ragù di calamari; petto di oca affumicato con insalatina; baccalà mantecato con polenta grigliata; baccalà ai ferri (da ottobre a febbraio); pera al vino rosso e gelato di crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di manzo al rosmarino

CHIUSURA	lunedì e domenica sera (in estate anche a pranzo)
FERIE	5 settimane tra luglio e agosto. 1 settimana a Capodanno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Raffaele e Massimo Dal Monte

IMOLA

HOSTARIA 900

Via Dante, 20 | Imola (BO)
Tel. 0542 24211 | Cell. 347 3091215
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it

Il ristorante, gestito da Orazio Di Maggio, è caratterizzato da: tradizione, territorio e materia prima. Ubicato in prossimità dell'ingresso del Parco Acque Minerali, occupa due sale e una saletta al primo piano di una villetta liberty circondata da giardino. Nel menu, prevalentemente di terra, non mancano invitanti offerte di pesce. Primeggiano, tra i primi, tortellini in brodo di cappone; nei secondi, spalla di maialino brasata; nei dolci, la sfogliata calda con pera, parmigiano reggiano e miele d'acacia. Ben assortita la carta dei vini. Servizio accurato.

PIATTI TIPICI

Prosciutto di Langhirano, mortadella classica di Bologna, salame e ciccioli di mora romagnola e squacquerone con piadina; tagliatelle al ragù di mora romagnola; risotto di Cassina Veneria con pesto e scampi; tagliata di bovino di razza romagnola con patate di Bologna Dop al sale grosso di Cervia e rosmarino; filetto di branzino al forno con insalatina di porro e verdure; sfogliata calda con pera, parmigiano reggiano al miele di acacia e sorbetto al mandarino di Ciaculli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappelletti in brodo di cappone

CHIUSURA	mai
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giorgia Morara e Andrea Dadina

IMOLA

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

Via Codronchi, 6 | Imola (BO)
Tel. 0542 32552 | Cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it | ambra@vicolonuovo.it

Dal 1984 il locale si trova nel centro storico, in un palazzo del 1600, già scuola dei Gesuiti. La cucina è legata al territorio con ottima scelta di vini e formaggi. Tra i primi, varie paste fatte in casa tra cui garganelli con fiori di zucchine, zuppe di farro e risotti. Verdure di stagione in antipasti, in secondi vegetariani o con pesce. Tra i secondi, coniglio arrostito in rete e anitra novella al succo di arancia. Buona la scelta dei dolci: zuppa inglese, torta di cioccolato e noci, cannoli alla crema con cioccolato fuso.

PIATTI TIPICI
Polipetto in olio extravergine aromatizzato alle erbe; cuore di carciofo con insalata e parmigiano di mucca bianca modenese; passatelli di Romagna con tartufo in fonduta; spalletta disossata di agnello arrostita al Sangiovese; torta sabbiosa con mascarpone; zabaione con frutta sciroppata fatta in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Doppio raviolo con squacquerone di Romagna e faraona brasata al parmigiano

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 20 luglio al 20 agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefania Baldisarri e Simona Sapori
ALTRO	menu | accettano

LONGIANO

TERRE ALTE

Via Olmadella, 11 | Loc. Balignano
Longiano (FC)
Tel. 0547 666138 | Cell. 333 3264098
www.ristoranteterrealte.com
ristoranteterrealte@libero.it

Adagiato sulle splendide colline romagnole, il ristorante, nel tempo, ha saputo conquistare i favori degli amanti della cucina tradizionale di pesce fresco, assicurata dall'alta qualità dei prodotti locali selezionati ogni giorno al mercato ittico di Cesenatico. Atmosfere rilassanti, arredi e tovagliato raffinati rendono l'ambiente elegante. Dalla terrazza si gode un panorama che spazia da Ravenna a Rimini. La carta dei vini conta un centinaio di etichette, in particolare bollicine e vini bianchi. Presente anche una bella selezione di Champagne.

PIATTI TIPICI
Carpacci e ostriche; lasagnette al ragù di mazzola; canocchie al vapore; mazzancolle al sale; fritto misto di paranza; grigliata di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spiedini di calamaretti

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	gennaio e agosto
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Thomas Rivalta

LUGO DI ROMAGNA

ALA D'ORO

Corso Matteotti, 56 | Lugo di Romagna (RA)
Tel. 0545 22388
www.aladoro.it | info@aladoro.it

Aperto dal 1952 nel centrale palazzo dei conti Rossi, può contare sul personale molto professionale, che sa mettere a proprio agio il cliente. Il menu è contenuto, variabile con le stagioni, e molto curato. Da segnalare la pasta preparata dalle "azdore" locali; da provare il coniglio, le carni in genere e i fritti all'italiana. Tra i dolci, ottimi il semifreddo all'amaretto o al torroncino e la zuppa inglese. Buona scelta di vini locali e nazionali. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle in brodo; garganelli con condimento di stagione; tagliatelle al ragù; fritto all'italiana; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cappelletti della tradizione in brodo di cappone

CHIUSURA	sabato a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

MISANO ADRIATICO

LE VELE

Via Litoranea Sud, 71 | Misano Adriatico (RN)
Cell. 349 2418018
www.ristorantelevele.it
ristorantelevele@virgilio.it

Il locale è situato direttamente sul mare, al confine fra Misano Adriatico e Porto Verde. L'ambiente è elegante e moderno e la cucina, dove ogni piatto è un inno al mare, interpreta una storia di tradizione ed evoluzione. La tradizione è quella della pasta e del pane fatti in casa con farine speciali, cui si abbinano gli autentici sapori del mare Adriatico. La carta dei vini si sposa con il menu in perfetta sintonia: oltre 100 etichette selezionate e una scelta di Champagne e distillati.

PIATTI TIPICI
Tortino di polpo su purea di legumi, frutto del cappero e olive leccino; tartare di tonno rosso ai grani di senape; piccoli cappelletti di pescato, colatura di alici e bottarga di tonno; risotto alla marinara al sugo di vongole; cannelli nostrani gratinati al forno; calamaretti fritti con verdurine dell'orto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Quadruccio alle canocchie

CHIUSURA	da lun. a merc.; in estate aperto solo a cena, tranne sab. e dom.
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	A. Fabbrucci e F. Girelli
ALTRO	menu

MODENA

ANTICA MOKA

Via Emilia Est, 1496 | Modena
Tel. 059 284008 | Cell. 348 2252580
www.anticamoka.it
info@anticamoka.it

Nelle sue eleganti sale, il cliente gode di un servizio e di una cucina sempre alla ricerca del meglio, una qualità che è assicurata dalla signora Anna Maria in cucina e dal figlio Sandro in sala. La filosofia di questo ristorante è la passione per la buona cucina seguendo la tradizione rivisitata con intelligenza. Ottima la lista dei vini, curati personalmente da Sandro che è sommelier professionista.

PIATTI TIPICI

Gnocco fritto e culatello di Zibello; tortellini in crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico; maialino cotto a bassa temperatura e verdure stufate; guancia di vitello bollita con melanzane; cremino ai tre cioccolati con gelato ai mirtilli neri; crema pasticciera con fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al ragù tradizionale

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	dal 10 al 20 agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Anna Maria Barbieri
ALTRO	menu

MODENA

BIANCA

Via Spaccini, 24 | Modena
Tel. 059 311524
www.trattoriabianca.it
info@trattoriabianca.it

Trattoria

Baluardo della tradizione, la trattoria Bianca continua a scrivere la sua storia, iniziata nel 1948 con l'osteria della nonna di Giuseppe Tartarini che oggi ha preso in mano le redini di questo locale. In città la "Bianca" è uno dei pochi locali storici rimasti a raccontare il gusto e i sapori del passato. "Per noi la materia prima è importante" spiega Giuseppe che, insieme allo chef Paolo, mantiene la tradizione. La trattoria è all'interno di un vecchio casale restaurato, con mobili rustici e autentici.

PIATTI TIPICI

Gnocco fritto, salumi misti e confettura di duroni; tortellini in brodo; tagliatelle prosciutto e piselli; filetto di manzo all'aceto balsamico; cappello del prete con purea di patate; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bolliti misti con salsa verde e salsa di peperoni

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	1-16 agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Paolo Malferrari
ALTRO	menu | accettano

PARMA

COCCHI

Viale Antonio Gramsci, 16 | Parma
Tel. 0521 981990
info@hoteldaniel.biz

La famiglia Cocchi gestisce il ristorante dal 1925, mantenendo inalterate nel tempo l'immagine e la qualità della tradizionale cucina parmigiana. Il menu di un ristorante tipico parmigiano è basato su tre cardini: un antipasto di affettati, un primo di pasta ripiena, un secondo imperniato su bolliti e arrosti. Partendo da questi presupposti, non resta che lasciarsi guidare dai consigli dei gestori per orchestrare il pranzo. Ampia scelta di vini e liquori.

PIATTI TIPICI

Affettati misti; tortelli d'erbetta; carrello dei bolliti; gelato di vaniglia ai frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bomba di riso

CHIUSURA	sabato
FERIE	dal 16 agosto al 3 settembre
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50-60

PARMA

DA ANTONIA

Strada Pomponio Torelli, 54 | Parma
Tel. 0521 460557

Trattoria

La trattoria è per Parma il locale di ristorazione per antonomasia. Si tratta di locali tipici, dalla clientela affezionata, che presentano piatti della tradizione parmigiana a costi popolari; in alcuni casi, come questo, aperti solo a pranzo. L'atmosfera familiare e la cucina genuina rispecchiano la tradizione locale in tutte le sue sfaccettature. Nelle sue tre stanze anguste e chiassose, la cucina parmigiana è viva e vitale. Antonia Giuliani prepara piatti tipici parmensi eseguiti con semplicità. Il servizio sollecito e la cordialità del personale contribuiscono a rendere valida l'esperienza. È indispensabile prenotare.

PIATTI TIPICI

Tortelli di zucca; cappelletti in brodo; tagliatelle ai funghi; stracotto di asinina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trippa (il giovedì)

CHIUSURA	sabato e domenica tutto il giorno, gli altri giorni aperto solo a pranzo
FERIE	Natale, agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	Pagobancomat
COPERTI	58

PARMA

LEON D'ORO

V.le Fratti, 4 | Parma
Tel. 0521 773182

La struttura del locale è quella di una vera e propria locanda; la sede attuale è la medesima dal 1917. L'atmosfera è la caratteristica del locale, dove i fratelli Maurizio, Sandro e Rossella Ghinelli costituiscono la terza generazione nella gestione. In cucina, Umberto Ricci propone piatti tipici parmensi. Carrelli dei bolliti, degli arrosti e dei dolci lasciano solo l'imbarazzo della scelta, consentendo comunque di apprezzare la varietà attraverso un piatto misto. Assieme ai bolliti, le tradizionali salse e la mostarda, oppure, semplicemente, qualche grano di sale grosso. È un tipo di cucina che si apprezza in particolar modo nelle sere autunnali e invernali.

PIATTI TIPICI

Tortelli d'erbetta; anolini in brodo; carrello degli arrosti; carrello dei dolci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carrello dei bolliti

CHIUSURA	sabato e domenica in estate
FERIE	variabili da giugno ad agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

RAVENNA

ALMA

Via della Pace, 468
Fraz. Marina di Ravenna | Ravenna
Tel. 0544 530284

Il ristorante, ubicato in località Marina di Ravenna, è a gestione familiare e propone una cucina di terra, di cui sono protagoniste le paste della tradizione (cappelletti, passatelli, tagliatelle), tutte rigorosamente fatte in casa, così come la piadina, servita al posto del pane. Carta dei vini basata su una proposta ragionata della produzione romagnola, distinta in base alla zona di produzione. Servizio discreto ed efficiente. Buon caffè.

PIATTI TIPICI

Radicchio con bruciatini; cappelletti in brodo e al ragù; passatelli in brodo; carne alla brace; giardiniera fatta in casa; crostata alla marmellata di cocomero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al ragù

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in ottobre e 10 giorni periodo natalizio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Foschini e Anna Proietto

RAVENNA

KOLIBRÌ

Via Basilica, 154/A
Loc. Savarna | Ravenna
Tel. 0544 529024 | Cell. 338 6421584
www.kolibricafe.it | info@kolibricafe.it

Ristorante - Pizzeria

Il locale è stato ampiamente rinnovato nell'ambiente e nella cucina grazie alla gestione diretta del proprietario Maurizio Buscherini. I piatti rispecchiano la tradizione del territorio, elaborata con fantasia dagli chef che utilizzano prodotti locali e di qualità. Ottima la cantina con vini adatti a tutti i piatti serviti. Attualmente il ristorante tende a curare in modo particolare i menu a base di pesce.

PIATTI TIPICI

Cestini di parmigiano reggiano con straccetti di manzo su misticanza; antipasti caldi e freddi di pesce; curzul con punte di asparagi, guanciale croccante, julienne di verdure e petali di parmigiano reggiano vacche rosse 24/30 mesi; medaglioni di filetto di manzo steccati con rosmarino, su tavoletta di sale di Cervia con peperoni, melanzane e pomodori gratinati; catalana di pesce; cono di cialda di cioccolato e mandorle tritate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappelletti con scorzetta di limone

CHIUSURA	lunedì sera
FERIE	prima settimana di settembre e seconda di gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Alberto, Fabrizio, Francesco, Ivan
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

RAVENNA

VECCHIA CANALA

Via Canala, 355
Fraz. Santerno di Ravenna | Ravenna
Tel. 0544 417245 | Cell. 335 5237537
www.vecchiacanala.it
info@vecchiacanala.it

Il locale è gestito dai proprietari, Stefano e Federica. Location intima per famiglie, gruppi e coppie romantiche. I piatti, di ottima fattura ed elegantemente serviti, rievocano la tradizione romagnola: passatelli in brodo di cappone, cappelletti, patate arrosto. Quanto preparato dallo chef mostra un tocco di originalità, con prodotti di stagione reperibili a "km zero", ricette di carne e di pesce sempre aggiornate, nuove e originali. I dolci, freschi ogni giorno, come il pane e la pasta, sono creati con estrema fantasia dalla cucina del ristorante. Ottima la cantina, con vini in giusto abbinamento a tutti i piatti serviti.

PIATTI TIPICI

Timballo di carciofi con crema di zucca e porro croccante; crescentine modenesi ripiene con pomodori, capperi e mozzarella; passatelli in brodo di cappone; cappelletti con crema di carote e pepe nero; patate arrosto; sfogliatina con crema chantilly e frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di fiorentina con scalogno caramellato, olio, sale grosso e rosmarino

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Paolo ed Emanuele
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

REGGIO EMILIA

CANOSSA

Via Roma, 37 | Reggio Emilia
Tel. 0522 454196
www.ristorantecanossa.com
info@ristorantecanossa.com

Ristorante del centro storico che offre ogni giorno un menu tipico della cucina reggiana. Il locale, arredato con semplicità, è molto accogliente per l'atmosfera familiare creata dai fratelli Calò, che lo gestiscono dal 1970, proponendo una gastronomia casalinga: paste fresche e ripiene, dessert e torte fatte in casa, secondi (bolliti e arrosti) con salse tipiche; su prenotazione si può avere anche un'ottima trippa. Non dimenticare di iniziare assaggiando scaglie di parmigiano reggiano, fette di salame e pezzetti di mortadella, gnocco fritto e scarpazzone. Nonostante sia disponibile un'ampia selezione di vini, si consiglia di orientare la scelta tra i Lambruschi di zona tipica.

PIATTI TIPICI

Lasagne; cappelletti in brodo; tortelli verdi e di zucca; tagliatelle con ragù di prosciutto; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Il carrello dei bolliti

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	VISA
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo a pagamento

RICCIONE

DA FINO

Via Galli, 1 | Riccione (RN)
Tel. 0541 648542
www.dafino.it | info@dafino.it

Il ristorante si trova nell'area del porto; è curato ma informale, con ampie vetrate e una suggestiva veranda sulla piccola darsena. Da ritrovo di pescatori per gustare un piatto di "poveracce" (le vongole) e un bicchiere di vino, rilevato nel 1958 da Serafino e Vanda, si è evoluto col figlio Giorgio conservando però la tradizione di una cucina di pesce genuina e gustosa, con utilizzo del freschissimo pescato dell'Adriatico (sogliole, rombi chiodati, pesce azzurro). Primi piatti con pasta tirata a mano e condita con i celebri sughi alle sogliole o ai calamaretti.

PIATTI TIPICI

Risotto ai frutti di mare; tagliolini con sogliole e pomodorini; zuppa di pesce; canocchie al vapore prezzemolate; frittura di mare con verdurine dorate; polpettine di calamari

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strozzapreti con scampi, fiori di zucca e zucchine

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 40 all'aperto
IN CUCINA	Stefano Ciavatti

RIMINI

MARIANNA TRATTORIA DI MARE

Via Tiberio, 19 | Borgo San Giuliano | Rimini
Tel. 0541 22530
www.trattorialamarianna.it
info@trattorialamarianna.it

Trattoria

La trattoria è situata all'inizio dell'antica via Emilia, a due passi dal ponte di Tiberio. Nata a fine dell'Ottocento come stazione di posta, poi osteria con mescita e rivendita di vino sfuso, è stata trasformata in trattoria all'inizio del 1900. Offre una cucina tradizionale romagnola, semplice, a base di pesce; la pasta è rigorosamente impastata e "tirata" a mano, il pesce segue la stagionalità e i dolci sono tutti fatti in casa. I piatti vengono accompagnati prevalentemente da vini locali, ma è possibile scegliere anche tra proposte di altre eccellenze italiane.

PIATTI TIPICI

Sardoncini al testo con piada, radicchio e cipollotti; gratinati di mare; risotto rosso alla marinara; tagliatelle con le vongole; grigliata mista di pesce alla brace; fritto misto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polenta con le vongole (inverno); tagliolino allo scoglio (estate)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Iervolino
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

RIMINI

QUARTOPIANO

Via Chiabrera, 34 c | Rimini
Tel. 0541 393238
www.quartopianoristorante.com
info@quartopianoristorante.com

Il ristorante è situato al quarto piano di una palazzina, ha un'ampia ed elegante sala e dispone di una grande terrazza panoramica con vista sul mare. I menu proposti si basano sulla ricerca e l'innovazione, senza perdere di vista l'identità culinaria della Romagna; seguono la stagionalità e si avvalgono di prodotti locali di eccellenza. Sono anche proposti due percorsi degustazione, uno a base di pesce e uno a base di carne. La carta dei vini offre le migliori proposte vitivinicole italiane, con selezione anche di piccoli produttori, e vini internazionali.

PIATTI TIPICI

Risotto al nero di seppia con gelato ai piselli, tagliatelle di seppia e pomodori appassiti; lasagne gratinate al ragù di mora romagnola, zucchine, fiori di zucca e tartufo nero estivo; orata d'amo agli aromi con carciofi gratinati e patate al forno; noci di cappasanta gratinate alle mandorle e olive su crema e chips di topinambur; guanciola di vitellone Igp brasata al Sangiovese, morbido di patate e cipolline glassate; cannoli di ananas ripieni di fior di ricotta, bisquit al cacao e gelato allo zenzero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Passatelli asciutti prezzemolati al ragù di sogliole, vongole, stridoli e pomodoro fresco

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a cena
FERIE	primi 10 giorni di gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Silver Succi
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

RIVERGARO

CAFFÈ GRANDE

Piazza Paolo, 8 | Rivergaro (PC)
Tel. 0523 958524
www.caffegrande.it
bertuzzi.fabrizio@libero.it

La famiglia Bertuzzi gestisce il locale dal 1875, custodendo con cura le più genuine tradizioni gastronomiche locali, proposte con autentica passione dai fratelli Betty (in cucina) e Fabrizio (in sala). L'eccellenza della cucina è garantita anche dall'accurata selezione delle materie prime, tutte provenienti dal territorio. Il menu unisce a piatti rigorosamente tradizionali - in primis gli anolini in brodo, fra i migliori della provincia - qualche proposta più innovativa, spesso suggerita dai prodotti stagionali, e sempre in linea con i caratteri tipici della cucina piacentina. In cantina, i migliori vini della zona.

PIATTI TIPICI
Tortelli di ricotta e spinaci alla piacentina; bomba di riso; pollo alla cacciatora; ciambella con zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Anolini in brodo

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena, tranne la domenica
FERIE	20 giorni tra settembre e ottobre. 15 giorni a gennaio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	70

RUSSI

LA CUCOMA

Via Molinaccio, 175 | Russi (RA)
Tel. 0544 534147
www.ristorantecucoma.com
cucoma@mac.com

Il locale non si trova tra le viuzze di una ridente località balneare, ma è immerso nella campagna romagnola, tra campi soleggiati e gente dai valori semplici. Qui si preparano piatti a base di pesce e la famiglia, che da quarant'anni lo gestisce, trasmette ai suoi avventori il calore e il sapore che solo "il sapere" tramandato dal genitore al figlio racchiude nella sua genuinità.

PIATTI TIPICI
Azzurro marinato; crudità; spaghettini al nero di seppia con mazzancolle; tagliata di tonno con intingolo di ciliegini e olive; pescato del giorno alla brace di legna; sformato di ricotta e fichi caramellati

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti ruvidi alle alici, capperi e olive taggiasche

CHIUSURA	domenica sera e il lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Marco Amadori
ALTRO	accettano

SALUDECIO

LOCANDA DEL PETTIROSSO

Via Bragaglia, 183
Loc. Meleto | Saludecio (RN)
Tel. 0541 855152 | Cell. 328 0918751
www.locandadelpettirosso.it
info@locandadelpettirosso.it

Il locale è ubicato in un accogliente casolare ben restaurato, circondato da giardino e orto. Franca governa la cucina con competenza e passione; il marito Paolo e il figlio Christian operano in sala con gentilezza e professionalità. Si propone una gustosa cucina di terra scandita dalla stagionalità dei prodotti (erbe spontanee, funghi e verdure dell'orto) ed elaborata secondo la tradizione romagnola. Deliziosi gli antipasti e i primi piatti con pasta fatta in casa (ottime le tagliatelle); da non perdere il coniglio porchettato; gradevolissimi i dolci. In cantina buona selezione di etichette regionali.

PIATTI TIPICI
Erbe di campo (in autunno) ai pomodorini con spiedino di manzo al sesamo tostato; tagliatelle al ragù (di manzo scelto); maltagliati di farina di mais ai fagioli borlotti e formaggio di fossa di Mondaino; controfiletto tiepido, con salsa all'aceto di mele e grani di pepe rosa; coniglio porchettato con contorno di stagione; semifreddo alle mandorle amare, con pere al vino rosso e cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE
Entrata della Locanda

CHIUSURA	lunedì e martedì: aperto solo a cena; domenica: solo a pranzo, salvo luglio e agosto, solo a cena
FERIE	2 settimane a settembre e prima settimana dell'anno
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	30 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Franca Grossi

SAN GIOVANNI IN MARIGNANO

IL GRANAIO

Via R. Fabbro, 18
San Giovanni in Marignano (RN)
Tel. 0541 957205 | Cell. 349 0629661
ristorantegranaio@hotmail.it

Il ristorante, nato nel 1987, si trova in uno dei più bei borghi italiani, San Giovanni in Marignano (il granaio dei Malatesta) ed è ricavato da una cantina del castello. A pochi chilometri dalla riviera romagnola, lo si raggiunge facilmente percorrendo l'autostrada A14 (uscita Cattolica). Il locale, seguendo la stagionalità delle materie prime, propone una cucina di terra basata prevalentemente sui piatti della tradizione romagnola. Ottimo il pane fatto in casa, come pure i digestivi. Buona scelta dei vini, proposti anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Cappelletti in brodo; tagliatelle al ragù; tortellini di zucca al formaggio di fossa; gobbi (cardi) in tegame; baccalà in umido con patate e cipolline; torta di crema e ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Arrosto di coniglio

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo, zona pedonale
IN CUCINA	Marco Gaudenzi

EMILIA ROMAGNA

SAN MARTINO IN STRADA

LA MONDA DA ALFIO

Via Monda, 72 | San Martino in Strada (FC)
Tel. 0543 86372
lucazama@alice.it

Alfio Castagnoli e la moglie Iride dal 1966 portano avanti la più schietta tradizione della cucina rustica romagnola. Nel locale, situato nella prima campagna che circonda Forlì, l'accoglienza è quella romagnola dei tempi andati. Ogni piatto è realizzato in casa: le paste tirate al mattarello, i dolci fatti dalla signora Iride. Il pollame, i conigli e le verdure provengono dall'adiacente azienda agricola di proprietà. Per i vini, buona scelta dei produttori locali. Tutto è genuino e i sapori sono sani e robusti. Si viene accolti come vecchi amici, magari con una battuta in dialetto, e il conto lascia stupefatti per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Pasta fatta in casa; pollo alla cacciatora; trippa alla romagnola; cotechino con fagioli; cotolette in umido con piselli; biscotti fatti in casa col "savor"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stufato di vitello con patate e sedano

CHIUSURA	mercoledì; aperto solo a pranzo, il lunedì anche la sera
FERIE	18 luglio - 31 agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

SANT'AGOSTINO

TRATTORIA LA ROSA

Via del Bosco, 2 | Sant'Agostino (FE)
Tel. 0532 84098
www.trattorialarosa1908.it
info@trattorialarosa1908.it

Sono quattro le generazioni dei Righi che hanno dato lustro a questo locale: oggi in sala Francesco Righi e in cucina la moglie Adriana. Arredamento moderno, di agricola raffinatezza. Cucina rigorosamente del territorio e della tradizione; pasta fatta in casa, così come pane e grissini. Tra i secondi: trancio di coniglio con zucchine fritte, pollo alla cacciatora, gran fritto vegetale, cotoletta tradizionale con tartufi (in stagione) e parmigiana di tartufi del vicino bosco della Panfilia. Ricca la lista dei dessert. Interessante la carta dei vini, anche al calice.

PIATTI TIPICI

Tortellini in brodo di gallina e manzo; pasta al torchio di casa con fegatini; faraona al cartoccio (con tartufo in stagione); baccalà croccante su crema di patate; torta di tagliatelle; biscotti favetti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gelato di vaniglia fresca con frutta sciroppata dal vaso della casa

CHIUSURA	domenica sera e lunedì, da giugno ad agosto il sabato a pranzo
FERIE	10-27 agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

SANTARCANGELO DI ROMAGNA

ZAGHINI

Piazza Gramsci, 14
Santarcangelo di Romagna (RN)
Tel. 0541 626136
www.ristorantezaghini.it
valentina@maioli.biz

Ristorante in albergo

L'albergo ristorante è situato nel centro della cittadina: ambiente familiare e accogliente, ha diverse confortevoli camere a disposizione. La cucina si rifà alla tradizione romagnola, con piatti ricchi di ricordi e storia, come le tagliatelle: la ricetta originale risale alla signora Veglia, madre dello storico titolare Edoardo Rossi "Zaghini". Il locale vanta una lunga storia; è stato fondato nel 1895 e la famiglia è ora alla quarta generazione: Alessandro e Valentina, figli di Lella ed Edoardo Rossi, portano avanti con amore e competenza il sogno del padre.

PIATTI TIPICI

Pasta fatta a mano (tagliatelle, cappelletti, passatelli); coniglio in porchetta; pollo alla cacciatora; agnello al forno; carni alla brace; torta di mele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al ragù con piselli

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni a ottobre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	130 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	famiglia Rossi

SASSO MARCONI

LE CONCHIGLIE

Via Lagune, 76/1 | Sasso Marconi (BO)
Tel. 051 6750755 | Cell. 366 6547953
www.leconchiglie.it | info@leconchiglie.it

L'attività agricola e zootecnica dell'azienda, di proprietà di Romano Foschi, impegna un centinaio di ettari di bosco, pascolo polifita e seminativo con allevamento di bovini, suini, ovini e avicunicoli. Caseificio, macello e laboratorio aziendali consentono la trasformazione dei prodotti per la ristorazione e la vendita diretta. La cucina emiliano-romagnola, diretta da Sandra Pisolini, con Raffaele Di Giovanni in sala, propone paste fatte in casa, fiorentine, grigliate, porchette e prosciutti allo spiedo, salumi, miele, marmellate e le uova delle galline ruspanti. Il tutto realizzato con le ottime materie prime che l'azienda produce.

PIATTI TIPICI

Tortellini in brodo di cappone; tortelloni di ricotta; grigliata mista di carne; coniglio in porchetta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Semifreddo al miele e torroncino

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	10 gennaio - 10 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

SOLIERA

DUE MADONNE

Via Carpi Ravarino, 1202
Fraz. Limidi | Soliera (MO)
Tel. 0595 63945
info@agriturismoduemadonne.it

Ristorante in agriturismo

I coniugi Emanuele e Francesca Sternieri sono i titolari di questo vero agriturismo, a pochi chilometri da Carpi. In un cascinale, completamente ristrutturato, hanno creato un ambiente rustico e familiare. Nella sala principale, che era la vecchia stalla, è posto un bel camino. Molto bella la veranda esterna. I coniugi Sternieri, due ragazzi giovani e volenterosi, si occupano della sala mentre in cucina c'è lo chef Emilio De Simone, con esperienza decennale. Perché è un vero agriturismo: capponi, faraone e maiali sono allevati direttamente, così come sono di produzione propria il vino e l'aceto balsamico tradizionale di Modena. Anche il pane è fatto in casa.

PIATTI TIPICI

Insalatina di cappone lessato, con uva sultanina, pinoli, noci e mele; arrosti o spiedo dei ruspanti dell'aia; semifreddo all'amaretto con scaglie di cioccolato e mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maccheroni al pettine con ragù di galletto ruspante e ossicini

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni a febbraio e ultime 2 settimane di giugno
PREZZO EURO	32 (con vino della casa)
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante

Toscana

TOSCANA

ALTOPASCIO

OSTERIA IL FORNELLO

Via Mammianese, 5 | Loc. Marginone
Altopascio (LU)
Tel. 0583 216528
www.osteriailfornello.it
info@osteriailfornello.it

Il locale si definisce, con qualche civetteria, osteria, collocato com'è in piena campagna, ma l'impegno del proprietario, la scelta della materia prima, la cura delle preparazioni mettono in ombra l'ambientazione un po' spartana, e danno vita e gusto a un menu vario e interessante, attento ai suggerimenti delle stagioni e del territorio. Almeno da assaggiare la fenomenale, indigena "cioncia" e, in stagione, gli asparagi. Cantina passibile di miglioramento.

PIATTI TIPICI

Tortelli di ricotta e spinaci al ragù antico a coltello; spaghetti al sugo di pesce in cartoccio; tagliolini agli ovoli (in stagione); tagliata di manzo, lardo e aceto balsamico; asparagi giganti di Pescia; semifreddo al croccante di mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cioncia pesciatina

CHIUSURA	sabato a pranzo e lunedì
FERIE	in gennaio
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gabriele Giuliani

ARCIDOSSO

L'AIUOLE

Località Aiuole | Arcidosso (GR)
Tel. 0564 967300
www.aiuoleristorante.it
hotelaiuole@virgilio.it

Ristorante in albergo

Il ristorante, storica realtà amiatina (la gestione è la stessa fin dall'apertura), è situato sulla strada che da Arcidosso conduce a Santa Fiora, nei pressi del santuario giurisdavidico. L'ambiente è tradizionale e si avverte l'influenza del territorio di montagna. La cucina, che rispetta il tempo, la tradizione, il territorio e la passione, è basata sui prodotti tipici locali, come cacciagione, funghi, castagne. Molto curata la selezione dei vini e dell'olio extravergine di oliva, prodotto in modo eccellente in questi luoghi. Il ristorante ha anche un piccolo albergo annesso, con 10 camere.

PIATTI TIPICI

Fiocchi di neve; polenta di castagne con ricotta e animelle; zuppa paesana; carrè di maiale al forno con castagne, noci e prugne; maialino da latte al Brunello; coniglio alle erbette

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortino di patate e verdure ripiene

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	dal 7 al 20 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

AREZZO

CAPANNACCIA

Località Campriano, 51/c | Arezzo
Tel. 0575 361759
www.lacapannaccia.it

Trattoria

Locale rustico, immerso nel verde delle colline aretine, dove la qualità e la tradizione della cucina sono esaltate dalle ricette tramandate da oltre tre generazioni. Antipasti del territorio, primi piatti fatti in casa, carni cotte alla brace nel grande camino che domina la sala, e per finire un ottimo digestivo ghiacciato alle erbe.

PIATTI TIPICI

Crostini neri con fegatini di pollo; pappardelle con cinghiale; risotto ai funghi; tagliolini con baccalà (su prenotazione); grigliata mista alla brace; anatra in porchetta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fiorentina alla brace

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	ultime due settimane di luglio, una settimana dopo l'Epifania
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	130 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Maria Buti

AREZZO

LANCIA D'ORO

Piazza Grande, 18 | Arezzo
Tel. 0575 21033
www.ristorantelanciadoro.it
info@ristorantelanciadoro.it

In Piazza Grande, cuore del centro storico di Arezzo, il ristorante si trova sotto il loggiato vasariano, monumento del 1500. Propone piatti tipici e di cucina creativa, utilizzando sempre prodotti del territorio. La pasta fatta a mano e il pane fatto in casa rievocano antichi e genuini sapori. Fiore all'occhiello è la carta dei dessert che permette di degustare le leccornie proposte dallo chef e da Marzia. La carta dei vini propone 200 etichette, ampia scelta di distillati.

PIATTI TIPICI

Antipasto "Lancia d'Oro"; soufflé di pere e patate con tartufo su vellutata allo zafferano; ravioli di coniglio con burro chiarificato; germogli di spinaci e scorzette di arancia; millefoglie di filetto di manzo con spinaci; foglie di parmigiano e tartufo nero; tortina di amaretti con caffè

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagnette di farina di farro con funghi porcini su vellutata di "abbucciato"

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (inverno)
FERIE	due settimane a novembre, 1 settimana a febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	55 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Leonardo De Candia
ALTRO	accettano cani

BIENTINA

VILLA DELLE MIMOSE

Via Corte Betti, 26/A | Bientina (PI)
Tel. 0587 714038
www.villadellemimose.it
info@villadellemimose.it

Locale assai gradevole per l'ambientazione (bella villa in campagna, su una collinetta), con uno splendido giardino dove cenare nella bella stagione. Particolare attenzione alla selezione delle materie prime (salumi eccellenti, tutti di piccoli produttori del territorio); cucina rispettosa della tradizione, ma non ingessata; tartufo in stagione; pesce fresco. Buona cantina e buona selezione di superalcolici; servizio attento e puntuale.

PIATTI TIPICI

Minestra di farro con fagioli; tagliolini ai funghi porcini; tagliolini al tartufo (autunno); tagliata, filetto, bistecca alla brace (in autunno con tartufi e funghi); pesce San Pietro allo spumante o con carciofi e patate; rombo al burro nero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fiorentina alla brace

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Massimo Vecchi

CAMAIORE

ARCANO DEL MARE

Via Papini, 9 | Camaiore (LU)
Cell. 347 8864366 | 393 9387076
beatricezoppi@tiscali.it

Simpatica trattoria a due passi dalla trafficata passeggiata del Lido di Camaiore, ma non preda del turismo di massa. Fondata nel 2001 da Beatrice Zoppi, è il regno incontrastato di quel Riccardo Santini, vulcanico cofondatore del mitico "Oca Bianca" al Ponte di Sasso e poi del "Vignaccio" a Santa Lucia. Oggi sembra appagato dalla clientela che lo ha seguito nei suoi spostamenti e che coccola con competenza e bravura, spalleggiato dalla capace moglie in cucina. Piatti sapidi e genuini di mare, ma non mancano gustose proposte di terra (tordelli al ragù, lingua salmistrata in salsa verde, bistecca di scottona, trippa alla fiorentina) e, in stagione, ottimi piatti di selvaggina come le pappardelle sulla lepre.

PIATTI TIPICI

Cozze al rosmarino; gran crudo di mare; spaghetti allo scoglio ricco; spaghetti ai coltellacci; seppie in zimino; fritto misto in padella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà con i porri

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Emiliana Antonelli, Andrea Pedonese

CAMAIORE

DOGANA

Via delle Pianore, 20
Fraz. Capezzano Pianore | Camaiore (LU)
Tel. 0584 915159 | Cell. 329 1329057
www.ristoranteladogana.com
info@ristoranteladogana.com

Dal 1975 il ristorante abbina una cucina fatta con competenza e passione a una cordiale ospitalità, con cui la famiglia Pierucci ha saputo dare un'impronta al locale. Il capostipite, Vittoriano, ha sempre proposto piatti tipici, come i tordelli versiliesi, da lui serviti in purezza, con solo olio e parmigiano così da esaltarne il sapore inconfondibile, e le tagliatelle al nero di seppia che conservano il gusto degli anni Settanta. Una cantina ampia, ben selezionata e proposta con garbo e competenza, completa un'esperienza indimenticabile.

PIATTI TIPICI

Spaghetti a chilometro zero, con pomodori ciliegini rossi e gialli (estate); tordelli con olio e parmigiano; fritto "mistico"; pesce nero al lardo di Camaiore; ricciola sulla brace ai funghi porcini; tagliata di manzo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al nero di seppia

CHIUSURA	lunedì e martedì a pranzo
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Vittoriano Pierucci

CAMAIORE

EMILIO E BONA

Via Nuova, 1641
Loc. Lombrici | Camaiore (LU)
Tel. 0584 989289
www.emilioebona.com
emilioebona@yahoo.it

Sulle colline camaioresi ricchissime di vegetazione, una lunga tradizione gastronomica, dal padre Emilio al figlio Luigi Cappelli con la moglie Bona Pardini e il loro figlio Massimiliano, consente oggi di gustare una vasta scelta di saporite ricette locali con ingredienti genuini e del territorio. Tra le antiche macine e un torchio del vecchio frantoio, perfettamente conservati, viene servita una cucina toscana, prevalentemente di carne, accompagnata da una carta dei vini ampia e curata, in un ambiente elegante e con un servizio molto professionale e gentile.

PIATTI TIPICI

Pasta alla Bona (pappardelle, ricotta, spinaci e ragù di carne); tordelli di Casoli; petto d'anatra spadellato ai carciofi; tagliata di manzo alle erbe aromatiche; coniglio al forno al profumo di rosmarino; piccione lardellato al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bomboloncini con cioccolato caldo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	metà novembre, metà gennaio.
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Bona Pardini

CAMPIGLIA MARITTIMA

OTELLO

Via Indipendenza, 3 | Fraz. Venturina Terme
Campiglia Marittima (LI)
Tel. 0565 851212 | Cell. 338 9243719
www.ristoranteotello.it
info@ristoranteotello.it

Trattoria

Il ristorante è gestito dalla stessa famiglia dal 1934, anno in cui Otello Benedetti e sua moglie Giovanna iniziarono a servire pietanze ai viaggiatori in transito. Dal 1960 è ubicato lungo la vecchia Via Aurelia, protetto da una fitta fila di piante e da un giardino antistante la veranda di recente realizzazione. Il figlio e i nipoti di Otello continuano a proporre una cucina d'impronta familiare, legata alla tradizione dei cibi del territorio della Val di Cornia.

PIATTI TIPICI
Antipasto di torte salate al forno; tortelli ricotta e spinaci al ragù di carne; risotto al nero di seppia; girello di vitello al forno; frittura di paranza; torta di pere e prugne in salsa di grappa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cinghiale in umido con olive nere

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 7 gennaio al 15 marzo
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gabriella Bonino
ALTRO	menu ✕ | accettano

CAPALBIO

DA TULLIO

Via Nuova, 27 | Capalbio (GR)
Tel. 0564 896196 | Cell. 347 5454273
gaspare.sassi@icloud.com

Ambiente familiare e cordiale. D'estate si mangia nel giardino molto curato, articolato su vari livelli a formare piccoli angoli riservati, fra ulivi secolari e con vista bellissima sulla campagna maremmana che spazia fino al mare. La cucina è tipica della Maremma, casalinga. I dolci sono quelli della tradizione toscana.

PIATTI TIPICI
Pici cacio e pepe; tortelli al tartufo; zuppa di Tullio; frittelle di baccalà con purè di ceci; coniglio al Morellino; buttera

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carciofi croccanti all'aceto balsamico

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 10 gennaio al 1° marzo
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gaspare Sassi

CAPOLIVERI

TAVERNA DEI POETI

Via Roma, 14 | Capoliveri (LI)
Cell. 347 6633395
www.latavernadeipoeti.it
latavernadeipoeti@inwind.it

Trattoria

Questa trattoria, legata alle abitudini minerarie locali, ha una gestione strettamente elbana nella forma e nella sostanza. La cucina è impostata sulla tradizione ma ama proporre le tipiche ricette del territorio con innovazione. Utilizza rigorosamente pesce fresco e stagionale. Vini elbani e non. Gli ospiti curiosi sono spesso intrattenuti dal proprietario, che racconta le tradizioni dell'isola. I dolci sono preparati in casa, ma sono affiancati anche da antichi dolci secchi di un produttore locale di eccellenza "Elba Magna", il tutto accompagnato dal passito dell'Elba, l'Aleatico.

PIATTI TIPICI
Palamita semicruda con crema di piselli e aria di basilico; tagliatelle fresche con sugo di palamita; pesce fresco di giornata all'isolana; mazzancolle con pappa al pomodoro; quattro consistenze del Moscato dell'Elba

IL PIATTO DA NON PERDERE
Totano ripieno di gurguglione

CHIUSURA	martedì (in bassa stagione). Aperto solo a cena
FERIE	da novembre a marzo incluso
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40 + 4 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Massimo Poli
ALTRO	accettano

CARMIGNANO

DA DELFINA

Via della Chiesa, 1
Loc. Artimino | Carmignano (PO)
Tel. 055 8718074
www.dadelfina.it | posta@dadelfina.it

Il ristorante è ricavato da un'antica casa colonica dotata di frantoio e si trova a ridosso del borgo medievale di Artimino. Dalle terrazze si possono ammirare le mura trecentesche del borgo, l'integra pieve romanico-lombarda di San Leonardo e la Fernanda "villa dai cento camini", disegnata dal Buontalenti. Nonna Delfina nacque in questa casa colonica e, negli anni '40, cominciò a preparare desinari per i cacciatori che venivano nella riserva. Oggi quella trattoria è divenuta un noto ristorante a conduzione familiare, che si distingue per il saldo legame con la tradizione toscana, rivisitata con capacità e intelligenza.

PIATTI TIPICI
Ribollita; coniglio con le olive; capretto arrosto; daino con profumi di bosco (piatto stagionale di caccia); fagiano ripieno con salsiccia e castagne (piatto stagionale di caccia); amaretti di Carmignano

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rigatina acciugata con fagioli di Sorana

CHIUSURA	lunedì; martedì a pranzo
FERIE	15-30 agosto, 23 gennaio-6 febbraio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	Pagobancomat
COPERTI	65 + 70 all'aperto

TOSCANA

CARRARA

HOTEL SERGIO

Via Provinciale Carrara Avenza, 180
Carrara (MS)
Tel. 0585 858938
hotelsergio@tin.it

Ristorante in albergo

Cucina tipica del territorio con ingredienti sapientemente selezionati a km zero. È un locale a conduzione familiare ormai da tre generazioni ed è un sicuro punto di riferimento per chi ricerchi le tradizioni gastronomiche locali, seppur innovate da un punto di vista tecnico.

PIATTI TIPICI
Taglierini nei fagioli; lardo e fagioli; stoccafisso in umido; baccalà marinato; galletto con barbe; castagnaccio con ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli di carne con sfoglie di borragine

CHIUSURA	domenica
FERIE	prima settimana di settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo

CASCINA

OSTERIA DA CÈNCIO

Corso Matteotti, 94 | Cascina (PI)
Tel. 050 700520 | Cell. 335 224495
www.osteriadacencio.it
info@osteriadacencio.it

Il locale si trova nel centro storico di Cascina, sotto i portici in un'antica casa torre. I proprietari si dedicano alla loro prima passione: la cucina, alla continua ricerca di ricette regionali e varianti né comuni né banali, con il giusto grado di innovazione, accompagnate da prodotti di qualità sia locali che non. Per i vini rossi si prediligono aziende toscane, mentre i bianchi si allontanano verso il Friuli e l'Alto Adige. I menu cambiano quasi mensilmente secondo la stagionalità dei prodotti; le paste fresche sono di propria produzione, così come tutti i dolci. In cucina, Federica Banti.

PIATTI TIPICI
Gnudi di borragine con salsa di zafferano; risotto al Chianti mantecato con pecorino di Monteriggioni; pici con agnello pomarancino, lardo di Colonnata e fave; acciughe in marinata con capperi di Pantelleria, salsa al cipollotto, burro al prezzemolo e limone; trancio di salmone selvaggio farcito con verdure e salsa ratatouille; carni varie alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cervello fritto con verdure di stagione

CHIUSURA	lunedì; sabato a pranzo e domenica a cena (da giugno a settembre aperto la domenica a cena e chiuso la domenica a pranzo)
FERIE	fine agosto-primi settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

CASTELLINA IN CHIANTI

ANTICA TRATTORIA LA TORRE

Piazza del Comune, 15
Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 740236
www.anticatrattorialatorre.com
info@anticatrattorialatorre.com

Trattoria

La famiglia Stiaccini gestisce il locale da oltre un secolo, con una cucina legata al territorio, semplice ma accurata nella ricerca degli ingredienti e rispettosa dei metodi di cottura tradizionali. Salumi e formaggi rappresentano il meglio dei produttori locali; le carni sono di allevatori toscani. Il menu parla soprattutto della maniera di cottura: conditi, zuppe, pastasciutte, umidi, carni arrosto e alla griglia. La carta dei vini è una selezione di aziende del territorio del Chianti Classico con qualche altra eccellenza toscana. Periodicamente vengono proposti menu a tema (serata dei bolliti, dei fritti, della griglia).

PIATTI TIPICI
Crostini neri al Vinsanto; ribollita chiantigiana; pappardelle al cinghiale; piccione al Chianti classico; misto di bolliti con le salse; torta di ricotta e noci

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto ai funghi porcini

CHIUSURA	venerdì
FERIE	dal 15 febbraio al 15 marzo e la prima decade di settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

CASTELNUOVO DI GARFAGNANA

TRITI

Via Roma, 29/31
Castelnuovo di Garfagnana (LU)
Tel. 0583 62156

Il ristorante è costituito da una sala centrale, dall'arredamento rustico, con due forni a legna per la cottura di pizze e bistecche. Oltre a questa, ci sono altre due sale attigue, più eleganti, dalla calda atmosfera: la più piccola con 5 tavoli e l'altra con 7. Dalla cucina, a fianco della sala centrale, escono piatti della tradizione preparati con verdure e prodotti locali. Da non perdere, in inverno, la zuppa di castagne con funghi porcini e farro.

PIATTI TIPICI
Ricotta al forno con crema di piselli e uovo di quaglia; minestrone di farro Igp della Garfagnana; tordelli artigianali con pomodorini, basilico e pinoli; carré di agnello al forno con sformatini di verdure

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di castagne, funghi e farro

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45

TOSCANA

CECINA

DA ANDREA

Viale della Vittoria, 68
Loc. Marina di Cecina | Cecina (LI)
Tel. 0586 620143
www.ristorantedaandrea.net
ristorantedaandrea@alice.it

Il ristorante nasce nel 1992 quando la famiglia Poli rileva questo bellissimo locale affacciato sul Mar Tirreno. All'inizio era adibito a rosticceria e prodotti da asporto, ma essendo presenti all'interno alcuni tavoli, i clienti, anziché portare via le vivande, si fermavano nel locale a consumarle. Il ristorante è ancora condotto a livello familiare da Andrea con la moglie Cristina ai fornelli. La cucina si è evoluta e raffinata con piatti a base di pesce locale, cucinato in maniera tradizionale, con qualche tocco innovativo negli antipasti e nei dessert.

PIATTI TIPICI

Foie gras con cipollina caramellata, confettura di pesca, pane tostato, gambero imperiale bollito; linguine con calamaretti, aglio e salvia; spaghetti ai ricci di mare nostrani; mazzancolle flambate con brandy e peperoncino; rana pescatrice gratinata con pomodoro pallino e capperi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Antipasto di crudité di mare

CHIUSURA	martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	45 + 50 all'aperto

CECINA

IL DORETTO

Via Pisana Livornese, 321 | Cecina (LI)
Tel. 0586 668363
ristoranteildoretto@virgilio.it

Il ristorante si apre all'interno di un cascinale ristrutturato, non lontano dal mare, arredato con eleganza, che restituisce all'ambiente un'atmosfera piacevole e familiare; il déhors, con tavoli ben distanziati, è molto piacevole in estate. La cucina tiene conto delle peculiarità della zona: materie prime e prodotti di qualità che lo chef sapientemente armonizza con consolidata maestria in piatti di grande fantasia e ottima presentazione. Buona la cantina, non troppo vasta, ma giustamente calibrata per gli abbinamenti con le pietanze offerte. Servizio curato e discreto.

PIATTI TIPICI

Crudo di mare; spiedo di capesante con purè di broccoli e pomodoro confit; spaghetti alla chitarra; risotto con burrata, peperoncino e ricci di mare; insalata della salute; tempura di crostacei

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spiedo di crostacei cotto nella lemongrass

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 7 al 24 novembre
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mirko Rossi

CERTALDO

SALETTA

Via Roma, 4 | Certaldo (FI)
Tel. 0571 668188
www.osterialasaletta.com

Piccolo ristorante a gestione familiare, sito nel cuore di Certaldo. È disposto su due livelli e all'interno regna un'atmosfera calda e accogliente. Il menu è tipicamente toscano, con sapori e profumi della cucina contadina. Accurata la scelta giornaliera della materia prima, con prodotti di alta qualità del territorio. La cantina vanta circa 750 etichette, tutte eccellenze toscane, oltre a una vasta selezione di vini da dessert e distillati di pregio.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cipolle di Certaldo; risotto pera e tartufo; tonno del Chianti; baccalà; filetto di chianina; gnudi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pici con ragù di coniglio ubriaco (macerato per un giorno nel Chianti Classico)

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Eda Gaggelli
ALTRO	menu

CHITIGNANO

PANTA REI

Località La Casa, 71 | Chitignano (AR)
Tel. 0575 591500 | Cell. 339 8074483
www.osteriapantarei.it
osteriapantarei@virgilio.it

Caratteristico locale in riva al fiume, ristrutturato da un vecchio mulino, gestito dalla famiglia Mazza dal 1998. Cucina del territorio con uso di prodotti prevalentemente di aziende locali. Alcuni provengono dall'azienda agricola degli stessi ristoratori. Uso di farine macinate a pietra, carni chianine Igp, formaggi a latte crudo. Circa 80 etichette di vini in prevalenza toscani. Menu digitale su tablet con tracciabilità dei prodotti in tempo reale.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di chianina al sale aromatico; ravioletti di prosciutto e mele con noci e rosmarino; bringoli al sugo di chianina tagliata al coltello; lesso sfilato di chianina con salsa verde e giardiniera; coscio di pollo farcito al tartufo con purea di patate rosse; meringa al miele con frutti di bosco e pinoli tostati

IL PIATTO DA NON PERDERE

Peposo di chianina cotto nel forno a legna

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena (nei festivi anche a pranzo)
FERIE	1-9 settembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Federico Mazzi

TOSCANA

COLLE DI VAL D'ELSA

TRE ARCHI

Via di Castel San Gimignano, 35/B
Colle di Val d'Elsa (SI)
Tel. 0577 953099 | Cell. 338 4481268
www.ristorantetrearchi.com
info@ristorantetrearchi.com

Il ristorante si trova lungo la strada che da Colle Val d'Elsa porta a Volterra, in un piccolo borgo caratteristico. Uno dei punti di forza è costituito dall'impegno dell'intera famiglia Martini che da vent'anni lo gestisce. Vi si possono gustare le antiche ricette della tradizione toscana casalinga, con l'impiego di ingredienti di prim'ordine. Notevole anche un'ampia selezione di oli toscani da provare sulle bruschette, dal più delicato olio di Bolgheri, ai più forti come quello di Volterra, passando dal biologico all'olio senese, fino all'olio Dop del Chianti Classico.

PIATTI TIPICI

Carabaccia (zuppa di cipolle); ribollita; taglierini al tartufo; costolette d'agnello alla griglia; bistecca alla fiorentina; pollo al Chianti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle ai funghi porcini

CHIUSURA	martedì. In inverno aperto solo a pranzo
FERIE	20-27 dicembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu ✕ | accettano

CORTONA

OSTERIA DEL TEATRO

Via Maffei, 2 | Cortona (AR)
Tel. 0575 630556
www.osteria-del-teatro.it
info@osteria-del-teatro.it

Il ristorante è gestito dal 1994 dalla famiglia Rossi. È situato nel centro storico di Cortona, in un palazzo nobiliare del 1600. Propone una cucina tradizionale rivisitata e personalizzata dallo chef Emiliano Rossi. Ampia selezione di formaggi perlopiù provenienti dalla Toscana. La cantina comprende circa 600 etichette.

PIATTI TIPICI

Pici con ragù di chianina e funghi porcini (in stagione); cappelletto alla verza con tartufo (in stagione); scrigno di chianina agli aromi toscani con pinzimonio di verdure; baccalà crogiato con acciughe e capperi su passata di ceci; filetto al lardo di Colonnata e prugne; charlotte al mascarpone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Il tagliere di cioccolato

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Emiliano Rossi

CUTIGLIANO

DA FAGIOLINO

Via Carega, 1 | Cutigliano (PT)
Tel. 0573 68014
www.dafagiolino.it | luigiinnocenti@tiscali.it

Trattoria

Ha superato i cent'anni questo locale non distante dalle piste di sci dell'Abetone. La cucina si rivolge al territorio e alle stagioni, con prodotti di bella qualità: legumi, formaggi, funghi, frutti di bosco per cotture precise. Esperienza consolidata, nell'autunno, per piatti di funghi di grande valenza. Buona e variata la carta dei vini, con prezzi corretti e servizio gentile.

PIATTI TIPICI

Crostone ai funghi; pasta fresca al ragù di montagna; ravioli al pepolino; anatra alla cacciatora; filetto di maiale al crostone (in stagione con tartufi); capretto nostrale con patate al lardo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di funghi porcini

CHIUSURA	martedì e mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo

DICOMANO

DA SERGIO

Via A. Fabbri, 1 | Dicomano (FI)
Tel. 055 838075
www.ristorantesergio.it
info@ristorantesergio.it

All'inizio della Val di Sieve, troverete questo locale degli anni '70, che vi accoglie in un'atmosfera calda e familiare. Cucina toscana di tradizione, rispettosa della bontà delle materie prime d'eccellenza e stagionali. Il girarrosto è sempre in funzione e il carrello dei bolliti è quasi giornaliero. In cantina vini del Chianti fiorentino e Pinot del Mugello. Buono il rapporto prezzo-qualità.

PIATTI TIPICI

Antipasti con salumi casalinghi del Mugello e crostini di fegatini; tortelli di patate con ragù di carne e di cacciagione; tagliatelle e cannelloni con ragù di carne; arrosto misto (pollo, coniglio, maiale) al girarrosto; spiedini al girarrosto; carrello dei bolliti con salse varie

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fegatelli di maiale al girarrosto

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Naldoni

FIESOLE

TULLIO A MONTEBENI

Via Ontignano, 48 | Fiesole (FI)
Tel. 055 697354
www.ristorantetullio.it

Antica trattoria poco fuori Firenze, dopo Settignano. È frequentata da un'affezionata clientela che qui apprezza un'amichevole accoglienza e un calore familiare non facile da trovare altrove. La cucina è semplice, con piatti cucinati all'antica e soprattutto con spettacolari bistecche alla fiorentina servite da Paolo, Carlotta e Paola. D'estate è un vero piacere cenare al fresco, intorno ai pochi tavoli all'aperto. Prenotazione necessaria.

PIATTI TIPICI

Antipasti misti toscani con affettati, crostini, pecorino e verdure fritte; zuppa di farro; ribollita; tortelli di patate alla mugellana; spaghetti al pomodoro o al ragù; pici alla salsiccia e cipolla; peposo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto alla fiorentina con verdure di stagione

CHIUSURA	martedì a pranzo
FERIE	agosto; una settimana a febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	90 +30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Nadia, Paolo e Barbara

FIGLINE-INCISA VALDARNO

CECCOTOCCAMI

Via Francesco Petrarca, 11 | Incisa Valdarno (FI)
Tel. 055 8334052 | Cell. 347 4770307
www.hostariaceccotoccami.it
info@hostariaceccotoccami.it

Situato in un palazzotto trecentesco sul Lungarno di Incisa, il ristorante, aperto nel 2012 e perfettamente ristrutturato, offre piatti di carne e di pesce di alto livello, con un uso sapiente delle materie prime, sempre eccellenti e ben dosate nei sapori e nelle proporzioni. Pur presentando piatti della tradizione territoriale, molti di essi sono interpretati in maniera moderna, senza però quell'eccesso di ricercatezza che spesso mortifica il piatto stesso. La panificazione, molto varia, è eseguita in proprio. Eccellente la cantina dei vini.

PIATTI TIPICI

Fantasia di mare: insalata di mare, tartara di salmone e gamberi rossi di Sicilia; prosciutto del Pratomagno affettato a mano, crostini con: patè di fegato su pan brioche, pane toscano con fagioli zolfini, polenta ai funghi porcini o con ragù; pici cacio e pepe con le pere; tortelli ripieni al pesto di rucola e mandorle al ragù di coniglio; tagliata di tonno al sesamo su salsa alla senape con cialda di polenta al nero di seppia; tortino di crema e mele al Calvados

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fagottino al nero di seppia, ripieno di gamberi con pachino e bufala

CHIUSURA	martedì
FERIE	18 giorni a marzo
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	55 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

FIRENZE

BUCA DELL'ORAFO

Via dei Girolami, 28r | Firenze
Tel. 055 213619
www.bucadellorafo.com
info@bucadellorafo.com

Gestito dalla stessa famiglia da oltre 30 anni, è a pochi passi dal Ponte Vecchio, in un palazzo storico (dove una volta c'erano le botteghe degli orafi). Scendendo la scaletta che porta nel ristorante, si ha la sensazione di essere in un posto per turisti ma ben presto ci si rende conto che oggi i fiorentini sono tra i più assidui frequentatori. L'arredo è quello classico della trattoria con i tavoli in legno, i soffitti a volta e l'atmosfera vivace e conviviale, dove è possibile gustare una schietta cucina casalinga che ripropone i piatti della gastronomia toscana. La carta dei vini è improntata in prevalenza su una vasta selezione di vini toscani.

PIATTI TIPICI

Maltagliati sugo e pecorino; pasta e fagioli; polpette al sugo; braciola impanata all'acciugata; trippa alla fiorentina; tortino di carciofi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Groppa scaloppata con pecorino

CHIUSURA	domenica e lunedì a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	40
PARCHEGGIO	privato del ristorante

FIRENZE

IL GUSCIO

Via dell'Orto, 49 | Firenze
Tel. 055 224421
www.il-guscio.it | info@il-guscio.it

Tipica trattoria nel quartiere popolare di Oltrarno. Ambiente simpatico e servizio efficiente e cordiale. La lista dei piatti è molto vasta e spazia tra la terra e il mare. È presente qualche piatto innovativo e qualche rivisitazione della cucina tradizionale, come la bistecca alla fiorentina e il fritto di cervello e verdure. Ottimi i dolci e molto centrata la selezione dei vini offerti anche al bicchiere e, curiosamente, anche al quartino.

PIATTI TIPICI

Pappardelle al ragù di coniglio battuto al coltello con olive nere; risotto al gorgonzola con pere cosce ed erba cipollina; linguine alla trabaccolara; ravioli di ricotta di bufala ai funghi porcini (in stagione); padella di mare; gran frittura di paranza con gamberi e totani

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tartara di filetto battuta al coltello con uovo di quaglia, capperi, acciughe e verdure a julienne

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	tre settimane in agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo

FIRENZE

IL LATINI

Via dei Palchetti, 6/r | Firenze
Tel. 055 210916
www.illatini.com | info@illatini.com

La più celebre trattoria di Firenze, sita in palazzo Rucellai, consigliata da tutte le guide del mondo. Nelle accoglienti sale, pendono dai soffitti decine di grandi e ottimi prosciutti. È il regno incontrastato di Torello Latini, patron da sempre di questo locale, dove la cucina fiorentina viene proposta in dosi copiose e con sapori decisi, come si usava un tempo. L'apertura d'obbligo è con i salumi, poi tutto il campionario della cucina popolare cittadina, preparata con buoni ingredienti (ottimo l'olio).

PIATTI TIPICI

Salumi (prosciutto, finocchiona, salame); ribollita; pappa al pomodoro; arista al forno; gran pezzo alla toscana; trippa alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bistecca alla fiorentina

CHIUSURA	lunedì
FERIE	24-26 e 31 dicembre, due settimane ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Marcello Di Grazia

FIRENZE

IL PENNELLO

Via Dante Alighieri, 4r | Firenze
Tel. 055 294848

Una delle più antiche trattorie della città, nel cuore della Firenze storica, accanto alla casa di Dante. La proposta dei piatti è prevalentemente rivolta al classico repertorio fiorentino, ma non mancano alcuni buoni piatti di pesce (spaghetti allo scoglio, baccalà, fritto misto). In inverno si possono gustare le pappardelle al cinghiale e sulla lepre, ma in carta ci sono sempre i ravioli, le crespelle, la bistecca, la trippa, il rognone, l'ossobuco e il fritto di pollo, coniglio e cervello. Centrata e con bassi ricarichi la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Carabaccia di cipolle; pappardelle al cinghiale e sulla lepre; penne strascicate; baccalà alla fiorentina; rognone saltato alla fiorentina; ossobuco alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Peposo alla fornacina

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	90
PARCHEGGIO	zona pedonale

FIRENZE

TRATTORIA OMERO

Via Pian dei Giullari, 47 | Firenze
Tel. 055 220053
www.ristoranteomero.it
omero@ristoranteomero.it

Storico locale fiorentino, affacciato sul meraviglioso panorama di Firenze, a Pian dei Giullari, piccolo suggestivo borgo tra Colle di Arcetri e Santa Margherita a Montici. Appesi alle travi del soffitto fanno bella mostra i prosciutti di Langhirano. Quelli toscani sono invece conservati in cantina, insieme a più di 4000 bottiglie di 350 etichette diverse. Sale disposte su due piani, con tavoli comodi e gradevolmente apparecchiati e bello il focolare nel quale vengono cucinate le fette al cavolo nero e le salsicce di cinta senese. In estate è disponibile l'ampia terrazza panoramica.

PIATTI TIPICI

Antipasto di salumi toscani da produttori locali; fette al cavolo nero con olio toscano; penne strascicate; pasta e ceci; fritto misto di pollo, coniglio e cervello; bistecca alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pollo schiacciato alla griglia

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	140 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Annichiarico

FIRENZE

TRIPPERIA IL MAGAZZINO

Piazza della Passera, 2/3 r | Firenze
Tel. 055 215969
www.tripperiailmagazzino.com
ilmagazzino@live.it

Trattoria

Nell'Oltrarno fiorentino, questa piccola osteria-tripperia deve il nome al fatto che qui, prima del ristorante, c'era il trippaio del Porcellino. Questo è il paradiso degli amanti della trippa che viene cucinata davvero in mille modi e per tutti i gusti. Non mancano la bistecca e nemmeno i piatti vegetariani (maltagliati in carbonara di verdure, sformatino di asparagi) ma il quinto quarto qui è re. Prenotazione indispensabile, molto frequentato con tavoli che "girano", con servizio gentile e sollecito. La cantina non lascia delusi.

PIATTI TIPICI

Polpettine di lampredotto; ravioli ripieni di lampredotto con vellutata di cipolle di Tropea; linguine al pesto di cavolo nero; spaghetti cacio e pepe; lampredotto con i porri; trippa alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lampredotto al cartoccio

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Luca Cai

FIRENZUOLA

BIBO

Via Traversa, 454
Fraz. Traversa | Firenzuola (FI)
Tel. 055 815231
barbibo@hotmail.it

Trattoria

Il locale è appartenuto alla stessa famiglia sin dagli anni '40 e oggi la tradizione è portata avanti in cucina dal cuoco Alessandro Cianti, offrendo piatti legati al territorio toscano. Sono proposte semplici, ma con un'attentissima ricerca di ingredienti di alta qualità abbinata ad una selezione di vini toscani, piemontesi e francesi. La tipicità della cucina si ritrova anche nel locale caldo e accogliente.

PIATTI TIPICI
Selezione di prosciutti; tortello di patate al ragù bianco; fiorentina; filetto di baccalà; coppa di maiale iberico; maialino da latte

IL PIATTO DA NON PERDERE
Battuta al coltello

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Alessandro Cianti

GALLICANO

ELISEO

Via Cavour, 28 | Gallicano (LU)
Tel. 0583 74071
www.eliseo.info | eliseo@eliseo.info

Ristorante in albergo

Il ristorante (e B&B, con camere recentemente ristrutturate), ubicato nel borgo antico di Gallicano, dominato dalla chiesa romanica di San Jacopo, nacque nel 1920 quando Eliseo si sposò con Zelinda. La bottega offriva allora minestrone, vino e salacchini. Col tempo il locale si è rinnovato ma la gestione familiare ha proseguito fino ad oggi con l'impegno di rimanere fedele alle antiche tradizioni della cucina garfagnina. Il cuoco Franco presta particolare attenzione alla genuinità e offre piatti sani e saporiti usando erbe e aromi locali che sprigionano il caratteristico profumo e sapore delle ricette dei nonni.

PIATTI TIPICI
Antica zuppa di farro; minestrone di verdura e fagioli; tagliatelle alla polpa di cinghiale; ravioli di noci ai funghi; tagliata di manzo alle erbe aromatiche; trota alla griglia con rosmarino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelloni allo scorzone

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Franco Simonini

GREVE IN CHIANTI

DA PADELLINA

Corso del Popolo, 54
Fraz. Strada in Chianti | Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 858388
www.ristorantedapadellina.com

Gestito dalla famiglia Parenti da tre generazioni, è il tipico ristorante chiantigiano nel quale si possono gustare i piatti tipici del territorio. Se le penne sul gallo sono uno dei cavalli di battaglia del locale, non dobbiamo dimenticare il peposo alla fornacina o la coda di maiale in umido e naturalmente la bistecca, la fiorentina, quella vera. Come dolce da segnalare lo zuccotto. Buona la scelta dei vini. Ma da non perdere, da parte di Alvaro, la declamazione dei versi danteschi della "Divina Commedia", vero e proprio valore aggiunto all'ottima cucina.

PIATTI TIPICI
Pappardelle sulla lepre; pasta e fagioli; bistecca alla fiorentina; fegatelli di maiale; lesso rifatto o *francesina*; pollo al Vinsanto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Penne sul gallo

CHIUSURA	giovedì
FERIE	10 giorni a gennaio e 10 ad agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Rolando Parenti

GREVE IN CHIANTI

LA TERRAZZA OLIOSTERIA

Piazza Matteotti, 12 | Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 853308

Situato nella piazza di Greve in Chianti, in locali trecenteschi, fu fondato nel 1999 dai proprietari dell'omonima tripperia fiorentina Nerbone. Nel 2004 subentra Lara Gasperini, che lo mantiene quale luogo simbolo per gli amanti della cucina del territorio: dalle zuppe tipiche alle trippe e alle carni i cui tagli sono spesso dimenticati. A questi piatti della tradizione chiantigiana si aggiunge ora l'allevamento dei maiali di grigio, di cinta e bianchi, che permettono di avere sempre carni e salumi eccellenti. Il vino e l'olio sono prodotti in proprio, come lo zafferano, preziosissima spezia.

PIATTI TIPICI
Salumi di grigio con la particolarità dell'arista salata (frilza); pici fatti in casa, all'aglione in estate e sul papero in inverno; pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale; trippa alla fiorentina; tartufo bianco di San Miniato (da settembre a gennaio) su: burrata, taglierini, uovo al tegamino, tartara di manzo; zampa saltata con burro salvia e parmigiano (inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Peposo

CHIUSURA	martedì (in inverno anche il lunedì)
FERIE	20 giorni a febbraio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	20 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Bertini

GROSSETO

MACCHIASCANDONA

Via Castiglionese, 70 | Grosseto
Tel. 0564 944127
www.prodottitipici.com

Ristorante in albergo

Questo storico ristorante, nato alla fine degli anni '50, ha mantenuto la gestione familiare di allora. È situato in piena campagna e rappresenta la vera e viva espressione della cucina locale. Si presenta come un luogo semplice e schietto, che ha fatto leva sui piatti tipici del territorio, in particolare cacciagione e tortelli, sempre rigorosamente fatti a mano, con una ricotta e un impasto straordinari, un piatto tradizionale maremmano. Alcune camere d'albergo completano la struttura.

PIATTI TIPICI

Acquacotta; pappardelle al cinghiale; rigatoni alla burianese; cinghiale alla cacciatora; faraona al tegame; crostata di fichi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli con ricotta e spinaci

CHIUSURA	martedì
FERIE	dal 15 dicembre al 15 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante

GUARDISTALLO

MOCAJO

SS.68, nº 19 - Loc. Casino di Terra
Guardistallo (PI)
Tel. 0586 655018 | Cell. 328 9429214
www.ristorantemocajo.it
info@ristorantemocajo.it

Cucina toscana della tradizione, rinnovata soprattutto nelle tecniche di cottura. Il punto di forza dell'offerta è la rigorosa selezione delle materie prime, alcune delle quali sono di propria produzione, per il resto si attinge alle migliori risorse del territorio; i menu cambiano con le stagioni. Ampia selezione di fomaggi italiani. La cantina è composta da oltre 300 etichette.

PIATTI TIPICI

Risotto alle castagne; fagiano in pâté (stagione di caccia); fagiano al tartufo (stagione di caccia); tagliata di chianina ai 3 oli; trippa allo zafferano con Vinsanto, fritta, cannino con lampredotto alla fiorentina; filetto di mucco pisano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maltagliati al colombaccio

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio-febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Laura Lorenzini

LIVORNO

IL CALESSE

Via del Littorale, 445
Loc. Quercianella | Livorno
Tel. 0586 491077 | Cell. 335 7450363/364
www.trattoriailcalesse.com
trattoriailcalesse@gmail.com

Locale sorto nel 1971 ad opera di Rinaldo Cenci, che ha ampliato un precedente negozio alimentare. Cucina di terra e di mare con impiego di prodotti del territorio. I figli Federico e Rinaldo, che da alcuni anni conducono il locale, hanno saputo interpretare antiche ricette - fra le quali alcune siciliane - in chiave moderna, conservando sapori, odori e fragranze della cucina tradizionale. Ambiente vasto, funzionalmente arredato, accoglienza e servizio familiari. Buona la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto di mare; tagliolini al sugo di colombaccio e funghi porcini; risotto al nero di seppia; cacciucco (come pietanza unica o come secondo piatto); pesce all'isolana (in forno con verdure e patate) e insaporito con pomodorini; frittura di paranza

IL PIATTO DA NON PERDERE

Triglie di scoglio alla livornese

CHIUSURA	lunedì (in estate), da lunedì a mercoledì (in inverno)
FERIE	prime 2 settimane di settembre
PREZZO EURO	28-35
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante (10 posti); comodo (ampio parcheggio gratuito a 50 metri)

LIVORNO

LA BARCAROLA

Viale G. Carducci, 39 | Livorno
Tel. 0586 402367 | Cell. 335 6274032
www.labarcarola.it | info@la barcarola.it

Il locale continua la vecchia tradizione ma, in cucina, Carlo, figlio di Beppino, insieme a Domenico Teti, da oltre 25 anni collaboratore del ristorante, ha portato al naturale ringiovanimento dei piatti, rivisitandoli secondo le tendenze di oggi. Questo si può facilmente notare dalla varietà e dalla presentazione degli antipasti e dall'inserimento di primi fatti con pasta fresca. Ancora più attenzione all'abbinamento cibi-vini con una cantina molto fornita che vanta il meglio delle produzioni toscane e d'Italia.

PIATTI TIPICI

Antipasti vari di mare (calamari gratinati ripieni, mazzancolle in vellutata di zucchine, baccalà alla livornese, involtini di melanzane con gamberi e pancetta, tonno in agrodolce); linguine al sugo di mare con bottarga; paccheri ai calamaretti e salvia; bavette al riccio di mare (nei tempi consentiti); pesce selvaggio al vapore; millefoglie con crema chantilly e frutta fresca

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cacciucco

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	90 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Carlo Mancini con Domenico Teti

LIVORNO

LA BOTTEGHINA

Via Roma, 159 | Livorno
Tel. 0586 805110 | Cell. 335 7050156

Trattoria

Nota trattoria, fondata nel 1957 da Franco Abrans e rilevata nel 2001 da Daniele Matteini, che ha sempre praticato e tuttora pratica la cucina tradizionale livornese, di mare e di terra, con ottimi risultati. Locale un tempo popolare e montparnassiano, adesso ospita una clientela numerosa e di varia estrazione. Per la cucina sono impiegati solamente prodotti locali di qualità. Per i clienti esigenti c'è anche una piccola ma interessante carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Acciughe alla povera; carbonara di mare; cacciucco; cozze al tramonto; baccalà alla livornese; spadellata di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta al "mare verde"

CHIUSURA	domenica
FERIE	intorno al Ferragosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Romana Spinelli e Carla Silvestri

LUCCA

ALL'OLIVO

Piazza San Quirico, 1 | Lucca
Tel. 0583 493129 | Cell. 335 7560488
www.ristoranteolivo.it | info ristoranteolivo.it

Cucina del territorio, materie di prima qualità e prodotti solo stagionali costituiscono l'offerta del ristorante, con ricette sempre rispettose della tradizione. Menu di terra e di mare, con un'abile lavorazione del pesce: dal crudo alla preparazione dei piatti più complessi. Il ristorante ha una ricca lista di vini che comprende ottimi prodotti del territorio e le migliori etichette italiane ed estere.

PIATTI TIPICI

Fantasia di mare: calamaretti e gamberoni tostati su guazzetto di "pappa al pomodoro"; zuppetta di soranini con gamberoni imperiali steccati al lardo di Colonnata; maltagliati al cuore di carciofo, culatello e maggiorana; maccheroncini di pasta fresca con ricciola di mare, olive taggiasche e finocchietto selvatico; scaloppa di mare con salsa bicolore e verdurine croccanti; manzetta di chianina con salsa al vino rosso e radicchio tardivo leggermente stufato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polipetto di scoglio stufato su polentina formenton

CHIUSURA	domenica sera solo in inverno
FERIE	mai
PREZZO EURO	65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Antonella Antonini

LUCCA

BUCA DI SANT'ANTONIO

Via della Cervia, 1/3 | Lucca
Tel. 0583 55881
www.bucadisantantonio.com
info@bucadisantantonio.com

Locale storico, fra i più caratteristici della città, a gestione familiare. L'ambiente è accogliente; il servizio rapido e cordiale. La cucina tradizionale del territorio propone piatti tipici, valorizzati da prodotti freschi e dalla pasta fatta a mano ogni giorno, ma attenta alle rivisitazioni e alle mutate esigenze dell'alimentazione. Nella caratteristica enoteca, piacevole da visitare, ampia selezione di vini italiani con particolare attenzione ai grandi cru locali e toscani.

PIATTI TIPICI

Tordelli lucchesi al sugo; zuppa alla frantoiana; capretto allo spiedo con erbette saltate e rapini; fegatelli di maiale con la rete; rovelline alla lucchese rifatte al sugo; zuppa lucchese dolce (buccellato e fragole)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Garmugia (tipica minestra con verdure fresche primaverili)

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 1 a luglio
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Giuliano Pacini

LUCCA

CELIDE

Viale Giusti, 7 | Lucca
Tel. 0583 469261 | Cell. 392 0556922
www.ristorante-celide.it
info@ristorante-celide.it

Un ambiente intimo, elegante e raffinato, ma allo stesso tempo familiare. Francesco Mazzaccheri, chef di fama internazionale, esprime la sua creatività con una cucina in cui il pesce è protagonista assoluto, selezionando con estrema cura la migliore materia prima direttamente dal mercato ittico di Viareggio. La moglie Simona, cordiale padrona di casa e sommelier, è in sala, ne cura i dettagli e accoglie gli ospiti con garbo e attenzione. La cantina offre delle ottime proposte in cui spiccano soprattutto vini bianchi e bollicine da scegliere fra circa 200 etichette.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di orata con insalatina di calamaretti e brunoise di verdure al balsamico; noci di capesante scottate in padella, polentina nera gratinata, vellutata di peperoni e bottarga; tagliolini con i gamberoni mantecati alla polpa di riccio e mandorle tostate; spaghettini con l'acciughina, bottarga di muggine, pinoli tostati, tonno; catalana di crostacei con frutta esotica; scorfano di fondale in guazzetto con frutti di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Il grande piatto di crudo

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica sera
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesco Mazzaccheri

MANCIANO

LA FILANDA

Via Marsala, 8/Via Trieste, 4 | Manciano (GR)
Tel. 0564 625156
www.lafilanda.biz | info@lafilanda.biz

Al piano terra, vi è un'esposizione dei sapori e dei vini della Maremma. Salendo le scale, vi troverete nella sala del ristorante, dalle ampie volte. Nella parte riservata all'enoteca, con l'antica pavimentazione in pietra serena grigia, si gusta un bicchiere di vino, una scaglia di pecorino stagionato, una fetta di salame, alcuni prodotti di elevata qualità del territorio. Un'eleganza discreta, in cui Barbara e Giampaolo vi accoglieranno per farvi assaporare piatti cucinati secondo il gusto toscano, con particolare attenzione alle stagioni. Quasi tutto è fatto in casa: pane, focaccia, paste, dolci.

PIATTI TIPICI
Scaloppa di fegato d'anatra con salsa di fichi al Porto; pappardella al ragù di cinghiale; pappa al pomodoro con capesante; elogio al piccione; sorpresa di mele con gelato alla cannella; le quattro stagioni del cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fagottino di pere e pecorino con salsa al miele e Vin Santo

CHIUSURA	martedì; gli altri giorni aperto solo a cena; venerdì, sabato e domenica aperto anche a pranzo
FERIE	variabili (gennaio, luglio, novembre)
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

MASSA

AGRITURISMO CALEVRO

Via Aurelia Ovest, 158 | Massa (MS)
Cell. 347 4454380
aziendacalevro@yahoo.it

Ristorante in agriturismo

L'attività di ristorazione nasce a fianco di una preesistente attività vitivinicola familiare, esercitata ormai da generazioni, e sviluppata con tecniche moderne dall'attuale gestore. Per questo la cucina, prevalentemente a carattere territoriale, è accompagnata da un'attenta cura nell'abbinamento dei vini di propria produzione. Particolare attenzione è posta anche nella scelta e nella preparazione del pesce fresco.

PIATTI TIPICI
Baccalà marinato; muscoli ripieni; lasagne stordellate; tordelli; stoccafisso in umido; torta di riso

IL PIATTO DA NON PERDERE
Trippa in umido

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena e la domenica a pranzo
FERIE	una settimana a marzo e una a settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
ALTRO	accettano

MONTE ARGENTARIO

DA SIRO

Corso Umberto I, 100 | Monte Argentario (GR)
Tel. 0564 812538
ristorante20@hotmail.com

Il locale si trova a Porto Santo Stefano, perla dell'Argentario, ed è gestito dal 1970 da Siro Alocci con i suoi figli (Cristiano in cucina). Ristorante tradizionale e caratteristico, offre una cucina accurata a base esclusivamente di pesce fresco, cucinato secondo le tradizioni locali, senza escludere però piatti creativi e innovativi. D'estate si mangia in veranda con bellissima vista sul porto.

PIATTI TIPICI
Sinfonia di antipasti di mare; risotto al nero di seppia; tagliolini agli scampi; strigoli al pescato del giorno; gran grigliata di crostacei del golfo; moscardini in padella al profumo di capperi e pomodori pachino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Seppie in umido al profumo di cipolla e funghi porcini

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50-60
PARCHEGGIO	zona pedonale

MONTE ARGENTARIO

GOURMET CON GUSTO

Località Santa Liberata | S.P. 161, nº 40
Porto Santo Stefano (GR)
Tel. 0564 812735 | Cell. 339 5312980
www.gourmetcongusto.com
info@gourmetcongusto.com

Ristorante in albergo

"Gourmet con Gusto" si trova all'interno dell'hotel "Villa Domizia", un bel 4 stelle direttamente sul mare. Inizia la sua storia nel 2013 da un'idea della proprietà (famiglia Altieri ed Emiliano Lombardelli). La filosofia è quella di far intraprendere al cliente un percorso, ricercando la cura dei particolari, sia nel servizio, sia nella cucina. Le pietanze locali e mediterranee vengono proposte in chiave moderna, con particolare attenzione alla leggerezza. Tutto è preparato sul posto, compresi il pane e i dolci.

PIATTI TIPICI
Raviolgnocchi di stracchino al cacio e pepe di ricci di mare e limone candito; paccheri freschi all'uovo alla carbonara con bottarga di Orbetello e guanciale; pescatrice in "porchetta" e salsa di bagna cauda; ricciola arrostita, piccole verdure in agrodolce e salsa tapenade; scaletta di crudo di crostacei al cucchiaio; gold chocolate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tronchetto di rombo, scaloppa di foie gras e salsa di barbabietole

CHIUSURA	aperto solo a cena (da aprile a ottobre)
FERIE	da novembre a marzo
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	40 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
IN CUCINA	Emiliano Lombardelli
ALTRO	menu | accettano

MONTE ARGENTARIO

LA SIRENA

Viale Caravaggio, 87/89
Fraz. Porto Ercole | Monte Argentario (GR)
Tel. 0564 835032
ristlasirena@tiscali.it

Locale storico, è da sempre gestito dalla stessa famiglia. Tuttora il padre aiuta il figlio in cucina. Nel 2013 è salito alla cronaca perché ha ospitato Putin e la sua scorta durante una visita all'Argentario. La cucina è ottima, così come la cantina. L'ambiente è semplice ma molto accogliente e con piacevole déhors per la stagione estiva. L'apparecchiatura è molto curata. Viene servito soltanto pesce fresco, quindi il menu varia a seconda del pescato. Il giovane cuoco e proprietario è preparato e professionale.

PIATTI TIPICI
Frittelle di spigola; calamari con carciofi; pasta al granchio; risotto gamberi, pinoli e curry; pesce di spina al limone; crostacei al sale

IL PIATTO DA NON PERDERE
Misto di antipasti (6 assaggi che variano con la stagione e col pescato)

CHIUSURA	lunedì; in agosto aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Guido e Luigi Solari

MONTE ARGENTARIO

OSTERIA DEI NOBILI SANTI

c/o Argentario Polo Club
Loc. Le Piane | Monte Argentario (GR)
Tel. 0564 833015 | Cell. 380 6925459
osteriadeinobilisanti@alice.it

Lo chef Moreno Santi aveva da sempre un ottimo ristorante a Porto Ercole, ma, dopo aver conosciuto l'Argentario Polo Club, ha deciso di unire l'eccellenza della sua cucina al fascino della location e si è trasferito nella club house del circolo. L'intero menu che propone gioca con il mare (tutto il pesce proviene dall'Argentario) e con i prodotti della Maremma, con grande originalità, all'interno di composizioni armoniche dove terra e mare sono sapientemente uniti. Le ottime materie prime sono selezionate con il criterio della stagionalità e del territorio.

PIATTI TIPICI
Zuppetta di patate e sconcigli; tortelli di ricciola con bottarga e aceto balsamico di Modena; gnocchetti di patate con fonduta di pecorino e funghi porcini; baccalà della svinatura; mazzancolle ai formaggi; pentolaccia di maiale con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Mezzelune con crostacei, zucchine e fiori di zucca

CHIUSURA	lunedì; aperto a pranzo dal giovedì alla domenica; aperto sempre a cena
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	120 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Moreno Santi

MONTECARLO

OSTERIA DEL VENTO

Piazza Carrara, 1 | Montecarlo (LU)
Tel. 0583 229600
www.osteriadelvento.it
osteria-delvento@libero.it

Il locale occupa un ambiente opportunamente ristrutturato, nel centro della bella cittadina trecentesca, capitale dell'omonimo distretto vinicolo. Dal 2012 una giovane coppia ne valorizza il carattere semplice, ma curato anche nei particolari, mentre collaboratori solleciti e cortesi assicurano un attento servizio. Discreta la cantina; i Doc locali sono serviti anche al bicchiere. La cucina del giovane chef si segnala per l'attenzione alle materie prime, spesso del territorio, combinate in originali accostamenti, mai prevaricanti sulla tradizione e il buon gusto.

PIATTI TIPICI
Tartara di manzo, aioli, rafano e farro soffiato; ravioli di cipolla dolce, salsa al parmigiano e nocciole; ravioli ripieni al pecorino, salsa di piselli e guanciale croccante; coniglio in porchetta, polenta di ceci e salsa al vino bianco; caffellatte (mousse) con biscotti; fragole e gelato al basilico

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pici, rucola e crudo di gambero rosa

CHIUSURA	lunedì. Aperto solo a cena (salvo i festivi)
FERIE	gennaio; 1 settimana a novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Marco Violini
ALTRO	accettano cani

MONTECATINI TERME

LA PECORA NERA

Via San Martino, 18 | Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 70331
www.ercoliniesavi.it/it/la-pecora-nera
info@ercoliniesavi.it

Locale di reputazione ormai consolidata, nato da una costola di un antico albergo termale. Da segnalare il buon gusto dell'arredamento, l'ambientazione elegante e tranquilla, con alcuni tavoli all'aperto. Attento e premuroso il servizio, con assidua presenza della titolare. Nel menu, oltre all'attenzione per la materia prima, si apprezzano la cura, la ricerca di varietà e una prudente innovazione, sia nei piatti di terra sia di mare, nel rispetto delle produzioni stagionali. Buona scelta di vini, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Scaloppa di fegato di grasso d'oca; catalana calda al vapore di scampi, gamberi e calamari; tagliatelle o malfatti fatti in casa al sugo di anatra o di stracotto di ossobuco o di stracotto di polpo (secondo stagione); tagliata di Patanegra; risotto allo Champagne e spuma di parmigiano; tortino caldo al cioccolato amaro con gelato alla vanilla del Madagascar

IL PIATTO DA NON PERDERE
Baccalà bollito su passata di ceci (in inverno)

CHIUSURA	aperto solo a cena (salvo lunedì in inverno); aperto a pranzo nei festivi
FERIE	10-28 gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Angelo Casalaspro
ALTRO	accettano cani

TOSCANA

MONTECATINI TERME

LA TORRE

Piazza Giusti, 5-8 | Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572 70650
www.latorre-montecatinialto.it
info@latorre-montecatinialto.it

Locale ormai di tradizione, situato in un antico edificio turrito medievale, restaurato con misura. Si presenta con aspetto classico, accogliente e confortevole. La cucina, cui sovrintende la famiglia dei proprietari, offre una discreta scelta di piatti della tradizione locale, preparati con schietta semplicità, scevra da sperimentalismo avventuroso. Buona scelta di vini, anche al bicchiere. In estate si può pranzare nella caratteristica piazzetta del borgo antico.

PIATTI TIPICI
Gnocchi al guttus; tagliolini ai funghi porcini e fiori di zucca; zuppetta di fagioli cannellini e funghi; agnello al forno; tagliata di manzo; gelato di crema con marmellata calda di fichi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti al Chianti

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Matteo Sabatini
ALTRO	accettano

MONTELUPO FIORENTINO

LA LANTERNA

Via Pulica, 117
Fraz. di Pulica | Montelupo Fiorentino (FI)
Tel. 0571 542021

A Pulica, frazione di Montelupo, i Pieraccioli gestivano un "appalto" dove le donne di famiglia stavano dietro al banco e gli uomini facevano i "tricconi", piccoli commercianti. Nel 1907 i Pieraccioli spostarono il loro esercizio più vicino alla strada, dove ancora adesso gestiscono l'"appalto" e l'attiguo ristorante, producendo essi stessi i salumi tipici. Qualunque sia la stagione, il fuoco a legna è sempre acceso per arrostire le carni, e ideale per Francesco Pieraccioli per cuocervi i suoi famosi "cartocci" che, quando vengono aperti, sprigionano piacevoli profumi. La cantina, anch'essa un po' ruspante, offre una discreta scelta di prodotti locali.

PIATTI TIPICI
Affettati di salumi di propria produzione; pappardelle alla lepre; cinghiale in umido; grigliata di carni miste

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cervello di vitello al cartoccio

CHIUSURA	giovedì e domenica sera
FERIE	15 - 30 agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80

MONTEVARCHI

CASTELLUCCI

Via Nello Traquandi, 12 | Montevarchi (AR)
Tel. 055 900199

Ristorante storico del territorio. Aperto nel 1989, ha saputo mantenere intatta la tradizione della tipica cucina romana (i proprietari hanno origini laziali), aggiungendo al menu i piatti tipici toscani, cucinati perfettamente e con ingredienti di ottima qualità. Buona la carta dei vini e l'olio. Servizio semplice e veloce.

PIATTI TIPICI
Carciofi alla giudea; fiori di zucca fritti; spaghetti alla carbonara; rigatoni cacio e pepe; tartare di carne; meringa al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bistecca alla fiorentina

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Donatella Venturi
ALTRO	accettano

MONTOPOLI VAL D'ARNO

SOTTOBOSCO

Via Barbata, 1 | Montopoli Val d'Arno (PI)
Tel. 0571 467459 | Cell. 338 1761412
www.ilsottobosco.it
ristoranteilsottobosco@gmail.com
info@ilsottobosco.it

Il ristorante è situato tra gli alberi, con un bel giardino, arredato semplicemente ma con garbo, dove cenare nella bella stagione. All'interno, una sala a piano terra e una saletta con terrazza al piano superiore. Cucina del territorio, basata sull'attenta ricerca di ottime materie prime (in stagione, funghi e tartufi). Proposta curata di piatti della tradizione, ben realizzati, nonché di piatti difficilmente presenti nella ristorazione, confinati ormai nella cucina domestica, eseguiti con passione. Cucina di terra, espressione del territorio, ma anche vari piatti di mare, con pesce freschissimo e trattato con mano leggera. I proprietari sono attenti alla valorizzazione dei prodotti locali, mediante un'accurata selezione di vini (soprattutto della zona), oli, caffè, distillati e liquori.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle della passione; antipasto di mare del conte; antipasto di terra toscanaccio; cinghiale; ragù di cinta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Frittura di mare

CHIUSURA	lunedì sera; sabato a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
IN CUCINA	Margherita Novelli
ALTRO	menu

TOSCANA

ORBETELLO

GALLERY

Via Gioberti, 91 | Orbetello (GR)
Tel. 0564 860474
www.galleryorbetello.com
gallery@virgilio.it

Nasce agli inizi del 2000, come bar/sala da tè: l'idea, nuova per il paese, è di una coppia di giovani albergatori, dopo anni di gestione di un piccolo albergo in centro. In breve tempo il locale si trasforma in un posto di degustazione di prodotti italiani d'eccellenza, abbinati a ottimi vini. Da qui il passo per diventare ristorante a tutti gli effetti è breve. Adesso è tra i migliori ristoranti del paese e offre piatti molto sfiziosi e creativi (anche per celiaci), nel rispetto delle tradizioni regionali. Le materie prime, sempre fresche e di ottima qualità, provengono da tutta Italia. Ottimi anche i dolci.

PIATTI TIPICI

Sottilissima di calamari al vapore con verdure e salsa limoncella; zuppetta di gamberi con crema di patate; paccheri di Gragnano con olive e mozzarella di bufala; tronchetto di baccalà bruschettato con capperi, pomodorini, olive e polenta grigliata; bocconcini di pescatrice in panatura aromatizzata; polpetti affogati al vino Ansonica su letto di scarole e ceci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Il cioccolatissimo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	50-60
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu

ORBETELLO

ROSA DEI VENTI

Via Calabria, 33/35
Fraz. Albinia | Orbetello (GR)
Tel. 0564 870143 | Cell. 338 1954350
www.la-rosa-dei-venti.it
info@la-rosa-dei-venti.it

Ristorante in albergo

Da venti anni, sempre lo stesso rispetto per l'ambiente e le tradizioni. Giancarlo dice di fare il lavoro più bello del mondo: dedicarsi alla ristorazione e alla campagna. Caratteristiche della sua cucina sono la semplicità e il legame col territorio; usa prodotti a km 0, richiamando la tradizione maremmana con un tocco moderno. Ama i piatti di pesce e quei prodotti poveri e dimenticati che abbina con verdure di stagione. Non cerca proposte stravaganti, perché la sua forza è la qualità della materia prima.

PIATTI TIPICI

Flan di verdure di stagione con salsa ai crostacei; passatina di patate di Grotte di Castro con gamberi rossi dell'Argentario spadellati al rosmarino e olio al basilico; maltagliati di farina di "grani antichi" con dadolata di orata al coltello, pachino, oliva taggiasca, carciofi sbianchiti, profumo di timo; gnocchi verdi all'ortica con crema di scampi; trancio di tonno, in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche; semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione con salsa al lampone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pappa al pomodoro con anguilla sfumata e bottarga di Orbetello

CHIUSURA	martedì (solo da ottobre a maggio)
FERIE	novembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante, comodo
IN CUCINA	Giancarlo Francia
ALTRO	menu | accettano

PIETRASANTA

FILIPPO

Via Stagio Stagi, 22 | Pietrasanta (LU)
Tel. 0584 70010 | Cell. 347 7855131
www.filippopietrasanta.it
info@filippopietrasanta.it

Affacciato sul caratteristico borgo di Pietrasanta (con alcune camere confortevoli e ben arredate), il ristorante prende il nome dal proprietario Filippo di Bartola, un giovane emergente nella ristorazione della Versilia Storica. In carta si trovano piatti della tradizione, come le animelle e il cervello fritto, rivisitati in chiave contemporanea. Compito di Filippo è la scelta giornaliera degli ingredienti che vengono personalmente selezionati tenendo conto, in particolare, della territorialità e della stagionalità. Buona la selezione dei vini. Il servizio è accurato e veloce.

PIATTI TIPICI

Tortelli di carne al ragù; tagliolini artigianali al sapore di mare; tartare di carne chianina battuta al coltello con spuma al parmigiano e uovo biologico; animelle al burro con purea di carote e cervello fritto; roast beef di chianina con patate arrosto; trancetto di baccalà islandese con cavolo verza e cavolo cappuccio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpettine rosse del convento

CHIUSURA	mai
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	35 + 35 all'aperto
IN CUCINA	Fabio Mazzei, Andrea Gemignani

PIEVE FOSCIANA

POZZO

Via Europa, 2/A | Pieve Fosciana (LU)
Tel. 0583 666380
www.ristorantepizzeriailpozzo.it
ristoranteilpozzo1@gmail.com

Il Pozzo è un locale ampio e accogliente, che offre specialità tipiche della Garfagnana, rivisitate con un tocco di modernità e fantasia. L'ambiente è spazioso, adatto anche per comitive e per ricevimenti, e la cucina offre piatti genuini, preparati con prodotti locali. Dal prosciutto al tartufo, dal cinghiale al farro, le ricette del Pozzo sono un'esplosione di gusti tipici della zona, cucinati a regola d'arte e solo con ingredienti stagionali e freschi. Non mancano il tartufo nero locale, i funghi porcini e salumi e formaggi toscani. La pasta è tutta fatta a mano.

PIATTI TIPICI

Taglierini al tartufo nero; zuppa di farro; pappardelle di farro con ragù di anatra; cinghiale in umido con polenta gialla; tagliata di carne con rucola fresca; coniglio disossato con ripieno di tartufo nero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli ripieni di carne e verdura con sugo di funghi

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Romei e Bruno Martinelli
ALTRO	menu | accettano

TOSCANA

PIOMBINO

TAVERNA DEI BONCOMPAGNI

Via Vittorio Veneto, 38 | Piombino (LI)
Tel. 0565 222176 | Cell. 340 7326919

Il locale, già antica osteria di marinai, nel cuore del centro storico, segue la stagionalità dei prodotti sia di mare sia di terra, puntando alla qualità delle materie prime, con prodotti a km 0. Non usano congelato, né allevato e non friggono per scelta. I piatti della cucina sono una rivisitazione di quelli della tradizione. Tutte le preparazioni sono senza glutine.

PIATTI TIPICI
Tartara di carne con burrata e frutta di stagione; ravioli fatti in casa al pescato del giorno in cacio e pepe; piccione con abbinamenti di stagione; catalana di crostacei con maionese; trancio di pesce del giorno a bassa temperatura; rivisitazione della tarte tatin

IL PIATTO DA NON PERDERE
Crudité di mare

CHIUSURA	martedì
FERIE	dal 3 al 18 novembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	26 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Andrea Cinelli
ALTRO	menu | accettano cani

PISA

MARTINI

Via dell'Edera, 16 | Pisa
Tel. 050 37592
www.ristorantemartini.it
raffaele@ristorantemartini.it

Cucina essenzialmente di pesce, curata e semplice, basata sulla materia prima di massima freschezza e pescata nel mare locale. Cura nella preparazione e capacità di costruzione dei piatti, servizio estremamente cortese sono i pilastri di una cucina che non delude. Le origini sarde della famiglia influenzano le preparazioni dello chef Ignazio. Su ordinazione, anche piatti di carne (maialino, per esempio) secondo la tradizione sarda. Buona la cantina con circa 150 etichette tra bianchi e rossi; analogamente buona l'offerta di superalcolici.

PIATTI TIPICI
Spaghetti vongole e bottarga; linguine con frutti di mare al cartoccio; branzino al sale; baccalà in carpione; catalana di crostacei; seadas

IL PIATTO DA NON PERDERE
Antipasto alla Martini: sette portate miste del giorno

CHIUSURA	lunedì e giovedì a pranzo e martedì tutto il giorno
FERIE	2 settimane a gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ignazio Diana
ALTRO	menu | accettano cani

PISA

V. BENY

Piazza Chiara Gambacorti, 2 | Pisa
Tel. 050 25067
lazzerinibeny@gmail.com

Il locale nasce dalla passione per la cucina dei coniugi Damiano e Sandra: lui in sala, pronto a descrivere i piatti da degustare, lei, impegnata ai fornelli con fantasia e abbinamenti originali. Il ristorante, che nell'antichità era un vecchio convento, è dotato di un ambiente accogliente e rilassante. Il menu è espresso con una particolare cura nella scelta degli ingredienti, puntando alla stagionalità e alla freschezza. La carta dei vini offre una selezione delle etichette del territorio e della regione, senza tralasciare etichette nazionali. Per concludere, una ricca selezione di Rum e distillati, accompagnati dal grande tentatore: il cioccolato.

PIATTI TIPICI
Focaccette farcite; salicornia con le seppie (da maggio a settembre); ravioli ripieni con tracina, salsa ai crostacei e pomodorini pachino; calamari e seppie con julienne di ortaggi e bottarga di muggine; stinco di maiale con radicchio e pepe; torta di farina di castagne e mele renette

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle vongole e carciofi

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	24
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Sandra Lazzerini

PISTOIA

RAFANELLI

Via Sant'Agostino, 47 | Pistoia
Tel. 0573 23046 - 532046
rafaneo1@rafannelliritasac.191.it

Cucina familiare, con quasi novant'anni d'esperienza. Tempo, terra e tradizione ispirano piatti semplici, frutto di conoscenza e professionalità. Importante il cortile per i secondi piatti e, d'inverno, la cacciagione assume un ruolo di rilievo. Dolci della casa fatti con amore. La cantina è adeguata a una cucina che rispetta la propria tradizione.

PIATTI TIPICI
Carcerato (pappa di pane in brodo di rigaglie di bovino); fegatelli di maiale nella rete con rape saltate; cosciotto di agnello con cagliata di latte e limone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maccheroni sull'anatra

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	26 dicembre - 5 gennaio; agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo

TOSCANA

PONTEDERA

AEROSCALO

Via Roma, 8 | Pontedera (PI)
Tel. 0587 52024
aeroscalo@libero.it

Ristorante elegante e accogliente nel centro di Pontedera; ha due salette ben arredate, tavoli ben distanziati e un delizioso angolo verde interno. Il locale propone una cucina della tradizione, legata al territorio e alla stagionalità, con materie prime di qualità. Cucina di terra, essenzialmente, con largo spazio alla cacciagione. Ottimi salumi toscani; eccellenti paste fresche con sughi o ragù di cinghiale, lepre, coniglio e volatili; carni di qualità, con cotture spesso realizzate nel forno a legna dallo chef e proprietario Francesco Marianelli, coadiuvato dai familiari. Corretta carta dei vini, incentrata su quelli toscani, e possibilità di vini al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Pappardelle al ragù di lepre; risotto con pernice e tartufo; stracotto alla chiantigiana; fegatelli di maiale arrosto allo spiedo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cinghiale alla maniera delle Maremme pisane

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	28-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

PONTREMOLI

ANTICA TRATTORIA PELLICCIA

Via Garibaldi, 137 | Pontremoli (MS)
Tel. 0187 830577
trattoriapelliccia@virgilio.it

"Pelliccia", locale accogliente nella tradizione delle trattorie pontremolesi, è situato in un palazzo d'epoca sull'antico tracciato della Via Francigena. Attentamente gestito da Veronica Tosi e famiglia, offre una cucina con prodotti tipici locali accuratamente selezionati, specialità di funghi in stagione, tenero agnello della razza zerasca originaria della Lunigiana, ottimi dolci fatti in casa. Ampia scelta di vini, locali e nazionali, menu degustazione e a tema. Servizio di sala molto professionale, di grande ospitalità e cordialità.

PIATTI TIPICI
Funghi porcini ripieni; torte di verdure; tortelli di bietole e ricotta; testaroli al pesto pontremolese; minestrone alla pontremolese; tortino di marmellata di castagne

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnello di Zeri cotto nei testi

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

PRATO

BAGHINO

Via dell'Accademia, 9/13 | Prato
Tel. 0574 27920

I locali di questo noto ristorante, nel centro storico, anche se ristrutturati, mantengono intatto l'impianto antico e il suo fascino: gli alti soffitti a volte, i muri a cera e gli arredi del buon gusto toscano creano una calda atmosfera di casa. I suoi menu testimoniano il pregevole percorso della storia di Prato e dell'evoluzione della sua cultura gastronomica. I piatti sono quelli tipici della cucina toscana e pratese, fatti ancora oggi con antiche ricette. Dimostra cura nella scelta dei prodotti locali e in particolare dell'olio e del vino. La cantina è ben fornita.

PIATTI TIPICI
Ravioli con crema di spinaci e pecorino; farinata col cavolo nero; filetto di maiale al lardo di Colonnata e profumi mediterranei; fegatelli rape e fagioli; baccalà alla livornese; torta di mele con gelato di crema e cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sedano ripieno alla pratese

CHIUSURA	domenica; lunedì a pranzo
FERIE	agosto e seconda settimana di gennaio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

ROSIGNANO MARITTIMO

IL DUCALE

Piazza Garibaldi, 33
Loc. Vada | Rosignano Marittimo (LI)
Tel. 0586 788600 | Cell. 335 6708179
www.ristorante_il_ducale.com
ristoranteilducale@virgilio.it

Suggestivo ristorante nel palazzo granducale, nel centro storico di Vada, aperto nel 1988. La cucina è tradizionale, basata sull'utilizzo delle sole materie prime del territorio, ma anche con spunti creativi, finalizzati, tuttavia, alla semplicità e al rispetto dei sapori e dei profumi che caratterizzano la buona cucina. Il locale, arredato con eleganza classica, è dotato di un'importante cantina, che presenta i migliori vini del territorio, nazionali e internazionali. La gestione familiare è molto professionale.

PIATTI TIPICI
Antipasto di mare "crostacei ubriachi"; spaghetti con sugo alle vongole veraci (in alternativa alle arselline sgusciate); pasta al sugo di filetti di pesce pescato di giornata; pesce di giornata al forno con patate e pomodorini; pesce al forno sotto sale (con pelle e squame); dolce di migliaccio (crêpe) farcito con marmellata fatta in casa o con cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Piatto ghiotto (piatto unico con pasta e crostacei oppure con pasta e pesce di lisca)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Altero Giomi e Daniela Brunetti

TOSCANA

SAN GIMIGNANO

DA PODE

Località Sovestro, 63 | San Gimignano (SI)
Tel. 0577 943153
www.dapode.com | info@dapode.com

In una costruzione in pietra e mattoni, il ristorante, gestito fin dal 1985 dalla famiglia Failli, ha al suo interno salette rustiche e raffinate. Ai fornelli la signora Lucia, la chef di famiglia, e in sala Alfredo e Sergio sempre pronti a consigliare i clienti nella scelta dei piatti. La cucina è quella tradizionale, con ingredienti di prima qualità, spesso legati al territorio, come lo zafferano di San Gimignano, i salumi della macelleria Fioravanti, i tartufi della zona. La pasta è fatta a mano così come i dolci. Ottima la carta dei vini con circa 90 etichette prevalentemente locali.

PIATTI TIPICI
Penne della fattoria; fiorentina alla griglia; terrina di chianina con composta di cipolle; pollo ruspante alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle alla rustica con zafferano

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	85 + 95 all'aperto

SANSEPOLCRO

BALESTRA

Via Montefeltro, 29 | Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 735151
www.labalestraristorante.it
balestra@labalestra.it

Ristorante in albergo

Nato alla fine degli anni Cinquanta da un'idea di Vittorio e Cesira Tricca, il ristorante è subito diventato un riferimento sicuro per ogni occasione. Il successo della cucina si basa sulla qualità assoluta delle materie prime, scelte con cura durante la spesa quotidiana, e sulla professionalità e l'amore con cui vengono trasformate in piatti da proporre agli ospiti secondo le ricette della tradizione. La pasta all'uovo è fatta a mano in casa; le carni bovine sono solo di razza chianina Igp; l'olio di oliva Igp è delle colline di Firenze. La continuità è oggi assicurata da figli e nipoti di Vittorio e Cesira.

PIATTI TIPICI
Lombetto di maiale stagionato e raviggiolo; ravioli di ricotta e spinaci; tagliatelle al ragù di chianina; fritto misto alla toscana (carne e verdure di stagione); carpaccio di vitellone chianino con sedano e parmigiano; mousse di ricotta con fico giulebbato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnello allo scottadito

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	prime 3 settimane di agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 140 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Rosario Religioso
ALTRO	menu

SERAVEZZA

TRATTORIA POZZO DI BUGIA

Via Federigi, 544
Loc. Querceta | Seravezza (LU)
Tel. 0584 743696
www.ristorantetrattoriapozzodibugia.it
gaiogiannelli@hotmail.com

Trattoria

Locale tradizionale, i cui piatti rispettano l'attenzione alla stagionalità e ai prodotti del territorio. Paste ripiene, pane, biscotti, gelati, sorbetti e marmellate vengono preparati personalmente dal titolare con un'accurata scelta delle materie prime. Lista dei vini prevalentemente toscani.

PIATTI TIPICI
Flan di porri con fonduta al pecorino; tortelli fatti in casa al ragù di carne; torta di mele calda con gelato alla crema; biscottini gelato fatti in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bistecca cotta sulla brace di ulivo

CHIUSURA	lunedì; da martedì a venerdì aperto solo a cena; sabato e domenica anche a pranzo
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	50 + 50 all'aperto
IN CUCINA	Gaio Giannelli

SERRAVALLE PISTOIESE

TAGLIERE

Via Provinciale Lucchese, 355
Serravalle Pistoiese (PT)
Tel. 0573 1721909 | Cell. 333 1341142
iltaglieresrl@gmail.com

Locale di recente apertura; sebbene non felicemente collocato, si presenta all'interno gradevole e accogliente. È diviso in due zone, l'una destinata alla vendita e degustazione di particolari salumi, formaggi e vini selezionati, l'altra a ristorante tradizionale, raccolto e ben sistemato. Ben apparecchiati i tavoli, con belle stoviglie. Da segnalare l'offerta dei vini, serviti anche a bicchiere, per gli opportuni accostamenti. Il servizio del giovane personale è attento e sollecito. La chef Maria, di origine lucana, propone interessanti accostamenti e citazioni della sua terra, mostrando anche cura nella presentazione.

PIATTI TIPICI
Tagliere di salumi e formaggi; baccalà cotto a bassa temperatura su crema di cannellini agli aromi; scialatielli rossi con molluschi e bottarga; costata di Limousine piemontese alla griglia, sale Maldon e olio extravergine; brochette di mazzancolle e calamari alla piastra su letto di misticanza; semifreddo di crema di ricotta con pere e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filetto sfumato al Cognac con fonduta di formaggio di fossa

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard
COPERTI	25 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Simone
ALTRO	accettano

SIENA

OSTERIA IL GHIBELLINO

Via dei Pellegrini 26 | Siena
Tel. 0577 288079 | Cell. 366 5920103
osteriailghibellino@gmail.com

Trattoria

In pieno centro storico, davanti al Battistero e nelle immediate adiacenze di Piazza del Campo, questa accogliente osteria, tra il rustico e l'elegante, vi farà sentire come a casa vostra. Stefano Berardi e Giacomo Meacci hanno scelto la ristorazione perché amano questo mestiere. La cucina elabora in continuazione i prodotti della terra di Siena, ed è la passione per i sapori, gli aromi e i profumi della tradizione senese che porta a cambiare il menu e la carta dei vini molte volte l'anno. Nel rispetto della tradizione, l'osteria, iscritta all'Associazione italiana celiachia, prepara anche menu per celiaci.

PIATTI TIPICI

Acqua cotta; pici al sugo di carne e verdure; trippa alla senese; coniglio in umido; bistecca fiorentina; delizia di biscotti e crema

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cervello fritto

CHIUSURA	lunedì (inverno); domenica (estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu

SIENA

TRATTORIA DA DINO

Casato di Sopra, 71 | Siena
Tel. 0577 289036

Trattoria

La tradizione della cucina senese è coltivata con amore in questa trattoria, nata nel 1974 a ridosso della zona più antica della città, Castelvecchio. L'ambiente è semplice e familiare e la qualità del cibo rappresenta, sia negli ingredienti sia nella loro elaborazione, quanto di più eccellente si poteva assaggiare sulla tavola della famiglia media cittadina e del territorio: prodotti dell'orto, carni degli animali da cortile e vitelli chianini. Tre generazioni, Silvana, il figlio Roberto con la moglie Donatella e il nipote Mirko, sono i geni di questa trattoria, unica per attenzione e correttezza degli straordinari piatti del menu.

PIATTI TIPICI

Acqua cotta alla ilcinese; pici cacio e pepe; tagliata di chianina con olio e rosmarino; gobbi rifatti al pomodoro; fegatelli; crostata di marmellata fatta in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto di carne e verdura

CHIUSURA	giovedì
FERIE	dal 5 al 20 luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Silvana Mazzini

TERRANUOVA BRACCIOLINI

L'ACQUOLINA

Via Setteponti Levante, 26
Terranuova Bracciolini (AR)
Tel. 055 977497 | Cell. 338 7146496
www.acquolina.it | info@acquolina.it

Trattoria

Il locale si trova lungo l'antica Cassia Vetus, oggi chiamata Setteponti. Classica osteria toscana, gestita in modo famigliare da Daniela e Paolo Tizzanini. Vocata alla valorizzazione delle ricette tipiche del Valdarno, nel corso degli anni si è ritagliata un ruolo guida nella salvaguardia dei prodotti del territorio. Il menu cambia secondo la stagione, con alcuni piatti fissi. Erbe e ortaggi vengono dal loro orto e l'olio dai loro olivi. In un grande camino gira, in inverno, lo spiedo di carne e cacciagione; in tegami di coccio viene cotto lo stufato alla sangiovannese.

PIATTI TIPICI

Pappa al pomodoro; sformato di ricotta e porri con fonduta di pecorino; pici al norcino; tortelli di baccalà in salsa di porri; guanciola di chianina al Chianti; trippa alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Anatra in porchetta

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Daniela Failli
ALTRO	menu | accettano

VIAREGGIO

CABREO

Via Firenze, 14 | Viareggio (LU)
Tel. 0584 54643

Fondato nel 1996 dal compianto Francesco Biancalana, è ora gestito dalla moglie Iole e dalla figlia Elena che sovrintendono alla sala. In cucina opera con immutata cura Federico Barsotti. La cucina è sempre di elevatissimo livello e realizzata con pesci freschi di grande qualità. Si comincia con buoni assaggi di 3 antipasti e si prosegue con i primi piatti, davvero notevoli. Da non perdere gli spaghetti con i muscoli (cozze) o la grande padellata con spaghetti e astice (piatto unico). Ma il vero cavallo di battaglia è la catalana di aragosta, la migliore che abbiamo assaggiato in Versilia. Buoni i dolci e più che sufficiente la selezione dei vini.

PIATTI TIPICI

Antipasti misti di mare; spaghetti alle cozze; linguine calamaretti e salvia; spaghetti con astice blu; grigliata mista; fritto misto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Catalana di aragosta

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60
IN CUCINA	Federico Barsotti

TOSCANA

VIAREGGIO

DA MIRO

Via Coppino, 289 | Viareggio (LU)
Tel. 0584 384065 | Cell. 333 4906889
www.ristorantedamiro.com

Il ristorante, sulle sponde storiche del molo, è un luogo sicuro per conoscere la gastronomia di mare della Viareggio che fu e che è. La sua storia inizia nel 1954 da un piccolo bar sul porto che, dopo una ventina di anni, diventa una trattoria del mare, sempre più raffinata, ma attenta ai piatti della tradizione viareggina. Daniele Poleschi propone le ricette della tradizione, in primo luogo il cacciucco e il pesce, con cotture espresse e poco invasive, per esaltare la freschezza degli ingredienti e i sapori del mare, ma anche il crudo di crostacei e frutti di mare. Infine, un'eccellente carta dei vini e degli champagne, curata da Poleschi, è in grado di soddisfare tutte le tasche. Un ristorante dove è piacevole sentirsi un po' a casa propria.

PIATTI TIPICI
Crudité; cacciucco alla viareggina; spaghetto alla trabaccolara; rana pescatrice alla cacciatora; frittura mista di calamari e gamberi; pesce alla Vernaccia

IL PIATTO DA NON PERDERE
La Recanati (guazzetto in bianco con pesci e crostacei)

CHIUSURA	lunedì e a pranzo il martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	comodo

VICCHIO

LOCANDA ANTICA PORTA DI LEVANTE

Piazza Vittorio Veneto, 5 | Vicchio (FI)
Tel. 055 844050
www.anticaportadilevante.it
info@anticaportadilevante.it

Ristorante in albergo

Il panoramico ristorante, in stile anni Sessanta, si trova appena fuori dalle mura di Vicchio, presso l'antica Porta di Levante. Il giovane, e già affermato cuoco, Cristian Borchi, è reduce da un viaggio in USA dove ha insegnato le basi della cucina mugellana. In cucina non mancano mai le specialità stagionali, come porcini, tartufi e marroni in autunno, funghi prugnoli e tartufi marzolini in primavera. L'esperto sommelier, Simone Draisci, tiene aggiornata la fornitissima cantina, dove hanno un posto d'onore anche i nuovi vini locali che negli ultimi tempi hanno acquisito fama nazionale.

PIATTI TIPICI
Tronchetto di fegatini di pollo con tartufo, pane alle noci e caffè; tortelli mugellani al sugo di carne; ravioli con ricotta e ortica al burro di montagna e pepolino; farrotto del Mugello con marroni e bardiccio mantecato al formaggio di pecora; tagliata di manzo con patate arrosto e lardo di Colonnata; crema bruciata al caffè

IL PIATTO DA NON PERDERE
Battuta al coltello di manzo mugellano con sale fiore di Cervia, olio extravergine e robiola di pecora

CHIUSURA	lunedì e martedì (inverno). In estate sempre aperto.
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Cristian Borchi

VOLTERRA

ENOTECA DEL DUCA

Via di Castello, 2 | Volterra (PI)
Tel. 0588 81510
www.enoteca-delduca-ristorante.it
delduca@sirt.pisa.it

Due realtà, enoteca e ristorante, all'interno dello stesso locale. Ottimi vini da abbinare a formaggi e salumi. La cucina è creativa, legata ai prodotti del territorio e curata dallo chef patron Genuino Del Duca con esperienza, brillante fantasia e gusto nella preparazione dei piatti. Servizio gentile e possibilità di pranzare nel déhors del locale.

PIATTI TIPICI
Prosciutto di cinghiale e fonduta di pecorino; tagliolini carbonara e tartufo; carrè d'agnello; semifreddo con gelatina di Passito

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ribollita con petto di colombaccio

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili in inverno
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Genuino Del Duca

Marche

AGUGLIANO

LA CHIUSA DA CAROLA

Via Chiusa, 35 | Agugliano (AN)
Tel. 071 907066 | Cell. 347 1554964
www.lachiusadacarola.it
lachiusa@gmail.com

Ristorante-trattoria aperto dal 1850, gestito dalla famiglia Vico da cinque generazioni. La cucina è tradizionale, con piatti di stagione, alcuni rivisitati. I gestori, da sempre attenti alla selezione dei prodotti, hanno fatto della qualità delle materie prime il loro credo. Con il progetto "Orto bio" mettono a disposizione della clientela verdure e ortaggi prodotti direttamente, rispettando i regolamenti delle coltivazioni biologiche. Il locale offre alla sua clientela un'ampia scelta di piatti profondamente legati alla tradizione della buona cucina marchigiana, arricchita da piatti vegetariani e vegani.

PIATTI TIPICI

Prosciutto; tagliatelle al ragù; tortellini in brodo di cappone; faraona in salmì; pollo alla cacciatora; grigliata mista

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi al sugo di papera

CHIUSURA	sabato
FERIE	seconda e terza settimana di agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	170 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fiorella Vico
ALTRO	menu ✕ | accettano

ANCONA

LA BOTTEGA DI PINOCCHIO

Via Pinocchio, 48 | Ancona
Tel. 071 898010 | Cell. 338 4440543
bottegadipinocchio@tiscali.it

Il locale, gestito dall'istrionico titolare Fabio Fiatti assieme alla famiglia al completo, si trova al centro della frazione di Pinocchio, una zona Sud di Ancona nei pressi dell'Università. Recentemente ristrutturato, ha mantenuto il caratteristico ambiente rustico, dove l'ospitalità è molto curata e professionale. La cucina utilizza prodotti di altissima qualità ricercati personalmente da Fabio. La lista dei vini è rappresentativa delle maggiori etichette locali. I prezzi sono coerenti con la qualità dei prodotti e il servizio. Nel locale è possibile acquistare i prodotti selezionati e preparati da Fabio.

PIATTI TIPICI

Mezzelune di patate ripiene di baccalà al sugo di stoccafisso; spaghetti con i sardoni; passatelli ai porcini (in stagione); baccalà al forno con patate; maialino in porchetta; trippa alla marchigiana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stoccafisso all'anconetana

CHIUSURA	domenica; dal lunedì al giovedì a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

ANCONA

OSTERIA DELLA PIAZZA

Piazza Ugo Bassi, 14 B | Ancona
Tel. 071 2814235
www.osteriadellapiazza.com
info@osteriadellapiazza.com

Situato nel rione Piano San Lazzaro, quartiere storico di Ancona, il locale, gestito dal 2008 da Claudio Bevilacqua e dallo chef Elis Marchetti, è conosciuto per la sua cucina che rivisita i piatti della tradizione marchigiana sia di carne sia di pesce. Estrema cura nell'utilizzo delle materie prime sempre di qualità e nella presentazione delle preparazioni.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla carbonara; paccheri cacio e pepe; paccheri allo scoglio; frittura dell'Adriatico; stoccafisso all'anconetana; galletto al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di tonno al pistacchio

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	dal 10 al 20 agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	100

ASCOLI PICENO

ENOTECA KURSAAL

Via Luigi Mercantini, 66 | Ascoli Piceno
Tel. 0736 253140
Cell. 333 3456929 - 335 6488431
www.enotecakursaal.it
lucio.sestili@enotecakursaal.it

Lucio Sestili, sommelier professionista, dal 1957 gestisce il locale avviando alla "cultura del vino" generazioni di ascolani. Organizza eventi per promuovere la conoscenza delle preparazioni gastronomiche locali con oli e vini selezionati. Nella sala enoteca si può consumare una veloce colazione, a prezzo contenuto, mentre la sera si effettua servizio di osteria con degustazioni di vini in abbinamento a stuzzicanti proposte. Nella sala ristorante, sono offerti i piatti della tradizione, dove domina il gran fritto misto all'ascolana. L'enoteca presenta un vasto assortimento di vini locali, nazionali ed esteri, e ricercatezze gastronomiche. Grande scelta di dolci, salumi, formaggi.

PIATTI TIPICI

Olive Dop all'ascolana del Piceno ripiene e fritte; trippa all'ascolana; pollo e agnello spezzato "ncip- nciap"; baccalà all'ascolana; zuppa di farro con funghi porcini; coratella d'agnello all'ascolana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio con i peperoni

CHIUSURA	Ferragosto
FERIE	1 settimana ad agosto
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 (sala ristorante) + 45 (sala osteria)
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Lucio Sestili

MARCHE

ASCOLI PICENO

VILLA CICCHI

Frazione Rosara, 137 | Ascoli Piceno
Tel. 0736 252272 | Cell. 335 6657414
www.villacicchi.it | info@villacicchi.it

Ristorante in agriturismo

Una pregevole casa di campagna, residenza di villeggiatura dei primi del 1700, che conserva immutato il suo fascino. La villa dispone di una sorprendente cantina, scavata nel travertino, ove conserva una notevole scelta di vini locali. Si avrà un gradevole incontro con la buona cucina e i raffinati sapori dei piatti inventati e realizzati dalla titolare Elena Cicchi, con grande professionalità, cortesia e disponibilità. Le materie prime, per lo più biologiche, provengono dall'azienda agricola di famiglia.

PIATTI TIPICI
Salumi prodotti e stagionati in casa; flan di parmigiano con composta di pomodori e vaniglia; carpaccio di manzo bio al limone; agnolotti ai fiori di zucchine e zafferano; ravioli al tartufo nero dei Sibillini; filetto di maiale alle ciliegie

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran fritto misto all'ascolana

CHIUSURA	domenica sera. Aperto solo su prenotazione
FERIE	dal 9 gennaio al 9 febbraio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 250 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	M. Elena Cicchi
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

CAGLI

LE FONTANE

Statale Cagli-Pergola, 126 A | Cagli (PU)
Tel. 0721 790148
www.le-fontane.com
info@le-fontane.com

Ristorante-Pizzeria

Poco fuori Cagli si trova questo bel casolare, molto ampio, gestito con passione dallo chef Valerio Ferri, in cucina, e da sua moglie Flavia, in sala. Valerio, inoltre, pratica ancora la professione del "norcino", che gli consente una maestria ineguagliabile nelle preparazioni di salumi e di piatti a base di carne di maiale, che trova nelle piccole stalle artigianali dei dintorni. Valerio, cuoco eclettico, ha anche un'altra passione: la caccia. Ecco quindi che nel locale si possono trovare specialità di cacciagione. La cantina è di tutto rispetto, con prevalenza di vini marchigiani di grande qualità. Nel locale si può anche degustare un'ottima pizza.

PIATTI TIPICI
Tagliere di salumi di produzione propria con crescia; "cresc' tajet" (quadrelli irregolari di polenta impastata con farina di grano) ai fagioli; pappardelle con sugo d'oca; oca in porchetta; cinghiale in salmì; sfogliatina con crema chantilly e salsa vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gran grigliata di maiale

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	VISA
COPERTI	150 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Valerio Ferri

CINGOLI

LO SMERALDO

Via Castreccioni, 82 | Cingoli (MC)
Tel. 0733 612104 | Cell. 338 1293628
claudiasmeraldo@alice.it

Il ristorante si trova sullo splendido lago artificiale di Castreccioni e gode di un suggestivo panorama. Il che consente agli ospiti una sosta piacevole e rilassante ma anche ricca di emozioni, perché lo staff di cucina offre una vasta scelta di piatti creativi, legati, tuttavia, alla tradizione locale, sempre varia e appetitosa, con prodotti di prima qualità a chilometro zero. Molto accurato il servizio, garantito da personale altamente professionale, attento alle esigenze del cliente. L'ambiente è familiare e accogliente. Ben dotata la cantina, con una vasta scelta dei migliori vini della regione: dai Verdicchi ai rossi piceni, dalla Passerina al Falerio, dal Ribona al Pecorino e alla Lacrima.

PIATTI TIPICI
Tagliolini ai funghi porcini; tagliatelle con fagiano e asparagi; oca alle erbe aromatiche; cinghiale in salmì; tagliata con rucola (o tartufo fresco) e parmigiano; agnello alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE
Antipasto-degustazione di carni, formaggi e verdure con la crescia cotta al momento nel forno a legna

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Diego Ciciliani

CIVITANOVA MARCHE

AMICI DEL GATTO

Viale Vittorio Veneto, 238
Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733 811414
www.amicidelgatto.eu
amicidelgatto@libero.it

Questo ristorante, nato nel 1998, ha fatto del rispetto della tradizione il suo punto di forza, garantito da una scelta di materie prime di ottima qualità e soprattutto dalla costante presenza di pesce freschissimo. L'ambiente è climatizzato e molto luminoso per mettere la clientela a proprio agio. Vanto del ristorante è l'ottima selezione di vini marchigiani, nazionali e internazionali. Professionalità e accoglienza fanno il resto.

PIATTI TIPICI
Chitarrine all'astice; ravioli con ripieno di pescatrice, con salsa di scampi e tartufo nero; gnocchetti con le pannocchie (cicale di mare); rana pescatrice in porchetta; brodetto; rombo chiodato al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE
Baccalà con le patate

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	comodo

MARCHE

CIVITANOVA MARCHE

ANTÒ JOMATTÌ

Via IV Novembre, 34 (Lungomare Nord)
Civitanova Marche (MC)
Cell. 331 8021409
www.antojomatti.com

La famiglia Lepretti appartiene ad una progenie di pescatori che un bel giorno ha deciso di mettere a frutto le ricette della famiglia, quelle apprese a bordo dei pescherecci e di aprire un ristorante. Non è stato facile ma alla fine il locale è riuscito ad affermarsi grazie al pesce freschissimo rifornito dai parenti che vanno ancora per mare. La clientela è cresciuta tanto che ora, per trovare un posto, bisogna prenotarsi per tempo. Buona scelta di vini, soprattutto regionali.

PIATTI TIPICI
Lasagne al ragù di pesce; ravioli di pesce; spaghetti o bigoli con le vongole in porchetta; seppioline in porchetta; pannocchie (cicale di mare) al vino bianco; rombo, passera e carciofi in padella

IL PIATTO DA NON PERDERE
"La morena": bigoli di pasta all'uovo della casa con pannocchie, granseola, gamberetti e battuto di pesci vari

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	26-28
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 25-30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio, Alessandro, Giovan Battista e Giuseppe Lepretti

CUPRA MARITTIMA

OSTERIA DEL PESCATORE

Via Roma, 31 | Cupra Marittima (AP)
Tel. 0735 779425 | Cell. 347 3615679
nadia.granno@alice.it

Ambiente piacevolissimo in stile vagamente "retrò", molto accogliente e di carattere famigliare. Appetitosa cucina realizzata interamente con pesce dell'Adriatico, ove vengono serviti piatti originali ("carbonara di mare"; tortino con melanzane, cucinato alla "parmigiana"), che hanno il merito di non perdere mai il sapore del principale ingrediente, sempre assolutamente fresco. Tra i secondi piatti, da segnalare un superbo "guazzetto" di rilevante qualità, ma anche di quantità per le diverse specie di pesci.

PIATTI TIPICI
Parmigiana di pesce spada; brodetto alla sambenedettese; tagliolini con sugo di ostriche; merluzzo fritto su letto di cipolle; gamberetti con crema di zucchine; ricciola in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carbonara di mare

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	35-40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

FABRIANO

GENTILE DA FABRIANO

Via G. Di Vittorio, 13 | Fabriano (AN)
Tel. 0732 627190 | Cell. 333 5788926
www.hotelgentile.it | info@hotelgentile.it

Ristorante in albergo

Il locale (all'interno dell'Hotel Gentile da Fabriano, 4 stelle), nato nel 1987, è gestito dai due fratelli Domenico, in cucina, e Vanda, alla direzione. Ha in carta preparazioni prevalentemente della cucina di terra con materie prime di pregio quali i famosi salumi di Fabriano, le carni dell'agnello di razza fabrianese, quelle bovine della razza marchigiana, gli animali da cortile allevati a terra da piccoli allevatori, i formaggi dell'Appennino, fra cui il pecorino stagionato direttamente nella fossa di proprietà. Il servizio è cordiale e professionale. La cantina è ben fornita, con servizio al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Salumi della tradizione fabrianese; pecorino di fossa con lonza di fichi; crema di ceci, cicerchie e baccalà fritto; tagliolini con tartufo (bianco o nero secondo stagione); agnello di razza fabrianese a scottadito; cubetti di vitellone di razza marchigiana in potacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pincinelle fabrianesi (pasta del pane) con fonduta di formaggio di fossa, melanzane e tartufo nero

CHIUSURA	mai; dal lunedì al venerdì aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 25 a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante.
IN CUCINA	Domenico Balducci

FANO

NADIA

Via del Bersaglio, 25 | Fano (PU)
Tel. 0721 806648
nadiamariani39@gmail.com

Una trattoria a conduzione familiare, situata a ridosso del mare. Nadia, che dirige la cucina, ha le mani d'oro e sa fare in maniera eccelsa qualsiasi cosa, compresi splendidi piatti di carne. Col tempo si è specializzata in cucina marinara, sempre preparata con ingredienti freschissimi. Tant'è che se si capita in un periodo di mare mosso e quindi di materia prima limitata, riesce a ottenere ottimi piatti anche col poco che ha trovato, magari ricorrendo al baccalà che cucina in vari modi sempre appetitosi. L'ambiente è molto semplice ma curato. Piatti tradizionali, ricchi di sapore, con un buon rapporto prezzo-qualità.

PIATTI TIPICI
Sogliole alle olive; frittura di pesce; raguse in porchetta; brodetto alla fanese; grigliata di pesce; crostata e ciambellone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle al sugo di pesce

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a pranzo
FERIE	15-30 settembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	VISA, American Express
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Nadia Mariani

FANO

OSTERIA DALLA PEPPA

Via Vecchia, 8 (Borgo Cavour) | Fano (PU)
Tel. 0721 823904 | Cell. 331 6454088
www.osteriadallapeppa.it
dallapeppa@gmail.com

Trattoria

Le origini di questo locale risalgono all'inizio del 1900. Nel 2012 è stato riaperto per riproporre i piatti della tradizione: il motto del locale è "l'originalità è il ritorno alle origini" (citazione di Gaudì). Questo significa un ritorno ai sapori e ai valori che rappresentano il collegamento con l'agricoltura, l'allevamento e la viticoltura dell'entroterra, ricco di prodotti inimitabili: le materie prime sono acquistate solamente da allevatori e agricoltori del territorio.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle con i fagioli; cappelletti in brodo (solo domenica); pasticciata tradizionale; baccalà al forno; coniglio in porchetta; trippa

IL PIATTO DA NON PERDERE
"Cresc'tajate" con fagioli

CHIUSURA	mai
FERIE	ultima settimana di giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe Ricchi e Cinzia Landi

FILOTTRANO

GALLO ROSSO

Piazzale XI Febbraio, 4/b | Filottrano (AN)
Tel. 071 7223406 | Cell. 338 4072435
www.trattoriagallorosso.it
info@trattoriagallorosso.it

Trattoria

La cucina è tradizionale ma attualizzata, con particolare attenzione al territorio. Le materie prime provengono tutte direttamente da contadini e allevatori locali e la cucina prende spunto dalle tradizioni rurali marchigiane. Selezione di formaggi e salumi di artigiani-allevatori. La carta dei vini è prevalentemente marchigiana, con un occhio di riguardo verso i biologici/biodinamici.

PIATTI TIPICI
Ravioli di marchigiana; tagliatelle con ragù di salsiccia fresca e stagionata; ciavarro (minestra a base di legumi); coniglio lesso; bollito ripassato; coratella di agnello in umido

IL PIATTO DA NON PERDERE
Oca cotta nel Verdicchio

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	30 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Andrea Tantucci e Gessica Mastri
ALTRO	accettano

JESI

ANTONIETTA

Via Garibaldi, 19 | Jesi (AN)
Tel. 0731 207173

Roberta Castaldi, subentrata alla signora Antonietta, per tanti anni titolare e cuoca del locale, ha imparato da lei molto bene e in alcuni casi si sente nei suoi piatti una nota positiva di modernità. Tagliatelle e cappelletti sono fatti a mano e sughi e condimenti sono improntati alla tradizione iesina. Da non perdere lo stoccafisso con patate, cucinato come la tradizione insegna, così come gli altri piatti. La carta dei vini, prevalentemente marchigiana, si è arricchita; i dolci tipicamente locali (ciambellone, zuppa inglese, crema al mascarpone) sono degni della bella cucina di questa trattoria di grande tradizione, dove il rapporto qualità-prezzo è davvero ottimo.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle al ragù; cappelletti in brodo; vincisgrassi; coniglio in porchetta; fritto misto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Stoccafisso con patate alla iesina

CHIUSURA	domenica e da lunedì a giovedì a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

MOMBAROCCIO

PICCOLO MONDO

Via Villagrande, 175 | Mombaroccio (PU)
Tel. 0721 470170 | Cell. 329 4954696
www.piccolomondoonline.it
info@piccolomondoonline.it

Ristorante - Pizzeria

Ristorante gestito da oltre 25 anni, con passione e maestria, dai coniugi Romano e Annalisa, che hanno mantenuto intatte nel tempo le loro prerogative: cucina del territorio preparata secondo la tradizione e ingredienti di prima qualità. Il ristorante ha una propria fattoria dove si allevano animali e si coltivano prodotti esclusivamente per la cucina. Altro cardine del locale è la pizzeria con forno a legna: oltre alle pizze classiche, le pizze "Terre di Rossini e Raffaello" con condimenti e prodotti Dop della provincia (formaggio di fossa, casciotta di Urbino, prosciutto di Carpegna). Romano è una garanzia per la scelta dei vini regionali e nazionali da abbinare.

PIATTI TIPICI
Tagliere di formaggi e salumi della fattoria; selezione di salumi gran riserva tagliati a coltello; ricotta e pecorino freschi; cappelletti in brodo di tacchina; agnello di razza "Appenninica" alla brace; maialino della fattoria cotto in forno a legna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cannelloni al forno con besciamella e ragù della tradizione

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena tranne domenica e festivi
FERIE	novembre e febbraio (variabili)
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Cristiano Venturi

MONTEMARCIANO

DA ALBERTO

Via Lungomare Buglioni, 80 A
Montemarciano (AN)
Tel. 071 9194218
www.albertoberardi.it
corporatechef@albertoberardi.it

Il ristorante è sul lungomare di Montemarciano e il menu si basa principalmente sul pesce freschissimo dell'Adriatico. Non mancano piatti tradizionali della cucina marchigiana. In estate, l'ampio spazio esterno consente di cenare a ridosso della battigia. Notevole selezione di vini regionali, nazionali e internazionali curata da Alberto, apprezzato sommelier. Equilibrio qualità-prezzo e ottimo servizio.

PIATTI TIPICI
Risotto ai sardoni con guanciale croccante e sapa; stoccafisso all'anconetana; coda di rospo in potacchio; polpettine all'ortica; filetto al vino cotto; sformato di baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto alla crema di gamberi

CHIUSURA	mai da aprile a fine settembre; da ottobre a marzo aperto da giovedì a domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	100 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Silvia Berardi, Danilo Mancini

PESARO

LOCALE ATIPICO CIAVARINI

Strada Mulino Maggiotti, 6 | Pesaro
Tel. 0721 286412 | Cell. 333 3323119
www.ciavarini.com | info@ciavarini.com

Trattoria

Trattoria a conduzione familiare, strettamente legata alle ricette della tradizione locale. La famiglia di mugnai produce, dal 1890, con un molino a palmenti (a pietra), svariate farine: da quella di mais (per la polenta), a quella di castagne. Le pietre che costituiscono la macina a palmenti sono del tipo "ferte": una particolare pietra che ha un odore caratteristico, il quale si trasmette alla farina durante il processo di macinazione. La polenta è preparata a mano. Anche i legumi sono di produzione propria, come le tagliatelle rigorosamente 'mattarellate'.

PIATTI TIPICI
Ravioli con ragù di salsiccia; spaghetti alle erbe officinali; fiorentina di carne marchigiana Igp; oca in porchetta; pasticciata alla pesarese; carne alla brace di legna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle con i piselli

CHIUSURA	lunedì. Aperto solo a cena tranne domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Filippo Ciavarini
ALTRO	accettano cani

PIANDIMELETO

LE CONTRADE

Via IV Novembre, 11 | Piandimeleto (PU)
Tel. 0722 721797 | Cell. 339 4361531
marcellorivi@libero.it

Aperto dal 1990, il locale, a conduzione familiare, è un punto di riferimento della ristorazione tradizionale dell'entroterra marchigiano, soprattutto per quel che riguarda i piatti a base di tartufi di ogni tipo. Il servizio è impeccabile. La gestione è affidata a Marcello Rivi, mentre in cucina regna la moglie Norina. Il punto di forza del ristorante sono l'utilizzo dei prodotti di eccellenza dell'entroterra e l'esecuzione di ricette della tradizione. Vera cucina del territorio, con particolare attenzione al sottobosco e alle carni di razza marchigiana bianca. La cantina è ricca di vini marchigiani e toscani.

PIATTI TIPICI
Crostata di carote al profumo di Vinsanto e porcini; boero ripieno di formaggio e pere alla fonduta di noci e tartufo (bianco o nero secondo stagione); "strapazzata" di uova, con salsiccia di mora romagnola, porcini e tartufo (bianco o nero secondo stagione); tagliatelle mattarellate cotte in brodo di cappone e tartufo (bianco o nero secondo stagione); tagliata di vitellone chianino e porcini; crema catalana calda

IL PIATTO DA NON PERDERE
Degustazione di 7 piatti con ricca presenza di tartufo bianco

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ultimi 10 giorni di luglio primi 10 giorni di agosto
PREZZO EURO	27
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Norina Mauri

PORTO RECANATI

DARIO

Via Scossicci, 9 | Porto Recanati (MC)
Tel. 071 976675 | Cell. 333 9917442
ristorantedario@libero.it

Dal lontano 1995 il locale è un punto fermo della ristorazione di classe. Specializzato nella preparazione di piatti di pesce che, partendo dall'originaria tradizione marinara, si rinnova in continuazione, calibrando i sapori con nuove emozioni gustative date, di volta in volta, da erbe aromatiche, verdure dell'orto, petali di fiori o frutta di stagione. Alla base del successo resta sempre la freschezza del pesce che arriva direttamente dai più vicini porti. L'ambiente è familiare ma la professionalità emerge nella presentazione dei piatti, nel servizio, nell'accurata selezione dei vini e negli abbinamenti sempre perfetti. La squisitezza delle preparazioni fa a gara, nel creare emozioni sempre nuove, con il paesaggio dominato dal maestoso monte Conero e dal lungomare di Porto Recanati.

PIATTI TIPICI
Brodetto di pesce alla portorecanatese; risotto al ragù di pesce; ravioli ai filetti di sogliola e sugo di pesce; verdure con crostacei e molluschi; grigliate di pesce misto; frittura di paranza

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rana pescatrice in potacchio

CHIUSURA	lunedì e domenica sera (inverno); dal lunedì al venerdì aperto a pranzo solo su prenotazione
FERIE	dal 24 dicembre al 25 gennaio
PREZZO EURO	da 40 a 70
C.CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Anna Elisei e Tiziana Ciceroni

PORTO SAN GIORGIO

IL FARO

Via Mercato del Pesce, 26
Porto San Giorgio (FM)
Tel. 0734 679081

Nel 1960, Guerriero Silenzi avviava il ristorante, situato vicino al molo dei pescherecci. Tra piatti di pesce sempre freschissimo e un buon bicchiere, l'ospite si perdeva tra i racconti di vita marinara. Ancora oggi quest'atmosfera pervade il locale grazie all'abilità del figlio Pino, maestro della grigliatura "a vista" del pescato, e alla maestria della moglie Adria nell'accogliere l'ospite come nella sua casa. Il pescato viene scelto secondo la stagionalità e la freschezza, trattato seguendo le antiche ricette dei pescatori sangiorgesi. Nella carta dei vini, una settantina di etichette, fra cui i migliori bianchi marchigiani.

PIATTI TIPICI
Spaghettoni mancini alle ostriche dell'Adriatico; scamponi bolliti in insalata (verdure di stagione); arrosto misto di pesce alla brace; scottadito di pesce alla brace; mummulitti in porchetta; brodetto alla sangiorgese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Misto di pesce alla brace

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1 settimana a ottobre e 2 settimane a febbraio
PREZZO EURO	55-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	privato del ristorante

SAN BENEDETTO DEL TRONTO

IL GAMBERO DA TATO

Via Balilla, 44 | San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 587349 | Cell. 347 120882
www.ilgamberodatato.it
info@ilgamberodatato.it

Nel 1978, il fondatore Vincenzo Troiani (detto Tatuscia) inizia l'attività di ristorazione di pesce, in un piccolo locale nel centro di San Benedetto del Tronto, trasferendosi, solo dopo una decina di anni, nel nuovo locale più capiente. Conosciuto per la qualità della cucina molto raffinata, affidata agli straordinari cuochi Alessandro Troiani e Priscilla Presti (figlio e madre), che si sono distinti da altri locali di ristorazione di pesce, attraverso manicaretti di squisita ed esperta preparazione e con ghiotti e originali accostamenti di sapori, pur nel rispetto della tradizionale cucina sambenedettese.

PIATTI TIPICI
Rigatoni con code di scampi; tagliatelle in bianco con calamaretti e scampetti; spaghetti al nero di seppia; brodetto alla sanbenedettese; trippa di rospo; scampi alla catalana, al sale, al ghiaccio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carrellata di antipasti

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	fine gennaio - inizio febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	95-100 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Alessandro Troiani e Priscilla Presti

SAN SEVERINO MARCHE

NINETTA

Piazza del Teatro, 3
San Severino Marche (MC)
Tel. 0733 634962 | Cell. 338 2985745
info@osterianinetta.com

Trattoria

Da un'antica osteria, completamente ristrutturata, è nato questo ristorante che si trova a ridosso della bellissima piazza del Popolo di S. Severino (dove è facile trovare il parcheggio). La cucina, che varia di giorno in giorno e segue il ritmo delle stagioni, è attenta alle tradizioni che lo chef ama interpretare con fantasia ma anche con grande professionalità. Si fanno apprezzare i vini, il pane e i dolci. Curato il servizio ai tavoli.

PIATTI TIPICI
Spaghettoni freschi con ragù di anatra al vino rosso; risotto con i carciofi e ragù di carne; baccalà cotto su foglie di alloro con peperoni arrosto all'aglio e prezzemolo; guazzetto di lenticchie di Castelluccio con fegatini di anatra e scorzone; zuppa di ceci con coniglio e olive nere; filetto di vitellone marchigiano con formaggio di capra e pomodoro arrosto e finocchietto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Acquacotta con erbe aromatiche e agnello dei Sibillini

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Alberto Rastelletti

SENIGALLIA

SETA

Strada Intercomunale, 174
Fr. S. Silvestro di Senigallia | Senigallia (AN)
Tel. 071 665039
ristor.seta@alice.it

L'insegna del locale, situato a circa 10 km da Senigallia, dice bene: "cucina di campagna", perché qui si mangia veramente come una volta, con paste fatte in casa, polli e animali da cortile allevati direttamente e sughi e condimenti della più genuina tradizione contadina marchigiana. I primi, tagliatelle, gnocchi, ravioli o vincisgrassi, serviti con abbondanza, garantiscono un'esperienza sempre molto positiva così come gli arrosti, gli umidi o i fritti sono di materia prima propria o comunque di prima scelta. I vini sono del territorio: Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio, ben scelti e serviti in caraffa.

PIATTI TIPICI
Gnocchi al sugo di papera; arrosto di pollame al forno; stoccafisso all'anconetana; fritto misto di carne e verdure; fagioli con le cotiche; maialino nel forno a legna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle con il sugo tradizionale di maghetti

CHIUSURA	lunedì
FERIE	luglio e 10 giorni dopo Epifania
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

SERVIGLIANO

SAN MARCO (DA ZENÀ)

Via Garibaldi, 6 | Servigliano (FM)
Tel. 0734 750761
www.hotelristorantesanmarco.it
info@hotelristorantesanmarco.it

Cristian Cordari rappresenta la sesta generazione dei gestori di questo ristorante, aperto nel 1891, come locanda-trattoria. L'ambiente è caldo e accogliente e la saletta è connotata dal camino con l'imponente spiedo dal quale passano tutte le migliori carni del territorio. Vari gli antipasti caldi e freddi fra cui i salumi tipici, ma anche zampetti di maiale, trippa in umido, cicerchia, verdure fritte in pastella. Fra i primi piatti, numerosi utilizzano le paste lavorate a mano, che, in stagione, vengono proposte anche con funghi porcini o tartufo dei Sibillini. Ottimi i dolci della casa. La cantina è fornita con i migliori rossi del territorio.

PIATTI TIPICI

Ravioli (ricotta del pastore e borragine) con burro e salvia; spaghetti con sugo di spinaci e gambetto di prosciutto frullati; maialino allo spiedo; agnello farcito con lardo e porcini allo spiedo (in stagione); fagioli in umido con le cotiche; coratella di agnello pomodoro e cipolla

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di scottona marchigiana alla brace

CHIUSURA	giovedì
FERIE	1 settimana a gennaio e 1 a luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, Mastercard, Diners
COPERTI	120 + sala banchetti

SIROLO

OSTERIA SARA

Corso Italia, 9 | Sirolo (AN)
Tel. 071 9330716

Trattoria

Trattoria storica, situata nell'incantevole piazza di Sirolo. Si scendono dei gradini ed eccovi nella sala caratterizzata dalla vista sulla cucina. Sarete accolti da Vittorio Patrizi, splendido padrone di casa, e avvertirete subito un ambiente famigliare e genuino. Il locale è piccolo e occorre sempre prenotare. Il menu propone esclusivamente pesce fresco dell'Adriatico secondo il pescato e prodotti selezionati del territorio. Buona la carta dei vini, prevalentemente regionali.

PIATTI TIPICI

Antipasti misti di pesce; tagliatelle fatte a mano con sugo di pesce bianco; spaghetti vongole e pomodorini; frittura mista di pesce e verdure; grigliata mista con il pescato del giorno; zuppa inglese e tiramisù della casa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce dell'Adriatico

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dalla prima settimana di febbraio alla prima di marzo
PREZZO EURO	fino a 28
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale

STAFFOLO

VINO E CUCINA

Via XX Settembre, 54 | Staffolo (AN)
Tel. 0731 779783 | Cell. 339 3159092
osteria@vinoecucina.eu

Trattoria

La signora Gabriella, appassionata della gastronomia del territorio, conduce con amore e professionalità il locale. Il menu è ispirato alla tradizionale cucina collinare marchigiana, basata sulle paste fatte in casa, condite con i sughi di stagione. Nei secondi, dominano le carni degli animali da cortile allevati per il ristorante. Utilizzate anche le carni di maiale di allevamenti locali, quelle dell'agnello del vicino Appennino e le bovine di razza marchigiana. Molto apprezzato il gran fritto misto della tradizione. La cantina, a base regionale, è finalizzata all'abbinamento con i piatti.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con ragù di papera o di oca; tagliatelle con il tartufo bianco o nero (secondo stagione); cappelletti in brodo di gallina e/o di cappone; faraona con il prosciutto; coniglio in porchetta; oca in potacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran fritto misto

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena; sabato e domenica aperto anche a pranzo
FERIE	prime due settimane di luglio
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gabriella Scortichini

TORRE DI PALME

LU FOCARÒ

Via Piave, 4 | Torre di Palme (FM)
Tel. 0734 53152 | Cell. 329 0589528
www.lufocaro.it | torredipalmebb@virgilio.it

Il ristorante si trova a 2 km dall'uscita dell'autostrada A14, entrando nel borgo medievale di Torre di Palme. Una splendida terrazza che si affaccia sul mare, l'atmosfera calda dell'interno, la cura dei tavoli, le candele, i merletti, il camino sono solo alcuni dei particolari dell'ospitalità familiare che caratterizza il locale. Tutto è pensato per far trascorrere all'ospite una bella serata. Tradizione e creatività, il gioco dei sapori, si ritrovano in ogni piatto del menu. Senza però dimenticare l'esperienza della grande cucina tipica marchigiana.

PIATTI TIPICI

Culatta di prosciutto nostrano; cappelletti in brodo; caponata in agrodolce; tagliata di scottona; biscotteria con scorzette di arancia candite e croccante

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortellone di ricotta e maggiorana

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, Mastercard, Diners
COPERTI	45 + 60 all'aperto

TREIA

IL VILLINO

Contrada San Carlo, 29 | Treia (MC)
Tel. 0733 215414 | Cell. 329 4235883
www.ilvillinoristorante.it
info@ilvillinoristorante.it

Il ristorante, immerso nel verde delle colline marchigiane, è stato ricavato da un casolare dell'Ottocento ed è dotato di uno splendido giardino con piscina. Vi si può gustare la cucina tipica marchigiana potendo contare anche su gustosi insaccati prodotti in azienda e su primi piatti a base di pasta fatta a mano. Tra le specialità, le carni di vitellone marchigiano. Ampia la scelta di vini e di dolci della tradizione.

PIATTI TIPICI

Ravioli di ricotta; cappellacci ai funghi; trippa alla marchigiana; piccione al forno; agnello a scottadito; coniglio in potacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Penciarelle con fave e guanciale

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	tutte
COPERTI	350 (salone) + 100 (salette) + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Annamaria Domizi e Danilo Carcia

Umbria

ASSISI

SAN FRANCESCO

Via San Francesco, 52 | Assisi (PG)
Tel. 075 812329 | Cell. 335 8341092
www.ristorantesanfrancesco.com
info@ristorantesanfrancesco.com

Locale aperto negli anni '40 è, da allora, gestito dalla famiglia Angeletti. Situato nel centro di Assisi, di fronte alla Basilica Superiore di San Francesco, con vista sulla valle umbra, è un ristorante elegante, luminoso, con aria condizionata e servizio di qualità. Il titolare, Carlo Angeletti, è responsabile anche della cucina. Si possono gustare le specialità della tradizione umbra: dalle paste agli arrosti misti, ai dolci tipici. Buona la lista dei vini; gradevole la selezione di formaggi umbri.

PIATTI TIPICI

Umbricelli al tartufo nero; tortelli di grano saraceno alle erbe aromatiche; scamorza al coccio con tartufo nero; carrè di agnello farcito ai carciofi; ossobuco di vitello in salsa di limone e basilico; tortino di cioccolato caldo con gelato di mandorla

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stracci di pasta alla borragine con salsa di porcini e salsiccia

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	1-15 luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

CITTÀ DI CASTELLO

GARDEN

Via A. Bologni, 96 | Città di Castello (PG)
Tel. 075 8550593
www.hotelgarden.com | info@hotelgarden.com

Ristorante in albergo

Di sicuro tra le regioni italiane più ricche di tesori nascosti, l'Umbria offre luoghi che hanno dettato la storia e l'arte italiana e che, ancora oggi, sono colmi di bellezze naturali, di spiritualità e di buon cibo. Il ristorante "Garden" vuol far vivere tutto questo sotto forma di sensazioni ed emozioni così da tornare a casa con un pezzo di questa regione nel proprio cuore. Il ristorante, elegante e raffinato, propone piatti di pesce in tutte le varietà e ricette. L'accoglienza è cordiale, la cucina e il servizio eccellenti. Dalla cantina vini Doc da tutta Italia. Buono il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI

Lasagnette con culatello e salvia; chicche di pasta alla cicoria con crema di pecorino umbro e semi di papavero; filetto di San Pietro alle mandorle; pesce in tutte le varietà e ricette; sella d'agnello umbro al forno al profumo di timo; gateau di ricotta con arancia candita e crema inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fagottini di carne fatti a mano con radicchio e porri

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	400 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CITTÀ DI CASTELLO

TRATTORIA LEA

Via San Florido, 38 | Città di Castello (PG)
Tel. 075 8521678 | Cell. 328 7278290
trattorialea@libero.it

Trattoria

Una trattoria situata nel centro storico, ricca di tradizioni, nata ai primi del '900 con la "Lea" e rifondata dai nipoti Cristiano e Marco. Il locale è accogliente, curato, e risuona dell'allegria dei clienti intenti a gustare i piatti che Marco, per i primi, e Cristiano, per i secondi, preparano. Si tratta di piatti cucinati all'istante con ingredienti naturali e del territorio, secondo la tradizione locale: tagliatelle, gnocchetti, agnolotti e cappelletti fatti in casa; agnello, coniglio, piccione, carne di chianina della Valtiberina. Buona la selezione di vini umbri e toscani, in abbinamento alle pietanze.

PIATTI TIPICI

Cappelletti in brodo di carne; agnolotti al ragù di manzo o ai funghi porcini; tagliatelle/gnocchetti al tartufo nero/bianco secondo stagione; agnello "puro valtiberino" all'arrabbiata; coniglio/piccione in arrosto morto sul tegame; filetti/tagliate di carne chianina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coratella di agnello con ciaccia sul panaro

CHIUSURA	lunedì
FERIE	primi 15 giorni di agosto
PREZZO EURO	23
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	zona pedonale con parcheggio comodo nelle vicinanze
IN CUCINA	Marco e Cristiano Cuccarini

CORCIANO

IL CONVENTO

Via del Serraglio, 2 | Corciano (PG)
Tel. 075 6978946 | Cell. 334 7178439
www.ristoranteilconvento.it
ristorante.convento@libero.it

Vicinissimo al centro dell'accogliente Corciano, a pochi chilometri da Perugia, realizzato nei locali di un ex convento edificato nel XIII secolo a fianco della chiesa museo di San Francesco. Nella bella stagione, è possibile mangiare nell'ampio e fresco cortile. La signora Anna Bocci gestisce il ristorante da quasi mezzo secolo con entusiasmo e professionalità, gelosa custode della migliore tradizione della cucina umbra con apprezzabili rivisitazioni. Una tappa obbligata per chi voglia gustare piatti tipici della zona in una cornice medievale.

PIATTI TIPICI

Crostini paesani (funghi porcini, pâté di fegatini di pollo, lardo di Colonnata); risotto al Sagrantino e tartufo; tagliatelle al sugo; pollo alla cacciatora; grigliate di carni miste alla brace; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Umbricelli alla francescana

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

FERENTILLO

PIERMARINI

Via Ancaiano, 23 | Ferentillo (TR)
Tel. 0744 780714 | Cell. 335 5456128
www.saporipiermarini.it
info@saporipiermarini.it

Dopo lo stupendo spettacolo della Cascata delle Marmore, la Valnerina raggiunge Ferentillo. Primo Piermarini è colto custode dei tesori della sua terra: il tartufo nero pregiato, la cacciagione, i funghi, le trote fario del fiume Nera, l'olio extravergine di oliva. Nel 1990, coinvolgendo la moglie Paola, apre un piccolo locale al centro del paese; dieci anni più tardi si trasferisce nell'attuale tenuta di campagna caratterizzata da un'elegante atmosfera liberty e da un vasto giardino di pini, cedri e ulivi. Il locale si avvale anche di una piccola residenza di due camere che si affacciano sulla piscina.

PIATTI TIPICI

Coccorè (uovo alla coque con tartufo nero); tagliolini di farina di farro fatti a mano, basilico e pecorino locale; zuppa rustica di ceci o fagioli; pollo alla cacciatora; filetti di trotella fario del fiume Nera; cestino di croccante, ricotta mantecata al gusto di mandorla

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tutti i piatti al tartufo proposti in menu

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; aperto solo a cena (a pranzo su prenotazione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 100 (sala banchetti)
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Primo Piermarini

FOLIGNO

VILLA RONCALLI

Viale Roma, 25 | Foligno (PG)
Tel. 0742 391091
www.villaroncalli.com
info@villaroncalli.com

Ristorante in albergo

Un lungo viale vi fa uscire da Foligno verso Roma: a sinistra, le mura della villa. Nata nel 1630 come casa di caccia dell'omonima famiglia, offre il piacere di una curata cucina umbra e dieci confortevoli camere. Le pietanze sono frutto di una cultura familiare che è un vero patrimonio di esperienza. La pasta fresca, secondo tradizione, viene preparata e tirata a mano; le carni selezionate da allevamenti della zona sono cotte nel forno a legna; l'olio è il famoso extravergine di Trevi; le verdure quanto di meglio offre il mercato.

PIATTI TIPICI

Polenta macinata a pietra con verza farcita di chianina e lenticchie di Castelluccio; insalatina di campo con galantina calda di gallinella e tartufo nero; passatina di fagiolini, cetrioli, razza, pane croccante; anatra al coccio con bacche di ginepro e rocciatina di verdure; agnello con cipolle di Cannara; tortina di mela calda con crema al Calvados

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà mantecato in guazzetto di ceci

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 giorni dopo l'Epifania e 11-31 agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Maria Luisa Scolastra

GUBBIO

FEDERICO DA MONTEFELTRO

Via della Repubblica, 35 | Gubbio (PG)
Tel. 075 9273949
www.fedricodamontefeltro.it
info@fedricodamontefeltro.it

Nel cuore del centro storico, da decenni è sinonimo di buona cucina. Semplicità e buon gusto nelle sale interne, mentre dai tavoli posti nel giardino pensile si gode una stupenda veduta del Palazzo dei Consoli e del maestoso campanile di San Giovanni. Si dice che la cucina umbra sia una cucina povera; è vero il contrario: piatti semplici ma ricchi di tradizioni e di sapori, che in questo ristorante ben si sposano con diversi spunti creativi. Da segnalare alcune proposte arricchite con tartufo bianco e/o nero di Gubbio (ottobre-dicembre). Il ristorante ha una buona cantina, con oltre 100 etichette accuratamente selezionate.

PIATTI TIPICI

Soufflé di formaggio con fonduta al tartufo; passatelli in brodo; umbricelli ai funghi porcini; piccatine all'eugubina; faraona farcita ai funghi; crema del contadino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio in porchetta

CHIUSURA	mercoledì (escluso agosto)
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 100 in veranda

GUBBIO

TAVERNA DEL LUPO

Via Giovanni Ansidei, 6 | Gubbio (PG)
Tel. 075 9274368
www.mencarelligroup.com
mencarelli@mencarelligroup.com

A circa 50 metri dal parcheggio di ingresso a Gubbio, sotto gli "arconi" di piazza Grande, si erge un palazzetto duecentesco, in pietra calcare, che ospita, entro le antiche porte di mercanzia, la "Taverna del lupo". Le radici locali della cucina si sono evolute e raffinate, ma affondano tuttora nella scelta di prodotti del territorio: valga per tutti la disponibilità, quasi tutto l'anno, di diversi (secondo la stagione) tipi di tartufi che arricchiscono e completano la scelta di piatti veramente ampia. La cantina ha oltre 200 etichette e bottiglie di elevato pregio enologico.

PIATTI TIPICI

Passatelli in brodo; umbricelli ai funghi porcini; piccatine all'eugubina; medaglione di filetto di maiale al Sagrantino; petto di cappone tartufato in salsa di amarena; imbrecciata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tulipano con funghi e tartufo

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo

UMBRIA

ORVIETO

VINOSUS

Piazza Duomo, 15 | Orvieto (TR)
Tel. 0763 341907
vinosusfratini@yahoo.it

Trattoria

Situato sulla piazza del Duomo di Orvieto, offre una delle terrazze più suggestive dell'Umbria. Il "Vinosus" è un locale raccolto, moderno e colorato, un ristorantino delizioso. Ricco il menu, fra tradizione e innovazione, con pregevoli selezioni di salumi e formaggi, sulla provenienza dei quali sarete informati dettagliatamente dal patron Rita Angeli. Materie prime d'eccezione, piatti del territorio portati ai massimi livelli e più di una specialità pescata qua e là per il mondo ma sempre freschissima. Completa il tutto una fornitissima cantina.

PIATTI TIPICI
Tagliolini cacio e pepe e ricotta affumicata; tagliolini al tartufo nero; bucatini con pancetta e asparagi; coniglio disossato a porchetta; baccalà all'orvietana; coratella d'agnello

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maialino da latte al forno

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	BANCOMAT VISA
COPERTI	30 + 40 all'aperto
IN CUCINA	Rita Angeli

PERUGIA

ALTROMONDO

Via Cesare Caporali, 13 | Perugia
Tel. 075 5726157
www.ristorante-altromondo-perugia.it
ristorantealtromondo@libero.it

Il locale, situato a 30 metri da Piazza Italia, è vicinissimo al Corso Vannucci, alla cui estremità si apre piazza IV Novembre, fulcro urbanistico, civile e religioso della città. Qui, intorno alla Fontana Maggiore, ruotano le geometrie della Cattedrale, del Palazzo dei Priori, della loggia di Braccio Fortebracci. A due passi la Galleria Nazionale dell'Umbria e il Collegio del Cambio con gli affreschi del Perugino. Il ristorante è aperto dal 1923; la gestione attuale è iniziata nel 1965, a cura dei coniugi Anna Maria e Vittorio Castellani e oggi continua con il figlio Claudio mantenendo gli stessi criteri di cucina tipica perugina.

PIATTI TIPICI
Antipasto tipico umbro; pappardelle al cinghiale; risotto al Sagrantino e radicchio; polpettine della nonna; agnello fritto; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Torello alla perugina alla ghiotta

CHIUSURA	domenica
FERIE	22-31 dicembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	zona pedonale

SPELLO

LA CANTINA DI SPELLO

Via Cavour, 2 | Spello (PG)
Tel. 0742 651775 | Cell. 339 1619624
www.lacantinadispello.it
info@lacantinadispello.it

Il ristorante è situato nel centro storico di Spello, splendida colonia Julia ai tempi dei Romani, oggi uno dei borghi più belli d'Italia. Il locale è molto accogliente, arredato con mobili antichi; proprietari gentilissimi; servizio impeccabile; cucina curata nel rispetto delle tradizioni. I prodotti impiegati sono a chilometro zero, in quanto da circa trenta anni tutto viene coltivato o allevato nell'azienda di famiglia: questo fa la differenza e lo si nota gustando ottimi piatti a prezzi molto contenuti.

PIATTI TIPICI
Gnocchetti di patate rosse di Colfiorito al tartufo; paccheri al ragù bianco con pomodorini pachino; sformatino di patate al tartufo; piccione alla diavola; gulasch di cinghiale e manzo di chianina

IL PIATTO DA NON PERDERE
Frittata lazza al tartufo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	CartaSì VISA
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fausto Benedetti e Valeriano Federici

SPOLETO

AL PALAZZACCIO DA PIERO

SS Flaminia km 134 | Loc. San Giacomo
Spoleto (PG)
Tel. 0743 520168
www.alpalazzaccio.it

Trattoria

Situato in un grazioso casale in pietra con giardino interno, è facilmente raggiungibile dalla Statale Flaminia, 3bis. L'ambiente è caratteristico, ben curato, di spiccata impronta femminile. Il locale si presenta caldo e accogliente; un grande camino è sempre acceso in inverno. Olio, ortaggi, spezie e aromi sono prodotti direttamente. Con abili mani vengono realizzati molti tipi di pasta. La gentilezza e il sorriso delle proprietarie sono frutto di una professionalità tramandata da tre generazioni. Si servono tutti i vini, con preferenza per quelli umbri.

PIATTI TIPICI
Spaghetti alla benedettina; strangozzi ai funghi sanguinosi; agnello alla cacciatora; pollo ai peperoni; agnello scottadito; torta di ricotta e frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli ai carciofi (in stagione)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto

SPOLETO

IL PENTAGRAMMA

Via Tommaso Martani, 6
(P.zza della Libertà) | Spoleto (PG)
Tel. 0743 223141
www.ristorantepentagramma.com
info@ristorantepentagramma.com

Ispirato da Giancarlo Menotti e Wally Toscanini (figlia di Arturo), il ristorante nasce nel 1959 in una legnaia. Frequentato da artisti e stranieri, per i piatti di lenticchie e salsicce e fagioli con le cotiche, associati a Trebbiano e Rosso di Montefalco, ebbe subito grande successo. Da allora è l'approdo sicuro per gli artisti che transitano a Spoleto. Dal 1989 lo chef Alberto Massarini prosegue con passione la tradizione, fatta di ingredienti genuini e tipici, di ricette del territorio nel rispetto della stagionalità. Il servizio è accurato in un ambiente elegante, ricco di storia e di fascino.

PIATTI TIPICI
Zuppa di farro; guanciale sfumato all'aceto e salvia; strangozzi al tartufo; baccalà alla spoletina; crema di fave; lenticchie di Castelluccio su mensa di pane

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fiorentina cotta nel camino a legna

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1-10 agosto
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	60 + 20 all'aperto
IN CUCINA	Alberto Massarini

TERNI

LA MORA

Strada di San Martino, 44 | Terni
Tel. 0744 421256
lamoratr@libero.it

Trattoria

Piccola trattoria posta in un'isola temporale della Terni di una volta; nasce nel 1905 come bettola. Il nome deriva da un maestoso gelso che ombreggiava i tavoli e dall'avvenenza della titolare Luisa Stella detta "la mora". È gestita da Giuliana Stella e dal figlio Andrea in una continuità familiare lunga più di un secolo. Poco è cambiato nella piazzetta del quartiere San Martino e l'interno rispecchia l'esterno: piccole sale, pochi tavoli, atmosfera intima. In cucina il grande camino, la pasta fresca tirata a mano, i sughi antichi con i funghi di pioppo, le ciriole acqua e farina, ajo, ojo e peperoncino.

PIATTI TIPICI
Barbazza di maiale aceto e salvia; coratella di agnello; ciriole ternane; parmigiana di melanzane; frittata di tartufo; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Faraona alla leccarda

CHIUSURA	martedì
FERIE	fine luglio - primi di agosto
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuliana e Andrea Stella

Lazio

LAZIO

ALBANO LAZIALE

LA GALLERIA DI SOPRA

Via Leonardo Murialdo, 9
Albano Laziale (RM)
Tel. 06 9322791 | Cell. 333 6083076
www.lagalleriadisopra.it
lagalleriadisopra@tiscali.it

Il ristorante nasce nel 2003; si trova nel centro storico di Albano Laziale, in un palazzo del 1500, vecchio convento delle monache di clausura. Propone una cucina mediterranea, in chiave innovativa, e una continua ricerca dei prodotti dei Castelli Romani e delle eccellenze del territorio e della regione. Formaggi solo locali, carta dei vini nazionale e internazionale.

PIATTI TIPICI

Frittura di paranza (deliscata e con farina di riso), maionese di rapa rossa e gel di limone; ravioli di pollo ruspante con pomodoro riccio e cipolla rossa; misticanza selvatica (diversa in base alle stagioni); tartare di gamberi rossi con gelato di basilico; animelle croccanti con cipollotto, verza, marinata alla senape; crema brunita alla genziana con gelato di liquirizia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capesante con crema di carciofi e mentuccia, topinambur croccante

CHIUSURA	aperto solo a cena escluso domenica e festivi
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Claudio Carfagna
ALTRO	menu

ANAGNI

LO SCHIAFFO

Via Vittorio Emanuele, 270 | Anagni (FR)
Tel. 0775 739148
www.ristoranteloschiaffo.com
guidotagliaboschi@alice.it

Cucina tipica e innovativa, questo è da più di venti anni il motto del ristorante, che ha come prerogativa l'attenzione alla cortesia del servizio. Il locale si trova nel centro storico adiacente la splendida piazza della cattedrale. Il ristorante è accogliente e curato nei minimi particolari. Grazie allo chef e titolare Guido Tagliaboschi, è possibile degustare le tante ricette realizzate con attenzione alla stagionalità e alla tipicità del territorio. La carta dei vini, realizzata dando maggiore importanza ai prodotti enologici del territorio, consente altresì di poterne consumare anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con asparagi selvatici, pancetta, pachino e caciotta primo sale; ravioli farciti con porchetta di Ariccia in salsa cacio e pepe; tagliolini con ragù di agnello e cicorietta piccante; carré di agnello al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Timballetto di patate e baccalà con fonduta di pecorino

CHIUSURA	lunedì
FERIE	20-30 luglio
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	CartaSi, Pago Bancomat, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60

APRILIA

IL FOCARILE

Via Pontina km 46,500 | Aprilia (LT)
Tel. 06 9282549
www.ilfocarile.it | info@ilfocarile.it

Elegante e di eccellente livello gastronomico, il locale è sito sulla SS 148 in una zona prospiciente la città di Aprilia. È circondato da un ampio giardino che consente una rilassante sosta. Le spaziose sale sono arredate con gusto. I fratelli Claudio e Paolo Lunghi, con perseveranza, hanno realizzato un tempio della gastronomia, che coniuga la tradizione con nuovi accostamenti. Il menu varia secondo le stagioni e la materia prima disponibile sul mercato, soprattutto se si tratta di piatti di cucina di mare. L'ampia carta dei vini presenta il meglio dell'enologia italiana ed estera.

PIATTI TIPICI

Amatriciana di pesce; scialatielli con cavolo nero, alici e pecorino; parmigiana di triglie; triglie con cicorietta e olive; tartara di chianina con pesto di alici e noci; filetto di cinta in crosta di salvia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rombo gratinato con seppioline e zucchine romanesche

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

BOLSENA

DA PICCHIETTO

Via Porta Fiorentina, 15 | Bolsena (VT)
Tel. 0761 799158
www.trattoriapicchietto.it
trattoriapicchietto@libero.it

Il ristorante è nel centro storico del paese; piacevole all'interno, con un curato dehors estivo in giardino. Il locale è di antica fondazione ed è rimasto un paladino della cucina della tradizione: piatti tipici con i prodotti locali della terra e del lago. Il pesce di lago è spesso considerato un piatto povero rispetto a quello di mare, anche per la difficile conservazione che - al contrario - ne costituisce pregio per l'assoluta freschezza. Ed è proprio la freschezza del pesce che caratterizza la cucina di questo ristorante, curata da Monica Stella, coadiuvata dalla madre Anna, che lo gestiscono dal 1927. Buoni i vini, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Carbonara di pesce di lago; linguine al sugo di anguilla; minestra di tinca con tagliolini all'uovo; filetti dorati di persico reale; anguilla ai profumi di alloro ed EST.EST.EST

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Pesce misto" (coregone, metà grigliato e metà con salsa verde)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	8-30 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	VISA
COPERTI	80 + 50 all'aperto

LAZIO

CAMPODIMELE

LO STUZZICHINO

Contrada Taverna | Strada Comunale, 14
Campodimele (LT)
Tel. 0771 598099
www.ristorantelostuzzichino.com
francescocapirchio@libero.it

Campodimele, piccolo borgo montano, è conosciuto come il paese della longevità: la maggior parte degli abitanti supera i novant'anni. Il ristorante, molto gradevole, è situato prima della strada che sale al centro storico, in località Taverna, in una zona di campagna rigogliosa in primavera e in estate. Lo chef Francesco Capirchio si è fatto conoscere per la sua particolare creatività nell'interpretazione delle antiche pietanze del territorio. La sua è una cucina a chilometro zero, con scelta diretta di tutti gli ingredienti dal proprio orto e dall'attività di macelleria.

PIATTI TIPICI

Sformatino di verza e baccalà su crema di cannellini; lumache ammuccate (primavera - estate); cinghiale alla cacciatora (autunno - inverno); rotolo di coniglio con erbette spontanee; millefoglie alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di cicerchie

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	seconda metà di gennaio
PREZZO EURO	28-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55 + 40 all'aperto

CASTEL GANDOLFO

GARDENIA

Viale Bruno Buozzi, 4
Castel Gandolfo (RM)
Tel. 06 9360001
www.ristorantelagardenia.it
info@ristorantegardenia.it

Il ristorante, con vista sul lago, vanta cinquanta anni di storia e quattro generazioni di ristoratori. Da sempre è legato a una cucina rispettosa delle stagioni, con prodotti di qualità. In essa trovano posto sia piatti tradizionali sia gustose sfizioserie. Il locale ha un criptoportico, un gazebo sul lago e una buona cantina.

PIATTI TIPICI

Ravioli di burrata con spigola e pomodorini secchi; tagliolini al nero di seppia, salmone e funghi porcini; paccheri con granchio reale e zenzero; riso, mojito e gamberi di Mazara; spiedini di tonno ai 2 semi, con pistacchio e soia; coda di rospo con pesche flambé, olive taggiasche e romanella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Riso alla crema di scampi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Paolo Ferrini
ALTRO	prodotti ✕ | accettano 🐕

CIVITAVECCHIA

IDEALE

Via Aurelia Sud, 27 | Civitavecchia (RM)
Tel. 0766 23615 - 0766 501999
www.ristoranteideale.it
info@ristoranteideale.it

Il ristorante si affaccia sul mare e dal giardino e dalle verande si ha una panoramica del porto. Il locale, creato da Elvira Spaziani, risale al 1948 e ancora oggi è gestito dalla famiglia. All'origine era una semplice osteria, poi, negli anni '60, si è trasformato in un vero e proprio ristorante, con area utilizzabile anche per banchetti. Dagli anni Novanta è subentrata la seconda generazione, ma la cucina è sempre rimasta rispettosa delle tradizioni locali e familiari. Sono le nipoti della fondatrice ad impegnarsi in cucina, memori degli insegnamenti e dell'esempio di Elvira. Buona la scelta di vini.

PIATTI TIPICI

Linguine all'astice; zuppa di pesce civitavecchiese; risotto alla pescatora; frittura classica di paranza; grigliata mista di crostacei; cernia al forno in bellavista

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sauté ai frutti di mare

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300
PARCHEGGIO	comodo

CIVITAVECCHIA

LA GHIACCIAIA

Lungoporto Gramsci, 93 | Civitavecchia (RM)
Tel. 0766 34248
www.civitavecchiaristorantelaghiacciaia.it
info@ristorantelaghiacciaia.com

Il ristorante è situato sull'antico muraglione antistante il porto antico di Civitavecchia, a due passi dalla piazza principale. Il pesce fresco è protagonista della cucina, con specialità marinare che variano ogni giorno in base al pescato. In alternativa, il menu propone piatti di carne e prodotti di stagione del territorio (ottimi i funghi porcini e gli asparagi dei monti della Tolfa). Le ricette sono semplici e caserecce, in grado di coniugare la tradizione locale con qualche innovazione.

PIATTI TIPICI

Antipasto caldo; tonnarelli con cozze e pecorino di fossa; risotto alla crema di zucca e scampi; paccheri con gamberoni e carciofi; tagliolini con tonno fresco, pomodoro, capperi e olive

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce

CHIUSURA	giovedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100-120

CIVITAVECCHIA

TAVERNA DEL MORO

Via Pietro Manzi, 13 | Civitavecchia (RM)
Tel. 0766 21820
www.ristorantetavernadelmoro.com
angela.possenti@libero.it

Il ristorante si trova nella zona storica più antica della città, in un antico palazzo seicentesco, in locali che storicamente erano adibiti a stalla e magazzino. Negli anni '30, dopo vari passaggi di proprietà, il locale venne trasformato in cantina con mescita diretta, fino agli anni '50. Dopo un periodo di chiusura, è finalmente divenuto un ristorante. Da circa quindici anni è condotto dallo chef Angelo Possenti che, legato alle origini e alle tradizioni civitavecchiesi, mantiene una cucina del territorio.

PIATTI TIPICI

Antipasto Portofino (variante del cappon magro); risotto alla pescatora; linguine al baccalà; ravioli alla rana pescatrice con pomodorini e vongole veraci; mafaldine con gamberi rossi, vongole e salsa al limone di Sorrento; 10 variazioni di baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran fritto di mare

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

CIVITAVECCHIA

TAVERNA DELL'OLMO

Via Tevere, 4 | Civitavecchia (RM)
Tel. 0766 501331
www.tavernadellolmo.it
tavernadellolmo@alice.it

È un ristorante storico, aperto nel 1991, sempre condotto dalla signora Carla, in un ambiente signorile e sofisticato. Si caratterizza per una cucina di pesce fresco, ricercata, che coniuga la tradizione con l'innovazione. Ampia la carta dei vini. Carla, che è stata premiata al concorso "Miss chef Lazio 2014" per la "torta romana", è Vice Presidente della Federazione Italiana Cuochi (Provincia di Roma) e Presidente di quella di Civitavecchia.

PIATTI TIPICI

Polpo verace stufato con zuppa di legumi della Tuscia, cavolo nero e quadrotti di pane croccante ai sette cereali; fagotto di kamut e ricciola su vellutata di pomodoro e basilico; gnocchetti all'astice; medaglioni di tonno croccante con pistacchi e cipolla di Tropea; fritto azzurro; torta romana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonnarelli imperiale

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Carla Di Michele
ALTRO	menu | accettano

FERENTINO

LE ANTICHE VASCHE DI POMPEO

Via Casilina km 76 | Ferentino (FR)
Tel. 0775 2418511
www.termepompeo.it
ristorante@termepompeo.it

All'interno del parco delle storiche Terme di Pompeo, il ristorante ha un ambiente raffinato ed elegante, dove tradizione e qualità s'incontrano alla scoperta dei sapori tipici della terra di Ciociaria. Offre una cucina di alto pregio, con ricette della cultura antica del territorio, saporite e profumate, realizzate con ingredienti freschi locali: olio extravergine di oliva cultivar Olivastro, pane a lievitazione naturale, mozzarelle e formaggi di bufala a latte crudo, ricotte e pecorino, tutto a km 0. Le paste fresche e i gustosi dessert sono preparati dagli chef per esaltare i sapori della tradizione gastronomica ciociara.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cannellini di Atina e cicoria di campo; sfoglia croccante con carciofi e provola affumicata; lasagna con ricotta di bufala e fiori di zucchina; "fini fini" alla ciociara o al tartufo di Campoli (in stagione); costolette di agnello; filetto di suino alla cesanese con pere caramellate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bucatini cacio e pepe

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	24, 25, 26 dicembre
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

FONDI

ANTICA CARRERA

Via Madonna delle Grazie, 270 | Fondi (LT)
Tel. 0771 512998 | Cell. 338 8747550
www.ristorantecarrera.com
info@ristorantecarrera.com

Il ristorante è situato sulla strada che dal centro storico porta proprio al mercato ortofrutticolo, attualmente tra i più importanti d'Italia e d'Europa e da questa antica strada "Carrera" prende il nome. Il locale ha una sala con tavoli posti in due settori separati, ed è elegantemente arredato. La cucina è curata dal proprietario Massimo Rotunno e dalla moglie Maria Cristina Biasillo. A Fondi, ogni domenica mattina, si tiene un importante mercato. Abbondano i prodotti della terra, quelli lavorati secondo tradizioni antiche dalle donne fondane (per esempio pomodori e peperoni secchi).

PIATTI TIPICI

Pasta (fatta in casa) e fagioli; risotto di mare all'arancia di Fondi; millerighe con gamberoni e vellutata di pecorino; sfogliatella di baccalà su purea di peperone rosso; baccalà con i peperoni secchi; frittura di calamaretti veraci

IL PIATTO DA NON PERDERE

Mozzarella di Fondi con calamaretti e pesto

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	40-45

LAZIO

FROSINONE

HOSTARIA TITTINO

Via del Cipresso, 2/4 | Frosinone
Tel. 0775 251227

L'ambiente è classico, curato, formato da un'unica sala molto accogliente. La cucina è prevalentemente di pesce con materie prime selezionate. Il menu varia giornalmente in base alla disponibilità del mercato. Buona selezione di vini.

PIATTI TIPICI

Fritto di calamari con zucchine romanesche; tagliolini fatti in casa con vongole, gamberi rossi e bottarga; pesce al forno con patate e carciofi; tiramisù della casa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce alla griglia

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Livio Rossi

LATINA

ENOTECA DELL'OROLOGIO

Piazza del Popolo, 20 | Latina
Tel. 0773 473684
www.enotecadellorologio.it
enotecadellorologio@alice.it

Il locale è ubicato nel centro storico della città, prospiciente la piazza del Comune con il giardino all'italiana. Le sale sono eleganti e luminose, arredate in stile moderno, disposte su due piani. È gestito dal 1983 da Graziano Bernini coadiuvato, dal 1992, dallo chef Alessandro Mastroiaco. La cucina si basa sulla tradizione, adattata al gusto attuale ed è incentrata su piatti di pesce locale. Ampia carta dei vini nazionali e non.

PIATTI TIPICI

Noci di capesante con asparagi bianchi all'uovo, salsa verde e rabarbaro candito; piccolo hamburger di caviale di melanzana e fiore di zucca alla mozzarella e alici; paccheri con la cernia e granella di pane ai pomodori secchi; spaghetti al burro e alici con granita di ostriche; petto d'anatra arrosto con radicchio glassato e fonduta di patate alla senape Colmans; zuppetta di fragole con sorbetto di sedani e finocchi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra di pesci di scoglio e pasta mista

CHIUSURA	festivi e lunedì a pranzo
FERIE	15-30 agosto e 1-7 gennaio
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

MAGLIANO SABINA

RISTORANTE DEGLI ANGELI

Loc. Madonna degli Angeli
Magliano Sabina (RI)
Tel. 0744 91377
www.ristorantedegliangeli.it
rhangeli@libero.it

Le origini del locale risalgono al 1850, quando era una bottega in cui si vendeva di tutto; nel 1968 papà Mario aprì una trattoria che ora è divenuta albergo-ristorante e la bottega oggi vende specialità enogastronomiche. I figli Mauro e Marco curano la sala, con tavoli ben disposti; in cucina, mamma Antonietta, con la figlia Laura, utilizza ingredienti di produzione propria o di allevatori di fiducia, per preparare piatti tipici della gastronomia della Sabina. Ottima la carta dei vini dai costi corretti.

PIATTI TIPICI

Tagliolini al guanciale dell'angelo grasso; tagliolini con piccione, carciofi e finocchio selvatico; spaghettoni di Gragnano con baccalà, scarola croccante, pinoli e capperi di Pantelleria fritti; coratella di agnellino; petto d'anatra al Moscato zibibbo, albicocche, uvetta e pinoli; piccione ripieno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Morbido montone alle bacche rosse, crespigni e miglio tostato

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili in agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120

MINTURNO

IL RISTORANTE DI CLAUDIO PETROLO

Piazza Zambarelli | Minturno (LT)
Tel. 0771 65129 | Cell. 340 6129686
www.claudiopetrolo.com
info@claudiopetrolo.com

Il ristorante è situato nel vecchio centro storico. È organizzato in due sale; le pareti in pietra di tufo, eredità antica, e l'illuminazione soffusa conferiscono all'ambiente un'atmosfera calda e raffinata che ben si sposa con la particolarità dei piatti serviti. La cottura a bassa temperatura è una nota distintiva dello chef Petrolo, che combina con estro le tradizioni della cucina locale, rispettando la stagionalità dei prodotti e l'offerta capricciosa del mare del golfo di Gaeta. La piccola cantina è molto ben assortita: raffinati vini bianchi e ottimi rossi sia italiani che europei.

PIATTI TIPICI

Fagottini di alici con provola affumicata e basilico; fiorentina di tonno in brodo di funghi porcini e cipolla rossa di Tropea; calamarata con gamberoni e porcini; baccalà in spuma di patate; meringa di baccalà; millefoglie di ricotta e pistacchio con zuppetta di pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce povero (a bassa temperatura)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

LAZIO

MONTE PORZIO CATONE

IL MONTICELLO

Via Romoli, 27 | Monte Porzio Catone (RM)
Tel. 06 9449353
e.intreccialagli@virgilio.it

Il Monticello nasce nel 1982 per iniziativa di Claudio e Imperia Intreccialagli, su una collinetta da cui si gode una spettacolare vista di Roma. All'inizio il locale rappresentava un'opportunità per chi doveva frequentemente consumare i pasti fuori casa. Nel tempo, è diventato il regno dei fratelli Intreccialagli: la chef Angela è specializzata nei raffinatissimi dolci e il fratello Erasmo cura con passione una cantina di oltre 500 etichette selezionate. Il locale si sviluppa su due sale, ma offre la possibilità di mangiare all'aperto durante la buona stagione.

PIATTI TIPICI

Supplì con sugo di rigaglie di pollo; maltagliati con ceci e funghi porcini; fettuccine tirate a mano alla vignarola (fave, carciofi, piselli, guanciale); trippa di chianina; coratella d'agnello con la cipolla; bavarese di marroni con salsa alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette di agnello con mentuccia del Parco dei Castelli

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 15 agosto al 2 settembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80+60 + 150 in giardino
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Angela Intreccialagli
ALTRO	accettano

NETTUNO

SATRICUM

S. P. Cisterna-Nettuno, km 13,7
Loc. Le Ferriere | Nettuno (RM)
Cell. 349 1923153
www.satricvm.net | info@satricvm.com

Proposte sorprendenti e inattese, in rapporto alla collocazione e alle caratteristiche del locale, ospitato all'interno di una villa padronale in aperta campagna, per l'originalità e l'eleganza nella presentazione di tutti i piatti, dagli antipasti al dolce. Il pane e i grissini sono confezionati espressamente, e con mirabile maestria, dalle sapienti mani di Massimiliano Cotilli, chef di valore formatosi per quindici anni presso i migliori ristoranti di Londra e nelle cucine di Kempinski, in India, prima di far ritorno alla sua Nettuno. Da provare anche il brunch domenicale.

PIATTI TIPICI

Stracci di ricciola, Martini bianco e mela verde; astice, panzanella e pomodoro ghiacciato; cono con gambero crudo, mozzarella e gelato di pachino; riso croccante al nero di seppia, gamberone, asparagi e bisca; orata croccante con carciofi e Cynar; millefoglie mandorlato con zucchero bruciato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta e patate con ricci di mare

CHIUSURA	mercoledì; da lunedì a sabato aperto solo a cena salvo prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimiliano Cotilli
ALTRO	menu

OLEVANO ROMANO

SORA MARIA E ARCANGELO

Via Roma, 42 | Olevano Romano (RM)
Tel. 06 956404
www.soramariaearcangelo.com
soramaria@libero.it

Vale la pena dedicare una "gita fuori porta" a questo storico ristorante, gestito dalla famiglia Milana fin dal 1950. La cucina è diretta da Giovanni Milana che utilizza materie prime di qualità del territorio. Il risultato è una cucina semplice e stagionale, che si dimostra vincente nell'equilibrio degli accostamenti. Il locale è arredato in modo rustico, con mura di pietra a vista e pavimenti in cotto antico. La cantina dei vini è fornita delle diverse varietà del locale Cesanese, ma offre anche altre valide scelte sia italiane che estere.

PIATTI TIPICI

Trilogia di polpette (baccalà e patate, coda alla vaccinara, melanzane); cipolla caramellata ripiena della sua zuppa; cannelloni ripieni al pasticcio di vitellone; baccalà extra islandese all'olevanese; boccone di guancia di manzo brasata al Cesanese; parfait al torroncino di nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cannelloni

CHIUSURA	lunedì, mercoledì; in inverno anche domenica sera
FERIE	10-30 luglio; in inverno variabili
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato gratuito nelle ore dei pasti
IN CUCINA	Giovanni Milana
ALTRO	accettano

POMEZIA

LOCANDA MARCHESANI

Piazza Bellini, 13 | Pomezia (RM)
Tel. 06 9107720 | Cell. 328 8510923
www.locandamarchesani.it
bmarchesani@libero.it

Il ristorante, che durante la settimana lavorativa è solito accogliere una qualificata clientela d'affari, il venerdì e il sabato sera cambia completamente pelle e rivolge le proprie attenzioni a frequentatori affezionati, interessati a una cucina di livello, basata sull'utilizzo di prodotti freschissimi di eccezionale qualità, tra i quali spiccano quelli del mare laziale.

PIATTI TIPICI

Vellutata d'astice; insalatina di polpo con carciofi crudi e bottarga di Cabras; mezzi paccheri di Gragnano con pesce spada, asparagi di mare e pomodorini; guancette di rana pescatrice alla siciliana con sformatino di patate e zucchine; millefoglie di tonno grigliato e arancia con pistacchi di Bronte e composta di cipolle di Tropea; soufflé caldo al Rum, con cuore al cocco e fondente su crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risottino con zafferano e mazzancolle spolverizzato alla liquirizia di Rossano

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica intera giornata
FERIE	agosto; 24 dicembre-2 gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Bruno Marchesani
ALTRO	menu

POSTA FIBRENO

IL MANTOVA DEL LAGO

Via Pesca, 9 | Posta Fibreno (FR)
Tel. 0776 887344
www.ilmantovadellago.it
info@ilmantovadellago.it

Il ristorante, di sobria eleganza, è situato nel cuore della riserva naturale del lago Fibreno, sulla riva sinistra, dove inizia il suo corso il "verde fiume" omonimo. La cucina, leggera e accurata, utilizza materie prime di rigorosa selezione, a partire da quelle del territorio, ancora generoso e incontaminato. Il menu segue le stagioni cambiando più volte durante l'anno, proprio per soddisfare la voglia di prodotti freschi e naturali, comprendendo anche il pescato dei mari vicini. Ampia e ragionata la carta dei vini, con uno spazio riservato alle eccellenze del territorio.

PIATTI TIPICI

Risotto alla carbonara; fusilli lunghi ai ferri con cacio ricotta e pecorino ciociaro; involtini di peperoni con ricotta, in salsa di acciughe; baccalà perlato in umido; bocconcini di abbacchio ciociaro in padella; capretto alla moda di Gastone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sfogliatina tiepida con crema, lamponi o fragole

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	1 settimana ad agosto e 2 a novembre
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100-120

RIETI

DA CHECCO AL CALICE D'ORO

Via Marchetti, 10 | Rieti
Tel. 0746 204271
www.dachecco.it
info@hotelmiramonti.rieti.it

Ristorante in albergo

Incastonato nella trecentesca cinta muraria, questo ristorante è dal 1956 un'istituzione del capoluogo sabino. Ristrutturato nel 2007, è parte dell'Hotel Miramonti. Luogo ideale per gustare i piatti della tradizione reatina rivisitata in chiave raffinata e creativa. Nel menu, variato secondo la stagione, prodotti del territorio (tartufi, funghi, castagne, pecorino e guanciale), combinati in piatti che esaltano sapori dimenticati. Il gran bollito misto al carrello, per la bontà delle carni locali, ha reso celebre il ristorante. Ottimo il servizio, raffinato l'ambiente. Ben fornita la carta dei vini, con 250 etichette italiane ed estere.

PIATTI TIPICI

Cannelloni; linguine alla pecorara; mezzemaniche alla "gricia"; coratella di abbacchio; fritto misto all'italiana; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran carrello dei bolliti

CHIUSURA	lunedì
FERIE	20 luglio-12 agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150

RIETI

LA FORESTA

Via Foresta, 51 | Rieti
Tel. 0746 220455
www.ristorantelaforesta.it
info@ristorantelaforesta.it

L'ambiente è moderno, le sale hanno ampie vetrate dalle quali è possibile ammirare il Monte Terminillo. La cucina è attenta ai prodotti stagionali e locali, e rielabora in chiave moderna i piatti caratteristici del territorio. Il menu spazia anche sul pesce, proveniente quotidianamente da San Benedetto del Tronto e Giulianova. Un pasticciere realizza in casa ottimi dolci. Il sommelier Antonio Di Carlo ha selezionato 600 etichette da tutta Italia e dal mondo, con particolare rilievo ai vini del Lazio. La carta dei vini offre anche una buona scelta al calice. Il servizio è attento e veloce.

PIATTI TIPICI

Cavatelli con speck, verdurine e zafferano; burrata in pasta kataifi con salsa di pomodoro e quenelle di olive; girello di vitello con salsa monferrina e olio al tartufo; tagliata di vitello con crema di parmigiano, tempura di asparagi ed essenza di aceto balsamico; guanciole di vitello glassate con purè di patate e tartufo nero; tenerezza calda alle nocciole con cuore fluido e gelato allo zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli con mozzarella di bufala e funghi porcini con scaglie di parmigiano

CHIUSURA	lunedì
FERIE	seconda settimana di luglio
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	400

ROMA

AL RISTORO DEGLI ANGELI

Via Luigi Orlando, 2 | Roma
Tel. 06 51436020 | Cell. 338 8751157
www.ristorodegliangeli.it
info@ristorodegliangeli.it

Nel cuore della Garbatella, storico quartiere popolare romano, si trova il simpatico ristorante, arredato con gusto e colore. La cucina è curata e propone piatti confezionati con materie prime di assoluta qualità (olio d'oliva biologico della Val d'Orcia, pesce fresco di mare, verdura e frutta a filiera corta, marmellate fatte in casa a cottura breve e basso contenuto di zucchero). Oltre ai piatti della tradizione, rivisitati dallo chef Federico Sparaco, una ricca scelta di pietanze vegetariane. Anche i dolci sono confezionati in casa. Attenta selezione di vini laziali, serviti anche al bicchiere, e di circa 60 etichette nazionali.

PIATTI TIPICI

Fettuccine con burro di montagna, parmigiano stravecchio e sesamo tostato; passatina di ceci profumata al rosmarino (con fiore di zucca ripieno di baccalà); involtini di maiale con le prugne; polpette vegetali; pecorino della Sabina alla piastra con miele siciliano; torta di cioccolato e mandorle con cuore morbido, panna fresca e salsa di agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa di pesce fresco senza lische

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena dal lunedì al venerdì
FERIE	agosto e 1-7 gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	46
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Federico Sparaco
ALTRO	menu

ROMA

ANTICA PESA

Via Garibaldi, 18 | Roma
Tel. 06 5809236
www.anticapesa.it

Situato in Trastevere, in un palazzo storico nei pressi dell'antica Dogana dello Stato Pontificio, il doganiere decise di istituire anche un posto di ristoro. Alla fine dell'800 il locale diviene una vera e propria osteria, chiamata "Antica Pesa" in ricordo della primitiva funzione. Nel 1922, con la prima delle quattro generazioni della famiglia Panella, si trasforma in "osteria con cucina" e poi in un elegante ristorante. La cucina è curata da Simone e Francesco Panella, molto attenti alle materie prime del territorio e ai canoni della tradizione romana.

PIATTI TIPICI

Cacio e pepe; amatriciana; carbonara rivisitata; coda alla vaccinara; arzilla marinata con capperi, olive, puntarelle e pane di farro; millefoglie di porchetta con mozzarella, indivia e salsa di pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carbonara ai fiori di zucca romaneschi

CHIUSURA	sempre a pranzo e la domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Simone e Francesco Panella

ROMA

ANTICO ARCO

Piazzale Aurelio, 7 | Roma
Tel. 06 5815274
www.anticoarco.it | info@anticoarco.it

Nel cuore del colle del Gianicolo, sorge un antico palazzetto, sede suggestiva di questo ristorante, che unisce l'arredamento moderno alla tradizione romana della gastronomia più ospitale. Nel 1992 Patrizia Mattei, con il marito Maurizio Minore e l'amico Domenico Caliò, rileva il locale riprendendo la tradizione di famiglia. La cucina costituisce sintesi di tradizione e creatività, realizzate attraverso il ricorso a materie prime ricercate con cura ed elaborate con inventiva e passione. La carta dei vini, ricca di 1200 etichette con possibilità di vini al bicchiere, offre un articolato panorama enologico, in grado di soddisfare ogni esigenza.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla chitarra, cacio, pepe e fiori di zucca; carbonara al tartufo nero; filetto di agnello in crosta di nocciole con insalatina di germogli; calamari rosolati; tortino di cipolla; tortino di cioccolato con cuore morbido e gelato di crema al Rum

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al castelmagno con riduzione di Nebbiolo

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	60-70
C. CREDITO	tutte
COPERTI	95
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Fundim Gjepali

ROMA

ATLAS COELESTIS

Via Malcesine, 41 | Roma
Tel. 06 35072243 | Cell. 339 3982535
www.atlascoelestis.it
ristoranteatlas@gmail.com

Si percepisce una cucina pensata, di cuore e di tecnica, di passione e di sostanza, considerando la centralità della materia prima della quale lo chef vuole sempre conoscere la storia. E per questo, nei momenti liberi, viaggia per vedere di persona cosa c'è dietro a un prodotto che ha scelto. Oltre al pane, realizzato con lievito madre di propria produzione, all'interno del ristorante si produce birra artigianale come una delle altre eccellenze proposte. La carta dei vini conta più di 300 etichette (60 solo di Champagne), scelte non per il blasone ma per la qualità intrinseca al prodotto. Il servizio è attento e puntuale, in un ambiente caldo e rilassante.

PIATTI TIPICI

Tartare di fassona piemontese; lomo di baccalà in oliocottura con purea di patate viola e maionese pil pil; spaghettone ai ricci di mare; secreto di puro iberico, crema di cappesante e radici amare; polpo arrosto con sufflé di cipolla rossa e guazzetto di gazpacho; baccalà in tempura, insalata di amaranto, carote e rape rosse, salsa di the nero affumicato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghettone con pomodoro del piennolo

CHIUSURA	domenica sera e lunedì. Aperto solo a cena + domenica a pranzo
FERIE	1 settimana in gennaio e 3 ad agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Cristiano Iacobelli

ROMA

CAPO BOI

Via Arno, 80 | Roma
Tel. 06 8415535 | 06 8551002
www.capoboi.net
nicola.garau77@gmail.com

L'ambiente è elegante, con arredamento classico, ma allo stesso tempo allegro e informale, permettendo al cliente di sentirsi completamente a proprio agio. Il ristorante è specializzato in crudo di pesce con cucina tipica mediterranea e ricette antiche abbinate a moderni accostamenti di gusti. Buona la selezione dei formaggi, tra cui un ottimo pecorino sardo. La carta dei vini comprende molteplici etichette selezionate, italiane ed estere.

PIATTI TIPICI

Tagliolini all'astice; fregola sarda con frutti di mare; tagliolini con cernia, fiori di zucca e bottarga; astice alla catalana; spigola al sale; rombo in crosta di patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti vongole e bottarga

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Maurizio Saba
ALTRO	menu

ROMA

CASALE DI TOR DI QUINTO

Via Casale di Tor di Quinto, 1 | Roma
Tel. 06 3330745 | Cell. 339 3397182
www.casaletordiquinto.com
info@casaletordiquinto.com

Situato nello storico Casale di Tor di Quinto che ospita i ruderi della romana Torre di Quinto (quinto miglio della Via Flaminia), è in magnifica e dominante posizione elevata. L'interno è arredato con gusto, con mobili e quadri d'epoca. In cucina lo chef Claudio Castellucci propone piatti tradizionali non esenti da elementi innovativi e rivisitazioni adeguate al tempo presente. Nel menu alcune preparazioni tipiche della cucina del territorio laziale e delle regioni Campania e Calabria.

PIATTI TIPICI

Sedanini con datterini confit, rucola e guanciale; riso con olive nere e arance; petto di vitella "alla fornara"; sformatino di ricotta con pistacchi e pomodorini secchi, pesto di basilico e mandorle; tortino di finocchi e cavolfiore con scaglie di mandorle; tortino "cuore caldo" su coulis di fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Amatriciana

CHIUSURA	martedì e mercoledì; aperto solo a cena (domenica anche a pranzo)
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	VISA MasterCard Diners
COPERTI	240 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Claudio Castellucci

ROMA

CHECCHINO DAL 1887

Via di Monte Testaccio, 30 | Roma
Tel. 06 5746318 | Cell. 333 5855055
www.checchino-dal-1887.com
checchino_roma@tin.it

Il ristorante si trova in uno straordinario locale scavato tra i "cocci" di Monte Testaccio. Checchino, da sempre, è definito il tempio della cucina di Testaccio, popolare quartiere di Roma. La cantina, al di sotto del locale, ospita le migliori etichette di tutto il mondo ed è gestita da Elio e Francesco, esperti sommelier. Le sue pareti sono composte da frammenti d'anfora e gode dunque di una climatizzazione naturale, a temperatura e umidità costanti. La cucina è nelle mani di Elio Mariani che cura i piatti romani più caratteristici. In sala, il maître Francesco Mariani che, con il fratello Elio e la sorella Marina, rappresenta la quinta generazione della famiglia.

PIATTI TIPICI

Rigatoni con la pajata; rigatoni con sugo di coda; bucatini alla gricia; padellotto alla "macellara"; testina di vitella in cassetta; trippa alla romana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coda alla vaccinara

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto e dal 24 dicembre al 1° gennaio
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60+30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Elio Mariani

ROMA

CHECCO AL 13

Via Aurelia, 1249 | Roma
Tel. 06 66180040
www.ristorantecheccoal13.com
contatti@ristorantecheccoal13.com

Il ristorante, a conduzione familiare, è nato nel 1953. La cucina è rinomata per i piatti a base di pesce e per l'attenzione alla tradizione tipica romana, rispettosa degli ingredienti freschi di stagione. Grande assortimento di vini bianchi e rossi prevalentemente nazionali.

PIATTI TIPICI

Tagliolini alla gricia con le fave (primavera); minestra di pasta e broccoli con arzilla; bucatini cozze e pecorino romano; trancio di ricciola alla siciliana; coda di vitella alla vaccinara; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rigatoni all'amatriciana

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard American Express
COPERTI	120 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

ROMA

CHECCO ER CARETTIERE

Via Benedetta, 10 | Roma
Tel. 06 5817018 - 5800985
www.checcoercarettiere.it | osteria@tin.it

Nel 1936 Francesco, detto Checco, rileva la vecchia "Osteria del Burino", nel cuore di Trastevere, che ben presto, grazie alla bravura della moglie Diomira e poi del figlio Pippo e all'ambiente familiare, diviene un ritrovo molto frequentato. Eccellenti piatti tipici della cucina romana, genuina e ricca di sapori, caratterizzata dal "quinto quarto", con scrupolosa scelta degli ingredienti e fedeltà alla tradizione pur adattata a un gusto più attuale. Il servizio è efficiente e premuroso; buona la lista dei vini, in prevalenza del Lazio. Nelle salette dell'originaria osteria, servizio informale di piatti tipici della cucina romana a prezzi più contenuti.

PIATTI TIPICI

Frittata di patate alla romana; fritto romano; bombolotti all'amatriciana; cotolette d'abbacchio con carciofi; coda alla vaccinara; crostata di visciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti alla carrettiera con pomodoro, funghi e tonno

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180+70 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Stefania e Assunta Porcelli

ROMA

DA VINCENZO

Via Castelfidardo, 6 | Roma
Tel. 06 484596 | Cell. 348 4127907

A pochi passi dal Ministero delle Finanze, il ristorante si trova in una delle zone più centrali di Roma. Vincenzo è un "vecchio" ristoratore che accoglie i clienti con cortese simpatia. Prima di aprire questo locale, ha fatto l'esperienza di cuoco presso diversi ristoranti romani, acquisendo un'alta professionalità che gli consente di gestire il suo ristorante al meglio. La cucina, prevalentemente romana, include un pesce ben proposto e sempre fresco.

PIATTI TIPICI

Antipasto speciale; linguine all'astice; paccheri con gamberi e bottarga; astice alla catalana; spigola al sale; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini alla cernia

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
ALTRO	menu | accettano

ROMA

GALLERIA

Galleria Alberto Sordi, 53 | Roma
Tel. 06 85355431 | Cell. 338 7333854
www.galleriarestaurant.it
info@galleria-restaurant.it

Ristorante elegante, situato al centro di Roma, nei pressi di Montecitorio, nella famosa galleria umbertina intitolata ad Alberto Sordi. I menu sono caratterizzati da un'accurata scelta dei migliori ingredienti accompagnata da una fantasia originale. Il cliente è al centro dell'attenzione di un servizio altamente professionale.

PIATTI TIPICI

Tartare di fassona con pesto di lamponi e caviale di tartufo nero; linguine di kamut con astice blu; risotto allo Champagne con carpaccio di capesante; hamburger di chianina con uova di fattoria e salsa di teriyaki; polpo rosticciato alla trapanese e patate croccanti; saccottini di mele e cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Amatriciana

CHIUSURA	solo quando ci sono eventi
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu | accettano

ROMA

GLASS HOSTARIA

Vicolo del Cinque, 58 | Roma
Tel. 06 58335903
www.glasshostaria.it | infoglass@libero.it

Situato in uno degli angoli più caratteristici di Trastevere, il locale si distingue per l'arredo ultramoderno che non impedisce all'ambiente di rimanere caldo e accogliente. A ciò contribuisce la cortesia dei proprietari, con Cristina Bowerman in cucina e Fabio Spada alla direzione, coadiuvati dal maître Riccardo Nocera, dal sommelier Lorenzo Abussi e dal personale efficiente. Le pietanze riflettono ricerca e innovazione, specie nella presentazione, non senza una costante aderenza di fondo alla tradizione. Molto articolata la lista dei vini, ricca di ben 850 etichette.

PIATTI TIPICI

Raviolini liquidi di parmigiano stagionato; spaghetti affumicati al caglio di latte di capra; pesce bianco sotto sale e spezie; tartare di filetto di manzo con capperi di Pantelleria e arancia; pastrami di lingua e ciauscolo; zuppetta di espresso, mandorle sabbiate e gelato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gamberi, ricotta e ostriche

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena
FERIE	2 settimane a gennaio, ultime 3 settimane di luglio
PREZZO EURO	65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Cristina Bowerman

ROMA

IL CORTILE

Via Alberto Mario, 26 | Roma
Tel. 06 5803433
www.ristoranteilcortile.it

Da ben quattro generazioni la famiglia Salvi gestisce questo locale, nato inizialmente come rivendita di vini e oli. La cucina fa riferimento alla tradizione romana, pur con varie concessioni ai gusti nuovi. Aldo, attuale gestore, il cugino Dario e il nipote Simone hanno proseguito su questa strada. Primo impatto piacevolissimo entrando nel locale dove troneggia il grande tavolo degli antipasti. Il pasto, servito con grande cortesia e attenzione, può concludersi con vari tipi di dolci tutti preparati in casa. Durante l'estate il ristorante si avvale di un dehors che lo rende particolarmente gradevole.

PIATTI TIPICI

Fettuccine ai funghi porcini; tonnarelli alle vongole e bottarga; gnocchetti al ragù di polpo; filetto alla Nerone; cotolette di abbacchio con carciofi; spiedino di alici

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra di broccoli e arzilla

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	VISA, MasterCard, Altre, Pago Bancomat
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Aldo Salvi

ROMA

LA CAMPANA

Vicolo della Campana, 18/20 | Roma
Tel. 06 6875273
Cell. 347 1098632 - 335 5746026
www.ristorantelacampana.com
lacampana@alice.it

Ristorante più antico di Roma, ubicato nell'omonimo vicolo, deve la propria denominazione ad una campana che a suo tempo fungeva da insegna. Già antica stazione di posta, fu aperto su iniziativa di un signore fiorentino, dopo essere stato anche albergo e locanda. Il ristorante è gestito dalla famiglia Trancassini, maître Annamaria Tilli. In cucina Antonio D'Adamo, che prepara con professionalità, oltre alle specialità della casa, anche tagliolini con alici fresche e pecorino, ravioli di ricotta burro e salvia, abbacchio arrosto, fritto di cervello con i carciofi, pasta e broccoli con l'arzilla (razza), vari piatti a base di pesce e altro ancora.

PIATTI TIPICI

Vignarola (misto di ortaggi in un soffritto di olio, cipolla e guanciale); pasta e broccoli con arzilla; tagliolini con alici fresche e pecorino; coda alla vaccinara; animelle alla griglia; torta di mele calda con gelato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carciofi alla giudia

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Antonio D'Adamo

ROMA

LA CARBONARA

Piazza Campo de' Fiori, 23 | Roma
Tel. 06 6864783
www.ristorantelacarbonara.it
info@ristorantelacarbonara.it

È nel rione Parione e la piazza che lo ospita, Campo de' Fiori, è tra le più caratteristiche. Il nome del ristorante non deriva, come si potrebbe pensare, dal famoso piatto romano, ma dal mestiere che faceva il padre della signora Andreina Salomone, prima di aprire una trattoria. Andreina subentrò al genitore nella gestione del locale, lo trasferì nell'attuale sede e il nome cambiò ne "La Carbonara". Oggi la conduzione è affidata a Dario Martelli, genero di Andreina; in sala Roberto Cavezza e in cucina lo chef Stefano El Saied Morsi che delizia il palato anche con pasta di farro con alici e pecorino, rigatoni alla gricia, pollo con i peperoni.

PIATTI TIPICI

Pasta e broccoli con il brodo di arzilla; bucatini all'amatriciana; gnocchi all'arrabbiata con tartufo nero; animelle con i carciofi (in stagione); coda alla vaccinara; fritto di cervella e carciofi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Penne rigate alla carbonara

CHIUSURA	mai
FERIE	10 giorni in agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	120 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Stefano El Saied Morsi

ROMA

MATERMATUTA

Via Milano, 48 | Roma
Tel. 06 4823962 | Cell. 392 3446239
www.matermatuta.eu
matermatutaristorante@gmail.com

Un locale di recente apertura, dove pane, paste e dolci sono di produzione propria. Il pescato proviene prevalentemente dalle zone di Terracina, Anzio, Gallipoli e dal Grossetano, mentre le carni dallo storico quartiere romano di Testaccio. L'ambiente è accogliente e molto curato. Ottimi i vini laziali.

PIATTI TIPICI

Polpo rosticciato con erbe aromatiche su vellutata di piselli al cardamomo; raviolo di coda alla vaccinara con scaglie di pecorino e riduzione di sedano; mezzelune nere di gamberi e calamari su guazzetto di datterini e cozze; turbante di spigola e asparagi allo zafferano su letto di couscous; tagliata di manzo con riduzione di vino Sirah; semifreddo al pistacchio e croccante con scorzette di arancia caramellate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tartare di pesce e carpaccio di manzo con salsa di senape di Digione e fragole

CHIUSURA	domenica a pranzo
FERIE	settimana centrale di agosto e una settimana a gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45
PARCHEGGIO	scomodo

ROMA

MATRICIANELLA

Via del Leone, 4 | Roma
Tel. 06 6832100
www.matricianella.it | info@matricianella.it

Questo locale nel cuore di Roma è attivo fin dalla fine degli anni '50. Dal 1995 è gestito, con sapiente cura e attenzione, dai fratelli Giacomo e Grazia Lo Bianco, con in cucina l'esperto cuoco Giovanni Fabbrotti. In una serie di salette comunicanti (soffitti antichi e arredi in stile), si può gustare, in un'atmosfera piacevole e riservata, quanto di meglio sa offrire la cucina romana quando è supportata da professionalità e materie prime selezionate, in piena coerenza con la tradizione. Di assoluto rilievo la cantina, ricca di oltre 700 etichette accuratamente scelte, con larga rappresentanza delle laziali.

PIATTI TIPICI

Rigatoni con pajata; bucatini all'amatriciana; fritto di cervella e animelle; abbacchio al forno con patate; coda alla vaccinara; dolce ebraico di ricotta e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fettuccine alla romana

CHIUSURA	domenica
FERIE	3 settimane in agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 28 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giovanni Fabbrotti

ROMA

OSTERIA ROMANA DI SIMMI

Via San Paolo alla Regola, 29 | Roma
Tel. 06 6861917 | Cell. 388 6991191
osteriaromana@gmail.com

Situato nei pressi di Campo de' Fiori, l'Osteria Romana è un caratteristico locale accogliente e arredato con gusto. La cucina è di ispirazione tradizionale romana; i piatti serviti sono preparati con le migliori materie prime. I clienti trovano qui l'atmosfera più tipica della cordialità romana. Nelle sottostanti cantine, dove sono antiche vestigia che risalgono all'epoca romana, agli ospiti viene offerto l'aperitivo di benvenuto. In questi locali sono conservate le migliori etichette di vini italiani regionali ed esteri.

PIATTI TIPICI

Fritti romani; paccheri cacio e pepe; amatriciana; petto di pollo alla Trilussa; trittico di carni romane; tiramisù

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coda alla vaccinara

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60/70 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
ALTRO	menu

ROMA

PIZZA CLUB I MARONCIO

Via di Vermicino, 8 | Roma
Tel. 06 9408376
www.imaroncio.it | imaroncio@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

Il locale è aperto da 26 anni, sempre con la stessa gestione della famiglia Maroncelli. Il ristorante, molto accogliente, propone una cucina con prodotti di terra (funghi e tartufi) legati anche alle stagioni. Originale la preparazione di primi di pasta (per esempio, i tagliolini) direttamente all'interno di forme di cacio o parmigiano. Ben fornita la cantina con oltre 200 etichette.

PIATTI TIPICI

Spaghetti cacio e pepe; uovo al tartufo; ceci con porcini e tartufo; cinghiale in agrodolce; carciofi alla romana; tiramisù bigusto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carpaccio di manzo con pistacchi

CHIUSURA	aperto solo a cena, tranne domenica e festivi
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Edoardo Maroncelli
ALTRO	menu

ROMA

SORA LELLA

Via Ponte Quattro Capi, 16 | Roma
Tel. 06 6861601
www.soralella.com
trattoriasoralella@libero.it

Nell'incantevole cornice dell'isola Tiberina, in un palazzo medievale, Elena Fabrizi, sorella del grande Aldo, aprì nel 1959 una trattoria per gli amanti dell'autentica cucina romanesca. Ora è un elegante ristorante gestito dal figlio e dai nipoti; sono rimaste intatte la suggestiva atmosfera e l'alta qualità della cucina. Ne sono esempio, tra i primi piatti, la saporita terrina di pasta e broccoli al brodo di arzilla, i tagliolini con coratella di abbacchio e gamberi al timo e la classica pasta e fagioli. Tra i secondi la coda alla vaccinara con un piacevole aroma di cannella, la trippa con chiodi di garofano e menta, il baccalà al vapore su crema di patate e guanciale croccante. Gustosi i dolci della casa. Molto interessante la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Polpettine della nonna; fettuccelle al ragù di animelle e carciofi; gnocchi all'amatriciana; sella di abbacchio disossata; parmigiana di melanzane con ricotta, miele e noci; torta di ricotta con visciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonnarelli alla cuccagna (ricetta segreta con sugo bianco composto da 18 elementi)

CHIUSURA	mai
FERIE	3 settimane variabili ad agosto
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Mauro e Renato Trabalza

ROMA

SPIRITO DIVINO

Via dei Genovesi, 31b | Roma
Tel. 06 5896689 | Cell. 333 6629317
www.spiritodivino.com
info@spiritodivino.com

Il ristorante si trova in un edificio storico medievale, che, anticamente, era una sinagoga. I locali sottostanti conservano vestigia romane del I secolo e archi in laterizi. La cucina segue con attenzione la tradizione giudaico-romanesca e toscana. Molti degli ingredienti sono fatti in casa, dalla salsa di pomodoro fresco alle marmellate, alle composte, ai ragù, alle salse che accompagnano le portate, dagli antipasti ai dolci.

PIATTI TIPICI

Pâté di fegatini della tradizione ebraico-toscana; spaghetti con guanciale di cinta senese e fonduta di grana allo zafferano; magro di maiale (antica ricetta della Roma dei Cesari) con purea di mele; polpette di pollo in sugo di sedani (cucina giudaico-romanesca); panna cotta alla lavanda con gelo di sambuco; parfait di pistacchio con crema inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bollito alla Picchiapò (cucina tradizionale romana)

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Eliana Vigneti Catalani

ROMA

TAVERNA DEL GHETTO

Via del Portico d'Ottavia, 8 | Roma
Tel. 06 68809771
www.latavernadelghetto.com
latavernadelghetto@gmail.com

Siamo nel cuore del Ghetto ebraico. L'attuale proprietario Rafael Fladon è coadiuvato, nella gestione del locale, dal direttore responsabile Renato Menasci e dal maître Massimo Patrizi. L'obbligo del controllo della Kasheruth (idoneità del cibo ad essere consumato da un ebreo, in accordo con le regole alimentari della religione stabilite nella Torah) è assicurato giornalmente, sia per le materie prime in entrata sia per il trattamento di cucina, da persone di religione ebraica delegate al compito dal Rabbinato di Roma. In cucina Italia Tagliacozzo prepara altri piatti prelibati: concia di zucchine, abbacchio cucinato in diversi modi.

PIATTI TIPICI

Carciofi alla giudìa; pappardelle con zucchine e carne secca; fettuccine al sugo di stracotto; fritto di fiori di zucca ripieni con cernia fresca; baccalà alla vecchia storia, con pinoli, uvetta e pomodoro pachino; fritto di cervella d'abbacchio e carciofi romaneschi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortino di aliciotti con indivia

CHIUSURA	venerdì sera, sabato a pranzo, festività ebraiche
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	100 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Italia Tagliacozzo

ROMA

VILLA RINALDO ALL'ACQUEDOTTO

Via Appia Nuova, 1267 | Roma
Tel. 06 7183910 (r.a.)
www.villarinaldoallacquedotto.it
info@villarinaldoallacquedotto.it

L'intero complesso, che comprende anche una vecchia chiesetta, appartiene a Rinaldo di Pasquo, gestore dal 1972. Diversi ed eleganti ambienti, tra cui una veranda, consentono l'organizzazione di banchetti. La cucina, guidata dal bravo cuoco Adelfino Aniello, si distingue per l'oculata scelta delle materie prime e per la rispondenza di alcuni piatti tipici (bucatini alla gricia o all'amatriciana, spaghetti alla carbonara o cacio e pepe, saltimbocca alla romana, aliciotti fritti) ai canoni della tradizione laziale. La cantina, affidata alla responsabilità del figlio Andrea, conta numerose etichette di buon livello.

PIATTI TIPICI

Strascinati con funghi porcini e spigola; risotto alla certosina; filetti di rombo in crosta di patate; filetto al Barolo; spigola in crosta di mandorle; torta Flaminia con crema chantilly e fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Abbacchio a scottadito

CHIUSURA	martedì
FERIE	15 giorni a metà agosto
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	1100 (di cui 600 in unica sala)
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Adelfino Aniello
ALTRO	menu ✕ | accettano

ROMA

VINERIA IL CHIANTI

Via del Lavatore 81/82/82A | Roma
Tel. 06 6792470 | 06 6787550
www.vineriailchianti.com
info@vineriailchianti.com

La Vineria il Chianti è un locale gestito da un gruppo di giovani appassionati. Arredamento rustico, bancone e tavolini in legno e, nella bella stagione, un ampio spazio all'aperto. I vini sono, ovviamente, toscani di fascia media e in alcuni casi di fascia alta, etichette buone e di difficile reperimento. Il mangiare è vario: ci sono gli affettati con alcuni classici come il lardo di Colonnata, salumi toscani, prosciutto e poi le zuppe, i formaggi, le insalate. Quando chiude la cucina vengono serviti fino a tardi spuntini con i vini.

PIATTI TIPICI

Filetto di cinghiale con pecorino di fossa e rughetta; pici al ragù di cinta senese; pappardelle al ragù di cinghiale; costata di maialino di cinta senese al forno con patate; stracotto al Brunello con cipolline rosse; millefoglie con crema al mascarpone e fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di manzo con lardo di Colonnata e grani di pepe nero

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

SEZZE

SANTUCCIO AI COLLI

Via SS. Sebastiano e Rocco, 95 | Sezze (LT)
Tel. 0773 888573
da.santuccio@libero.it

Fondato nel 1969 da Santuccio Perciballe, il ristorante oggi è gestito, con cordiale familiarità, dai figli Sisto e Giannino, assicurando così una continuità generazionale. La cucina è diretta da mamma Lina e da Giannino, che realizzano una gastronomia di alto livello tradizionale-rurale utilizzando i prodotti del territorio, tra cui i rinomati carciofi cimaroli romaneschi preparati in innumerevoli maniere. Da ricordare la zuppa di fagioli e i tagliolini con i porcini locali. Famosi i dolcetti di Sezze con le visciole e le mandorle della zona. La cantina ha tutti i più importanti vini locali e nazionali.

PIATTI TIPICI

Zuppa di verdure di stagione con erbe selvatiche e pane raffermo (bazzoffia); farfalle con salsa di patate, zucca e rosmarino; lacne con fagioli; fantasia di carciofi romaneschi (marzo-aprile); tagliata di manzo alla griglia su letto di rucola; mousse di castagne (da settembre a maggio)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto al tartufo

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	1-15 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

TERRACINA

LA DARSENA

Via del Molo, 12 | Terracina (LT)
Tel. 0773 723888 | Cell. 333 3235539
win303@libero.it

Ubicato sul molo di Terracina, dal locale si gode la vista del mare del golfo e della rupe del "Pisco Montano", con le vestigia del tempio di Giove Anxur. Fondato agli inizi del Duemila, è diretto da Erasmo Cencia che, con la collaborazione dei figli Simon, Cristian e Marco, e con tutta la sua vasta esperienza nel campo della ristorazione, ha portato la gastronomia a livelli particolarmente elevati, così da essere inserito tra i migliori ristoranti italiani. La cucina, prettamente di mare, è basata su ciò che il mercato del pesce fresco offre di giorno in giorno. Ampia la scelta dei vini e in particolare di quelli locali.

PIATTI TIPICI
Bombolotti con carciofi e calamari; risotto al Pernod con gamberi rossi; paccheri con mazzancolle, olive nere e pomodorini; linguine al limone e gamberetti; gallinella di mare brodettata con crostacei; filetto di spigola o di orata in crosta di patate con zucchine e gamberetti

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cartoccio di tagliolini misto mare

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

TREVIGNANO ROMANO

ACQUA DELLE DONNE

S.P. Settevene-Palo Ovest, km 14
Trevignano Romano (RM)
Tel. 06 9997418 | Cell. 335 7908080
www.acquadelledonne.it
info@acquadelledonne.it

Il locale deve il suo nome all'antico fontanile, fulcro del lussureggiante parco che si affaccia sul versante Nord del lago di Bracciano che fa da cornice al ristorante, con i tavoli all'aperto nella bella stagione. La cucina è di tradizione familiare, con ingredienti di primissima scelta provenienti da fornitori locali e dall'orto di casa. Ottima selezione di vini di tutte le regioni italiane, anche di produttori di nicchia.

PIATTI TIPICI
Salumi di brado grigio senese; "longanucci" con passata di pomodoro fatta in casa; fiocchi di pere con taleggio; polpette in bianco; verdure e insalate dell'orto; panotto al cioccolato e delizie di sfoglia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bocconcini di manzo al Moscato d'Asti

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in novembre-dicembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Luca Sforzini
ALTRO	menu

VELLETRI

BENITO AL BOSCO

Via Morice, 96 | Velletri (RM)
Tel. 06 9641414
www.benitoalbosco.com
info@benitoalbosco.com

Si trova, con l'annesso hotel, sul versante del Monte Artemisio, circondato da castagni. Dal 1983, insieme al cav. Benito, esercitano l'attività il figlio Roberto e la figlia Daniela. Molteplici le ricette che si basano sulla tipicità e sulla qualità dei prodotti, sempre freschissimi e in linea con i sapori della tradizione. Funghi porcini, carni, salumi e formaggi provengono da boschi, allevamenti, salumifici e caseifici del territorio. Il pesce è prelevato giornalmente dal pescato delle paranze di Anzio. La cantina, fornitissima, conta più di 1300 etichette. I dolci e gli altri prodotti da forno, pane e focacce inclusi, sono tutti realizzati in casa.

PIATTI TIPICI
Fantasie di mare crude, marinate e al vapore; ravioli di pesce al ragù di crostacei; paccheri con melanzane, gamberi freschi e pecorino (non in inverno); filetti di San Pietro fritti con salatura di olio e alici; capretto farcito alle erbe aromatiche e pecorino; tortino di mele al rosmarino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Parmigiana di pesce (pesce, pomodoro, basilico, parmigiano)

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 (+ sala eventi)
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Benito Morelli
ALTRO	accettano

VITERBO

TRE RE

Via Macel Gattesco, 3 | Viterbo
Tel. 0761 304619
ristorantetrerevt@gmail.com

Ristorante di autentica tradizione, fondato nel 1622. È un locale di piccole dimensioni, nel centro storico della città. La ridotta capacità ricettiva favorisce il servizio amichevole, attento e che invita a privilegiare l'offerta di piatti e prodotti locali, sempre ben curati e presentati. Pochi vini al bicchiere, su richiesta. Prezzi assolutamente modesti in relazione alla qualità dei piatti e del servizio offerto. A Marina Cioffi sono affidate la qualità e la tradizione della cucina.

PIATTI TIPICI
Acquacotta (zuppa di cicoria di campo, patate ed erbe aromatiche); trippa alla romana; funghi arrosto con patate (in stagione); pollo arrosto ripieno; crostone di vitello con funghi porcini

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di ceci e castagne (inverno)

CHIUSURA	giovedì
FERIE	1 settimana in agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36
PARCHEGGIO	comodo

Abruzzo

ALBA ADRIATICA

CARAIBI

Lungomare Marconi, 346
Alba Adriatica (TE)
Tel. 0861 711621 | Cell. 347 9357912
www.chaletcaraibi.it | alfi.79@hotmail.it

In uno chalet sul mare, Alfonso e Simone, figli della signora Delfina, cuoca molto nota nella zona per la sua ottima cucina, hanno seguito le orme materne con risultati di alto livello. La cucina, tipicamente marinara, risponde pienamente alle esigenze della clientela. I piatti, realizzati con pescato freschissimo, sono all'apparenza semplici, ma conservano tutto il profumo e il sapore del mare. Carta dei vini d'eccellenza, curata personalmente da Alfonso.

PIATTI TIPICI

Granchietti all'arrabbiata; sgombro con pomodoro fresco e cipolla; linguine con sogliole e scampi; risotto alla pescatora in bianco; frittura di paranza; rombo chiodato con patate in potacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Guazzetto dell'Adriatico

CHIUSURA	lunedì
FERIE	tra settembre e ottobre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Simone Stuardi

AVEZZANO

IL SIMPOSIO

Via Monte Grappa, 62 | Avezzano (AQ)
Tel. 0863 26699
roberto.dipangrazio@gmail.com

Il "Simposio" è un locale moderno ed esclusivo, in grado di soddisfare l'ospite in ogni occasione. Grazie alla sua struttura, ampia e flessibile, può infatti diversificare le sue attitudini, spaziando dalla ristorazione, alla degustazione, alle serate a tema. Lo staff è molto efficiente, data l'esperienza pluriennale. In cucina Lory e Giuseppe preparano piatti per tutti i gusti: delicati, decisi e leggeri, ma sempre molto creativi. Molto curata l'enoteca, con scelte di vini abruzzesi e nazionali. La gentilezza e il sorriso della proprietaria Silvia Di Pangrazio fanno sentire gli ospiti a proprio agio.

PIATTI TIPICI

Chitarrina con zucchine e fondente al carciofo; pappardelle ai funghi porcini e pesto al lardo di Colonnata; millefoglie di polenta gratinata con cicoria rossa spadona e fonduta di taleggio; galletto ai ferri con erbetta di montagna e punte di asparagi; filetto di maiale all'arancia con tempura di finocchio; millefoglie spezzato, crema inglese e scaglie di fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con provola affumicata e pomodori pachino

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	28
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
IN CUCINA	Lory e Giuseppe Caccaglia

AVEZZANO

MAMMARÒSSA

Via Garibaldi, 388 | Avezzano (AQ)
Tel. 0863 33250 | Cell. 347 1167474
www.mammarossa.it
book@mammarossa.it

Locale nuovo, antisismico e architettonicamente originale. La sala accogliente, elegante e familiare, prevede anche un'area riservata. I prodotti usati sono tutti locali, compreso il pane fatto in casa con lievito madre e farina biologica. I piatti sono tutti ispirati alla tradizione, reinterpretati in chiave moderna con passione e innovazione. Ci sono piatti per celiaci e per vegetariani. I due fratelli gestiscono la struttura dividendosi con maestria la sala e la cucina. Cantina discreta, con servizio anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Cipolla ripiena con patate di montagna e baccalà; risotto al formaggio gregoriano di Scanno e mosto cotto Praesidium di Prezza; tortelli di maiale in brodo di gallina e formaggio stravecchio di mucca; timballo di scrippelle con ragù abruzzese di polpettine; stracotto di castrato con erbe e bacche selvatiche; tiramisù di pane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Amatriciana

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Franco Franciosi

BISENTI

LA COLLINA DEI FICHI

Via Troiano, 4 | Bisenti (TE)
Tel. 0861 995418 | Cell. 389 1963221
www.agriturismolacollinadeifichi.it
agriturismolacollinadeifichi@hotmail.it

Ristorante in agriturismo

La strada per raggiungere il locale è accidentata, in quanto si inerpica lungo le pendici delle colline dell'interno della provincia, però lo spettacolo che i luoghi offrono, che spazia dalla vista del mare Adriatico alla meravigliosa cornice della catena del Gran Sasso, sarebbe già una ricompensa sufficiente. Senza considerare la gioia per il palato, offerta dai semplici ma gustosi piatti preparati dalle sapienti mani di Sara. L'agriturismo, immerso nel verde, è a conduzione familiare; la cucina è casareccia e i prodotti utilizzati, come farina, formaggi, carne e verdure, sono di produzione propria.

PIATTI TIPICI

Antipasti caldi e freddi; timballo con mozzarella e ragù; chitarra con pallottine di carne; ravioli ripieni di ricotta fresca; gnocchi con broccoli e pancetta; agnello alla brace o misto carne (maiale e pollo)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maccheroni alla mulinara

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	45
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Sara Pagliaroli

ABRUZZO

BUSSI SUL TIRINO

IL SALICE

Via Pescopiano | Bussi sul Tirino (PE)
Cell. 339 8750109 | 368 3074808
www.ilsaliceristorante.com
ilsalice.bussi@gmail.com

Sulla direttrice che da Pescara conduce a L'Aquila, sulle sponde del fiume nel Parco del Gran Sasso, sorge questo piccolo ristorante che ha nella cucina tradizionale del pesce di fiume il suo punto di forza. Sapientemente preparati dalla giovane cuoca Francesca Di Gianvincenzo (che gestisce il ristorante dal 2006), i piatti sono accompagnati dai vini dei più importanti produttori abruzzesi che hanno proprio in questa valle i loro vigneti. Anche l'olio è prodotto nella valle, denominata la "Conca d'Abruzzo" per il particolare clima che la contraddistingue.

PIATTI TIPICI
Zuppa di trota salmonata con cannellini, pleurotus e zafferano di Navelli; sagne e ceci con codine di gamberi di fiume; chitarra con "ricotta" di gamberi di fiume; gamberi di fiume in "Purgatorio"; brodetto del Tirino (con trota salmonata e gamberi); insalata di gamberi con verdura e frutta di stagione

IL PIATTO DA NON PERDERE
Raviolone con ricotta e gamberi di fiume

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesca Di Gianvincenzo

CASTEL DEL MONTE

DAL GATTONE

Via Campo della Fiera | Castel del Monte (AQ)
Tel. 0862 938446 | Cell. 331 5401029
massi68desantis@alice.it

Alle pendici del Gran Sasso, per l'intero anno il locale rappresenta un punto di ritrovo sia per chi sceglie la montagna per sciare (nelle vicinanze vi sono belle piste per sci di fondo), sia per chi effettua passeggiate più o meno impervie in uno scenario incomparabile dell'Appennino abruzzese. La caratteristica è quella della cucina casereccia e nel ristorante si trova tutto ciò che è legato alle produzioni locali. Particolarmente famosi i formaggi di Castel del Monte, tra i quali spicca il "canestraio".

PIATTI TIPICI
Ravioli di ricotta di pecora; ciafrichiglie con fagioli; strangolapreti ceci e melanzane; spaghetti alla chitarra con sugo di agnello; coratella all'agro; bistecca alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnello alla brace

CHIUSURA	mercoledì tranne ad agosto; aperto solo a pranzo
FERIE	prima metà di giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

CHIETI

NINO

Via Principessa di Piemonte, 7 | Chieti
Tel. 0871 63781
www.ninoristorante.it
ristorantenino50@libero.it

Il ristorante si trova in pieno centro di Chieti. La cucina, che serve solo piatti tipici della tradizione abruzzese, si avvale dell'esperienza della cuoca Emilia che, insieme al figlio Carlo e al genero Nicola, dà vita alle ricette tramandate di madre in figlio: pappardelle al ragù di cinghiale, agnello cacio e ovo, timballo alla chietina. Deliziosi i dolci: "pizza doce", calcionetti di marmellata d'uva e mostocotto, "squaiozzi" con l'uva passa, preparati da Raffaella. Il locale, a gestione familiare da quasi 50 anni, è accogliente, con antiche volte a botte e salette riservate. La cantina è ben fornita delle migliori etichette abruzzesi.

PIATTI TIPICI
Timballo alla chietina; sagne e ceci aglio e olio; torchietti alla ventricina; costolette di agnello fritte; frittata sfasciata con bastardoni (peperoni dolci essiccati); arrosticini

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortino di baccalà al forno

CHIUSURA	lunedì
FERIE	prima settimana di luglio
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	95

CIVITELLA DEL TRONTO

ZUNICA 1880

Piazza Filippi Pepe, 14
Civitella del Tronto (TE)
Tel. 0861 91319
www.hotelzunica.it | info@hotelzunica.it

Ristorante in albergo

La cultura del cibo e del buon bere è un punto d'onore che si tramanda nella famiglia Zunica di generazione in generazione e che nasce dall'amore per il territorio e per le sue stagioni. Si privilegiano, infatti, le paste fatte a mano e si utilizzano carni di produzione locale, così come le verdure e le erbe aromatiche. Il pane e i dolci sono fatti in casa. Il menu della cucina tipica abruzzese, pur con qualche contaminazione marchigiana, unisce la leggerezza ai sapori forti e generosi delle antiche ricette del territorio, grazie alla creatività di uno staff giovane.

PIATTI TIPICI
Zuppetta di pecorino con tartufo nero dei Monti della Laga; carpaccio di maiale con mandorle e mela verde; ceppe di Civitella in salsa classica; maialino nero teneramente croccante con sedano rapa e yogurt; filetto alla borbonica; canaletta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pollo ruspante cotto al sale (su ordinazione)

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 10 al 31 gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sabatino Lattanzi
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

FARA FILIORUM PETRI

SANT'EUFEMIA

Via Sant'Eufemia, 125
Fara Filiorum Petri (CH)
Tel. 0871 70154 | Cell. 338 1145997
www.ristorantesanteufemia.it
cesare.dellavalle@tin.it

Ristorante in albergo

La cucina prepara piatti della tradizione abruzzese: gnocchi di patate, fettuccine ai funghi porcini o al ragù di cinghiale, sagne e ceci, ravioli all'abruzzese. Secondo la stagione, sono disponibili ravioli alle noci, alle castagne, alle melanzane, ai broccoli. Tra i secondi: stinco di vitello al Montepulciano, stinco di maiale al vino cotto, coniglio farcito anche al ginepro e, secondo la disponibilità del periodo, anche cacciagione. Buon assortimento di formaggi caprini di produzione propria. Ottimi vini regionali, dolci della casa e frutta di stagione. Assortito menu giornaliero per celiaci.

PIATTI TIPICI

Sagne e ceci; chitarrina con ragù di cinghiale; gnocchi al sugo di papera muta; pizza e foje; lumache alla faresina (da giugno a ottobre); agnello alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rancetto di cipolla

CHIUSURA	venerdì
FERIE	prima settimana di settembre
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Patrizia De Vitis
ALTRO	menu

GIULIANOVA

OSTERIA DAL MORO

Lungomare Spalato, 74 | Giulianova (TE)
Tel. 085 8004973 | Cell. 333 1227765
osteriadalmoro@hotmail.it

Trattoria

Questo locale a conduzione familiare, fondato nel 1986, è ubicato nelle vicinanze del porto di Giulianova. L'ambiente è rustico ma accogliente, dalla tipica atmosfera marinara, con pavimento in legno e oblò alle pareti. In estate è possibile mangiare anche all'aperto. I titolari, i coniugi Gianluca, preparano piatti della tradizione giuliese, legati al pescato del giorno della marineria locale: lumachine o "bomboletti" a marzo; seppie in aprile e maggio; triglie e "mazzoline" a settembre-ottobre. Dalla cantina, una buona scelta di vini abruzzesi con modesti ricarichi.

PIATTI TIPICI

Chitarrina (Campofilone) alla marinara in bianco; orecchiette con broccoletti e pesce; spaghetti al nero di seppia (aprile e maggio); alici a scottadito; frittura di paranza; grigliata dell'Adriatico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Guazzetto della zona

CHIUSURA	martedì e mercoledì (inverno); martedì (estate)
FERIE	1 settimana a settembre e 2 a gennaio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Francesco Gianluca e consorte

L'AQUILA

LE MANGIATOIE

Via Antica Arischia (incrocio Cansatessa)
L'Aquila
Tel. 0862 24639 | Cell. 320 0582666
tzero25@gmail.com

Dino e Marcella, dopo il sisma del 2009, hanno ricostruito il ristorante, altrettanto confortevole e accogliente, in una struttura in legno nei pressi dell'Aquila. La cucina è il regno di Marcella, che ai piatti della tradizione affianca ricette nuove, frutto di una sapiente sperimentazione. In sala Dino, efficiente e premuroso, accoglie l'ospite in un ambiente familiare, consigliandolo nella scelta dei piatti. Non sarà facile dimenticare il gusto intenso delle sottili fette delle mortadelline di Campotosto o degli gnocchi al sugo di castrato, o dell'agnello a scottadito delle piane di Montereale, al profumo di erbe montane. Tra i vini, le punte di eccellenza sono abruzzesi.

PIATTI TIPICI

Zuppa di legumi; chitarrina all'abruzzese; carni alla brace; castrato in umido; pizza dolce all'aquilana; pere caramellate al Montepulciano d'Abruzzo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello con uovo e agro di limone

CHIUSURA	martedì
FERIE	15-30 giugno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu | accettano

L'AQUILA

LE SALETTE AQUILANE

Via Diavola, 27 - Fraz. Coppito | L'Aquila
Tel. 0862 361375 | Cell. 339 7589097

Trattoria

Uno dei locali più antichi e rappresentativi della città de L'Aquila. Propone una cucina locale tradizionale e un rigoroso uso degli ingredienti del territorio. Ha attraversato gli ultimi decenni senza rinunciare alle sue peculiarità e, dopo un periodo di forzata chiusura a causa della inagibilità post sisma del locale, ha coraggiosamente riaperto le antiche porte che hanno saputo serbare i ricordi e i sapori che continuano ad essere tramandati dalle sapienti mani della cuoca.

PIATTI TIPICI

Bucatini all'amatriciana; chitarra al sugo di castrato; umido di castrato; parmigiana di melanzane; mozzarella allo spiedo; zuppa dolce aquilana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cannarozzetti alle Salette

CHIUSURA	domenica sera; lunedì
FERIE	15 giorni a luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Angela De Michele

LANCIANO

AGRITURISMO CANILORO

Contrada Sant'Onofrio, 134 | Lanciano (CH)
Tel. 0872 50297 | Cell. 347 1879277
www.caniloro.it | info@caniloro.it

Ristorante in agriturismo

Una volta dentro l'agriturismo, si ha subito la percezione di essere tornati indietro nel tempo. Una fattoria didattica, ben organizzata. Animali nelle stalle e nell'aia e uomini e donne che fanno i lavori domestici e rurali. Il nonno confeziona cesti di vimini mentre nel laboratorio c'è chi prepara la ricotta, la caciotta frentana e le scamorze incerate. Con i maiali preparano le salsicce di fegato e di carne (qui si chiamano campanelle), capocolli e il salsicciotto alla lancianese. Le donne preparano sottoli, sottaceti e confetture. Il pane è cotto nel forno a legna; la cucina è semplice, tradizionale e gustosa.

PIATTI TIPICI
Frascarelli; rentrocelo al ragù di castrato; gnocconi al sugo di papera; gnocchi saltati con pasta di ventricina; capretto in umido con cime di rapa; pollo soffocato al coccio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maccheroni alla molinara con grano di solina

CHIUSURA	lunedì e martedì; aperto solo a cena; la domenica aperto solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	50 + tavolate estive nell'aia
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giuseppina Di Nardo

LORETO APRUTINO

LA BILANCIA

Strada Statale, 81 | Contrada Palazzo 10
Loreto Aprutino (PE)
Tel. 085 8289321/2/3

Ristorante in albergo

È situato in località Passo Cordone, a 20 km dal mare e a 25 dalla montagna, in una zona ideale per itinerari storico-culturali e naturalistici, in piena campagna vestina. È un antico locale che l'attuale proprietario e gestore da oltre trenta anni, Sergio di Zio, con la moglie e abilissima cuoca Antonietta Marrone, ha incrementato e reso noto per la possibilità di gustare antichi piatti abruzzesi preparati con materie prime genuine, a volte derivati dall'orto sapientemente coltivato direttamente, o da un'accorta ricerca di antichi e ormai desueti ortaggi, come i ceci rossi della Marsica, e carni e salumi.

PIATTI TIPICI
Zuppa di ceci bianchi e rossi con maltagliati; ravioli di ricotta burro e salvia; gnocchi al sugo di capra; stracotto di capra al pomodoro; oca da grano (o d'aia) al forno (giugno/settembre); coniglio porchettato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Misto di verdure di stagione e tondini del Tavo strascinati, con peperone secco dolce (bastardone o ferfellone)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 20 gennaio al 13 febbraio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Antonietta Marrone e Aldo Finocchio

LUCO DEI MARSI

MARSICA

Via Martiri di Capistrello, 11
Luco dei Marsi (AQ)
Tel. 0863 528497 | Cell. 339 4101944
www.ristorantepizzeriamarsica.it
ristorantemarsica@yahoo.it

Ristorante - Pizzeria

Il locale è provvisto di un'ampia corte esterna dove trascorrere piacevoli serate d'estate. Lo chef Angelo, non disdegnando la sperimentazione e l'innovazione, propone sempre prodotti e ricette della tradizione culinaria marsicana, utilizzando prodotti locali di accertata qualità. La migliore amicale accoglienza è attuata da una gestione familiare impeccabile. La cantina si avvale prevalentemente delle migliori etichette abruzzesi.

PIATTI TIPICI
Gran fritto al cartoccio; crudo nostrano al taglio con bufala e focaccia; maltagliati con zafferano della Vallelonga; gnocchetti e ceci; cosciotto di agnello porchettato; semifreddo con croccante luchese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi di patata rossa con sugo di spuntature

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Bianchi

MOSCIANO SANT'ANGELO

PODERE MARCANTÒ

Via Santa Maria dell'Arco, 26
Mosciano Sant'Angelo (TE)
Tel. 085 807219 | Cell. 347 692678
www.ristorantepoderemarcanto.com
poderemarcanto@libero.it

Ristorante in agriturismo

Nato nel 2005 dalla ristrutturazione di un vecchio casolare armoniosamente inserito nel verde della collina, il locale offre, tra vigneti e uliveti della campagna teramana, una tavola di antica memoria, resa unica dal sapore genuino dei prodotti locali. La gestione familiare di Roberto e Tania crea la giusta atmosfera per serate con gli amici. La cucina è ancorata alla tradizione della terra, con pane e pasta fatti in casa, stuzzicanti antipasti, verdure freschissime e carne italiana, tutto in sintonia con il variare delle stagioni. L'ambiente esterno, incantevole, offre agli ospiti una veduta panoramica sia sul mar Adriatico sia sul Gran Sasso.

PIATTI TIPICI
Chitarra con le polpette; maltagliati al farro con porcini; tagliolini e fagioli; formaggio fritto; coscio di maiale in porchetta; spezzatino d'agnello

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnello porchettato

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena; sabato, domenica e festivi aperto a pranzo
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Roberto Di Giovannantonio

NOTARESCO

TRE ARCHI

Via Antica Salara, 25 | Fraz. Pianura
Vomano | Notaresco (TE)
Tel. 085 898140 | Cell. 389 1963221
www.trearchi.net | info@trearchi.net

Ristorante in albergo

Un locale tipico, aperto fin dal 1969. La cucina si ispira alla tradizione abruzzese e teramana in particolare, con una speciale attenzione ai prodotti del territorio. La riscoperta e la ricerca costante dei piatti della tradizione, spesso dimenticata, si affianca ad una innovazione misurata e intelligente.

PIATTI TIPICI
Antipasti di salumi e formaggi selezionati; scrippelle in'busse; chitarra con piccole pallottine; virtù (a maggio); agnello cacio e ove; mazzarelle; grigliate miste

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppe di verdure e legumi stagionali

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Mirna Iannetti
ALTRO	menu ✕ | accettano

ORTONA

AL VECCHIO TEATRO

Corso Garibaldi, 35 | Ortona (CH)
Tel. 085 9064495
www.alvecchioteatro.com
alvecchioteatro@gmail.com

Il ristorante, a pochi passi dal teatro Vittoria e dal castello aragonese, si affaccia sulla panoramica "passeggiata orientale" di Ortona da cui si gode una splendida vista sul porto cittadino. Ad accoglierci in questo locale, caratteristico anche negli arredi, è il titolare Armando Carusi, coadiuvato in cucina dalla moglie Daniela e dalla figlia Eleonora e, in sala, da Valentina. La proposta gastronomica è prevalentemente marinara, con piatti elaborati secondo tradizione, ma lascia spazio anche a pietanze di terra ben selezionate.

PIATTI TIPICI
Sagne stracciate con grano di solina ai frutti di mare; maccheroni ai pelosi; gnocchi con gamberi, calamari e zucca; spigola al sale; spiedini di pesce; carpaccio di ricciola agli agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Grigliata di piccola pesca sfilettata

CHIUSURA	mercoledì (d'estate sempre aperto)
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Daniela ed Eleonora Carusi

PENNE

OSTERIA DEL LEONE

Piazza XX Settembre, 3 | Penne (PE)
Tel. 085 8213224 | Cell. 328 7732168
catoneantonio@gmail.com

Cucina del territorio con prodotti locali in gran parte biologici. Menu sia di carne che vegeteriano o vegano. Uso di prodotti poveri come nell'antica tradizione abruzzese. Piatti dai sapori autentici e genuini rivisitati e presentati secondo le tecniche di oggi. Salumi, formaggi e verdure provenienti direttamente dai produttori.

PIATTI TIPICI
Pancotto su farinata di ceci, uova di quaglia e tartufo nero; pasta alla mugnaia con borragine e cinghiale; fettuccine di grano saraceno con pesto di funghi e carote; trippa alla pennese; cosciotto di pecora porchettato con peperoni arrosto; ferratelle con cremoso di ricotta, riduzione di mosto cotto e Centerbe con lamelle di mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliolini di farro e mais con fave, bietola e ricotta

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Catone

PESCARA

ACQUA PAZZA

Via Italica, 94 | Pescara
Tel. 085 4514470 | Cell. 346 3147942
paola.cetrullo@rete8.it

La trattoria, nelle vicinanze della stazione, è preceduta da un luminoso cortiletto ove si può mangiare d'estate. All'interno il locale richiama, con gli arredi, la vocazione marinara; solo una decina di tavoli ben distanziati tra loro, cucina a vista. Si è accolti dal gestore Ernesto Vianello che descrive a voce il menu in relazione al pescato del giorno. Si inizia con una serie di antipasti tra cui gli scampi o le pannocchie crudi. Per i primi si segue la tradizione: mezze maniche con scampi e pomodorini o paste fresche con peperone dolce secco (furfellone) e mazzancolle. Tra i secondi, pesce grigliato a fuoco basso, frittura di paranza delicata, rombo chiodato al forno.

PIATTI TIPICI
Scampi e carciofi o zucchine; totanetti piccanti; alici scottadito; bucatini con alici fresche e furfellone; pesce all'acqua pazza; frittura di paranza

IL PIATTO DA NON PERDERE
Coda di rospo all'acqua pazza

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	variabili in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 24 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

ABRUZZO

PESCARA

ADAMO

Via Gobetti, 34 | Pescara
Tel. 085 4213466 | Cell. 338 2720851
adamo.ristorante@hotmail.it

È uno storico locale sito nelle vicinanze del porto canale della città, vicino al mercato del pesce, materia prima che è la base della sua cucina prettamente "marinara", fondata esclusivamente sul pescato quotidiano, quindi freschissimo e selezionato. Il ristorante è a conduzione familiare: si presenta dignitoso, ma spartano, adeguato alla sua posizione nel "borgo marinaro". Ottima la selezione di vini, esclusivamente abruzzesi, di alcune cantine locali.

PIATTI TIPICI
Seppiolina ripiena al sugo; lumachine di mare con peperone secco dolce tritato (ferfellone) (inverno e primavera); linguine con vongole nostrane (paparazze); brodetto di pesce alla pescarese; pannocchie con cime di rapa (gennaio/marzo); coda di rospo alla cacciatora

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rigatoni agli scampi

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	stagionali
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuliana Barbetta ed Erica Cipollone

PINETO

BACUCCO D'ORO

Via del Pozzo, 8 | Fraz. Mutignano
Pineto (TE)
Tel. 085 936227 | Cell. 347 4787985
www.bacuccodoro.com
info@bacuccodoro.com

Trattoria

Locale tipico abruzzese, dove trova espressione la cucina povera della tradizione teramana. Aperto da 25 anni, si caratterizza per l'attenta ricerca dei prodotti e delle ricette del territorio, seguendo le stagioni. Vini delle aziende agricole regionali e formaggi dei pastori abruzzesi. Tra i dolci fatti in casa, ricordiamo i tatù di Bisenti, la pizza dolce e le golose marmellate.

PIATTI TIPICI
Virtù; spaghetti alla chitarra; coatto; baccalà con peperoni; capretto al forno; agnello alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pecorara

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	30 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Isolina Petrini
ALTRO	menu ✕ | accettano

SAN VITO CHIETINO

LA SCIALUPPA

Via Sangritana, 19 | San Vito Chietino (CH)
Tel. 0872 619048 | Cell. 338 3248389
www.ristorantelascialuppa.com
lascialuppa.sanvito@gmail.com

Quando si entra in questo locale si percepisce subito che il titolare è un uomo di mare. L'ambiente non è spazioso ma armonico e grande è il calore umano che sprigiona. C'è il menu, anche abbastanza ricco, ma meglio affidarsi alla cucina giornaliera dettata dal pescato.

PIATTI TIPICI
Chitarrina allo scoglio; gnocchetti orata, radicchio e bottarga; mezze maniche rigate con zucchine e scampi; calamaretti ripieni; dentice al sale; spumetti di baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di pesce alla sanvitese

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marco Marrone

SPOLTORE

OSTERIA LA CORTE

Via Montani, s.n.c. | Spoltore (PE)
Tel. 085 4159787
www.osterialacorte.com
creaeventi@creaeventi.com

Il ristorante nasce dall'esperienza del cuoco Maurizio Della Valle e dell'oste Rocco Cardone. L'ambiente è caldo e accogliente, realizzato in un vecchio casale ben ristrutturato, dove viene proposta una cucina del territorio, genuina, leggera, mescolata al sapore antico dei ricordi. Carciofo farcito, baccalà e peperoni, fegatini di agnello, ravioli con ricotta di pecora, cosciotto di maialino alle erbe aromatiche, tortino di "pizza doce", accompagnati da una ragionata scelta di etichette regionali.

PIATTI TIPICI
Frittata di cipollotti e peperoni in agrodolce; cipolla ripiena di sé e di baccalà; sagnacce con ragù bianco di agnello; timballo di polpettine e cardi in brodo; cif e ciaf di costatine di maiale; baccalà alla neretese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli di ricotta di pecora con verdurine

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Maurizio Della Valle

ABRUZZO

SULMONA

DON CICCIO

Corso Ovidio, 79/81 | Sulmona (AQ)
Tel. 0864 660973 | Cell. 383 687802
max9@teletu.it

Trattoria

Locale minimale ma molto accogliente, ricavato in un'antica norcineria, è situato nel centro storico di Sulmona vicino ai monumenti più belli e rappresentativi della città ovidiana: l'acquedotto medievale a Piazza Garibaldi, la chiesa di Santa Maria della Tomba e il complesso della SS. Annunziata. Il cuoco Massimiliano è molto attento alla conservazione delle tradizioni e realizza piatti tipici locali utilizzando esclusivamente prodotti del territorio. Ottima selezione di formaggi sia abruzzesi sia molisani; buoni vini regionali.

PIATTI TIPICI
Chitarra alla pecorara; brodo degli sposi; capretto cacio e uovo; baccalà arrosto con peperoni; patate al coppo; cassata di Sulmona

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filetto di maiale all'aglio rosso di Sulmona

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15 giorni a novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimiliano Grieco

TERAMO

OSTERIA I CARATI DI BACCO

Via Torre Bruciata, 23 (Piazza S. Anna)
Teramo
Tel. 0861 243019 | Cell. 347 3398127
grazianocelli@alice.it

Il ristorante ha iniziato l'attività nel 1986, in circonvallazione Ragusa 49, per poi trasferirsi nell'attuale sede, in un ambiente rustico-elegante, sito in una palazzina medievale con annesso giardino, in pieno centro storico. Nel locale viene curata la cucina tradizionale teramana, con particolare attenzione ai piatti storici (virtù, mazzarelle), ma è possibile gustare anche piatti innovativi. Ampia selezione di vini.

PIATTI TIPICI
Chitarra teramana con polpettine; "scrippelle mbusse"; timballo; spezzatino di castrato; agnello "cacio e ova"; petto d'anatra con cipolla e pere

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliata di manzo piemontese con sale Maldon ai fiocchi e pepe Sarawak della Malesia

CHIUSURA	domenica sera; lunedì a pranzo
FERIE	una settimana a gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Anna Maria Di Ferdinando
ALTRO	menu

VASTO

TRATTORIA DA FERRI

Via Osca, 82
Loc. Punta Penna | Vasto (CH)
Tel. 0873 310320 | Cell. 334 1203017
italoferri@live.com

Nei pressi del faro e del porto di Punta Penna di Vasto, si trova questa trattoria con una magnifica sala che si affaccia direttamente sul porto. Vi accolgono il titolare Italo Ferri, che si occupa della cucina con passione e rispetto della tradizione appresa dalla madre, e la moglie Patrizia, che dirige la sala con cordialità e gentilezza. La cucina è prevalentemente a base di pesce locale e molte ricette provengono dalla tradizione marinara. È consigliata la prenotazione.

PIATTI TIPICI
Zuppa dei cafoni; scapece di Vasto; rintrocelo al pepe rosso con tonno di mattanza; sagnette al sugo di pelosi; grigliata mista ai carboni; fracaje (frittura di paranza)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Brodetto di pesce alla vastese

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	24 dicembre - 6 gennaio
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Italo Ferri

VILLA CELIERA

NONNO LIBORIO

Via S. Egidio, 64 | Villa Celiera (PE)
Tel. 085 846155 | Cell. 333 6152922
www.trattorianonnoliborio.it
info@trattorianonnoliborio.it

Trattoria

Trattoria tipica nata nel 1928, con passaggio di gestione di quattro generazioni. L'ospitalità e l'ambiente sono esclusivamente familiari. I prodotti utilizzati sono locali, compresi i formaggi, le ricotte, le carni. Tutte le pietanze vengono elaborate secondo le antiche ricette di famiglia, rispettando le stagioni. La pasta è fatta a mano e i condimenti sono a lunga cottura. I vini sono abruzzesi e un buon dolce fatto in casa, alla fine del pasto, viene sempre offerto.

PIATTI TIPICI
"Sgaiuzze" ai fiori di sambuco o di acacia (in primavera); zuccotto di ricotta di pecora con funghi spinaroli; maccheroni alla molinara; maltagliati funghi e castagne (autunno-inverno); capretto al coppo con patate; braciole di agnello e/o castrato locale

IL PIATTO DA NON PERDERE
Patate alla "cellarotta"

CHIUSURA	giovedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	23
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

Molise

MOLISE

AGNONE

DIANA

Via Marconi, 26 | Agnone (IS)
Tel. 0865 78311 | Cell. 338 2146677
www.ilducadelsannio.it
info@ilducadelsannio.it

I fratelli Diana, titolari del ristorante, in 15 anni di esperienza hanno posto in luce la tradizione di una cucina locale ben radicata, difendendola da intrusioni velleitarie ed eseguita con tocchi personali. I piatti, presentati con attenta cura, mantengono la loro originaria preparazione. Unica digressione l'aver aggiunto al menu l'ottimo pesce freschissimo dell'Adriatico, con piatti diversi in base al pescato, cucinato secondo i canoni termolesi. Cucina di mare e di terra, sapida e curata. Si attinge agli orti locali, a formaggi, latticini, carni, salumi del territorio e agli impasti di farina, ripieni o meno, fatti in casa, così come il pane. Fornita la cantina, con carta dei vini molisani, abruzzesi e pugliesi. Cortese, ma un po' distaccato il servizio di sala.

PIATTI TIPICI

Ravioli alle noci con tartufo fresco (in stagione); tacconelle al sugo di agnello; crespelle al ragù di pescatrice; tacconelle calamaretti e scampi con tartufo (in stagione); "Nodera" di trippette di agnello; agnello alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti all'astice

CHIUSURA	martedì
FERIE	dal 1º al 15 novembre
PREZZO EURO	25-45 (se pesce)
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	100 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luigi Diana

AGNONE

LOCANDA MAMMÌ

Contrada Castelnuovo, 86 | Agnone (IS)
Tel. 0865 77379 | Cell. 320 0716023
www.locandamammi.it
info@locandamammi.it

Il locale è posto in un luogo ameno, tra quinte di colline e lontani monti, tra antiche pietre, profumi di erbe e di fiori. L'interno rievoca i bistrot parigini, curato con raffinatezza dall'eclettica cuoca Stefania. Attenta allieva del pluristellato chef Niko Romito, manifesta grande passione per lo studio e la riscoperta culturale dei piatti, espressi con l'apporto indovinato di freschezza creativa, con originalità nella presentazione e nell'uso esclusivo di prodotti scelti. Cantina curata personalmente, con prevalenza di vini molisani. In sala, un servizio garbato, attento e cordiale; la scelta del variato menu è spesso consigliata, con professionalità e innata gentilezza, dalla stessa patron-titolare.

PIATTI TIPICI

Millefoglie di zucca, stracciata di Agnone e nocciole; hamburger di agnello con maionese light, lamponi e cicoria di campo; chitarrina con fave, pecorino e guanciale croccante; filetto di maiale con riduzione di Tintilia; gnocchi di ortica, zafferano e caciocavallo di Agnone stagionato; lamponi, cioccolato e nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelli, ceci e baccalà

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane a metà gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	45
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Stefania Di Pasquo

CAMPOBASSO

IL POTESTÀ

Vico Persichillo, 1 | Campobasso
Tel. 0874 311101 | Cell. 368 3589094
www.ristoranteilpotesta.com
ilpotesta@alice.it

Aperto nel 1985, nel cuore del centro storico, adiacente l'antica abitazione del Podestà (in dialetto "potestà"), l'elegante ristorante propone una cucina creativa e tradizionale insieme, prettamente di pesce, con la caratteristica del "menu a km zero". Il pescato dell'Adriatico viene declinato in abbinamento, nei primi piatti, a pasta fresca tradizionale; muta la specie, secondo stagionalità, nel secondo piatto, preparato in guazzetto o al forno; si moltiplica in esemplari di piccola taglia nel variopinto fritto di paranza. In cantina, tra le circa 40 etichette, vini nazionali e molisani.

PIATTI TIPICI

Pasta fresca (cavatelli, crioli, fusilli) alla pescatora (crostacei e molluschi); pantacce al brodo di cicale; crêpe alla crema di scampi; pescatrice in guazzetto; pesce bianco al forno con patate (secondo stagione e pescato); fritto misto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con branzino e zeste di limone

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Antonietta Di Criscio

CAMPOBASSO

LA GROTTA "DA CONCETTA"

Via Larino, 7/9 | Campobasso
Tel. 0874 311378
studio-cocca@libero.it

Trattoria

In origine, l'osteria accoglieva forestieri per pranzi modesti e rapidi. Oggi la bravura di Concetta l'ha trasformata nella trattoria più frequentata della città in cui si assaporano i piatti dell'antica tradizione. L'ambiente, dalle mura di pietra, è semplice e informale, caldo e familiare, con un attento servizio. Il menu è strettamente stagionale, con genuini prodotti locali: trionfano le zuppe di legumi, le minestre di verdure; "tracchiulelle", polpette e salsicce garantiscono un saporito ragù per cavatelli, taccozze, crioli, fatti a mano. Il camino assicura ogni tipo di carne alla brace; biscotti e mandorle suggellano il pasto. Vini in prevalenza molisani.

PIATTI TIPICI

Pizza e minestra (inverno); pane cotto con legumi; scamorza arrosto; polpette al sugo; fegato di maiale; ortaggi ripieni

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta e lenticchie

CHIUSURA	sabato e domenica
FERIE	2 settimane ad agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Concetta e Lucia Gianfelice

MOLISE

CAMPOBASSO

MISERIA E NOBILTÀ

Via S. Antonio Abate, 16 | Campobasso
Tel. 0874 94268
www.ristorantemiseriaenobilta.it
ristorante.miseriaenobilta@gmail.com

Il ristorante, classico ed elegante, si trova nel centro storico. In cucina, la titolare, Maria Assunta Palazzo, con la cognata Paola Cappelletti e la madre Rosa; in sala il fratello Pasquale che dirige con competenza e simpatia il servizio. I piatti stagionali privilegiano ricette e prodotti del territorio; presenti, in periodo, i tartufi bianchi e neri, di cui è ricco il Molise. Sapidi gli antipasti; paste fatte in casa; orto e carni si sposano tra i secondi, dove spiccano il coniglio disossato con porri e mele annurche, l'agnello in tre cotture e il baccalà. Dolci di fattura artigianale. In cantina, centinaia di etichette, con i migliori vini molisani, tra cui la Tintilia Doc.

PIATTI TIPICI

Soufflé di verza con caciotta fresca e lardo di montagna; agnolotti ripieni di zucchine e mandorle; tagliatelline alla rapa rossa con provola affumicata, radicchio e speck; cannolo di baccalà con crema di cipolla rossa; trilogia di agnello: costatina grigliata, cosciotto gratinato alle erbe, polpetta fritta con crema di pecorino; semifreddo alla vaniglia con caramello e croccante

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lombatine di coniglio disossate con mele annurche e porri

CHIUSURA	domenica
FERIE	15-30 luglio
PREZZO EURO	30-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	zona pedonale

CAPRACOTTA

L'ELFO

Scalinata Luigi Campanelli | Capracotta (IS)
Tel. 0865 949131 | Cell. 328 7317945
www.ristorantelelfo.it | info@ristorantelelfo.it

Posto a metà di una scalinata, è preceduto da un cortiletto ove in estate si può mangiare. L'interno, in pietra e legno, un po' buio, con grande camino, offre un'atmosfera intima. Michele è l'artefice dei piatti con il riuscito intento di offrire una cucina tradizionale rivisitata, esaltata da prodotti del territorio di alta qualità: carni di agnello, di maiale, salumi, formaggi, prodotti freschi stagionali abbinati ad erbe raccolte nei pendii, alle famose lenticchie locali, a funghi, a tartufi, o per farne ripieni per paste di casa. Franca, in sala, con garbo e competenza, ne guida la scelta. Ricca la cantina.

PIATTI TIPICI

Sformatino di patate e carciofi su vellutata di cicerchie; ravioli di mousse di stracciata di fiordilatte con granella di pistacchi e pomodorino confit; zuppa di legumi di Capracotta con porcini e cicoria selvatica; filettino di maiale al Moscato del Molise e bacche di ginepro; cosciotto di castrato brasato agli agrumi; mousse di ricotta ai frutti di bosco con cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Chitarrina al tartufo bianco (in stagione)

CHIUSURA	lunedì (ma aperto ad agosto e se festivo)
FERIE	15 giorni a maggio e 15 a novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express, Diners
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	pubblico
IN CUCINA	Michele Sozio

FROSOLONE

ANTICHI SAPORI DI COLOMBINA

Via Dante, 10 | Frosolone (IS)
Tel. 0874 890456 | Cell. 339 1206637
www.ristoranteantichisaporicolombina.it
luicola@gmail.com

Ristorante in albergo

Con oltre 50 anni di esperienza, il ristorante propone una cucina tipica locale, con preferenza di ingredienti del territorio, soprattutto carni, formaggi artigianali preparati con latte di mucche podoliche. Il carattere montano e contadino viene trasferito nei piatti proposti; il tartufo, sia bianco pregiato sia nero estivo, è il re incontrastato del menu. Carta dei vini con oltre 300 etichette; birre artigianali; Rum e distillati.

PIATTI TIPICI

Chitarrra con pomodorini, radicchio e scaglie di caciocavallo; paccheri con funghi porcini, salsiccia sbriciolata e virgole di zucchine; fettuccine al tartufo; tagliata su letto di radicchio e salsa al balsamico; agnello dei monti alla brace; scamorza arrosto al tartufo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Raviolo con formaggio e noci al tartufo

CHIUSURA	lunedì (tranne luglio e agosto)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	90 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Luigi Colaneri

GUGLIONESI

RIBO 2

Contrada Malecoste, 7 | Guglionesi (CB)
Tel. 0875 680655 | Cell. 331 3113636
www.ribomolise.it | info@ribomolise.it

Ristorante in albergo

È un ristorante elegante e raffinato, tradizionale e innovativo. Bobo, chef creativo e geniale, è grande interprete delle tradizioni gastronomiche basso molisane. Il pesce proveniente dalla vicina Termoli, sempre freschissimo, è l'ingrediente principale, accostato agli ortaggi locali, di piatti preparati con grande passione e ricerca maniacale della qualità, che sono un giusto equilibrio tra l'alta gastronomia, con un pizzico d'innovazione, e la cucina della tradizione. Non è da meno la cucina di carne che proviene tutta, come i tartufi, i funghi, i latticini, da una regione agricola dove il tempo sembra essersi fermato: il Molise.

PIATTI TIPICI

Taccozze con crostacei; brodetto di pece alla termolese; crêpe di pescatrice e crema di latte; pesce "dell'aspro" (scogliera di Termoli) al forno con patate; cappuccino di mare; sciscillo in brodetto di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bourguignonne di pesce (su prenotazione)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Colombo Vincenzi (detto "Bobo")
ALTRO	menu

MOLISE

ISERNIA

DA PATRIZIO

Corso Marcelli, 37 | Isernia
Tel. 0865 299516 | Cell. 338 9621920
patriziodicesare@jmail.com

Posto nella parte antica di Isernia, in origine era un frantoio, ristrutturato poi in trattoria, dal 2007 è stato rilevato da Patrizio. Piccolo ambiente curato nei particolari, con soffitti dalle volte a botte e a crociera ma con poca luce diretta. Il cuoco elabora una cucina innovata con studiata cura, che non prescinde dalla tradizione locale. Usa, con disinvolta abilità, abbinare i prodotti di terra e di mare e pone particolare attenzione alla cucina del pesce sempre freschissimo. Salumi e formaggi regionali di ottima qualità. Cantina in prevalenza molisana, con onesti ricarichi. Servizio attento, seguito da personale competente e garbato.

PIATTI TIPICI

Antipasti di pesce; antipasto di cucina locale (caciocavallo alla piastra, sufflè di verdure, crostini con tartufo fresco molisano in stagione); linguine con baccalà, granelli di pistacchio e scaglie di mandorle; paccheri al pomodoro fresco con melanzane, polpettine e scaglie di parmigiano; filetto al vino rosso con carciofi croccanti; branzino al sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con astice, aragostella, scampi, gamberoni, frutti di mare e calamari

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	19-31 agosto
PREZZO EURO	30-40 (se pesce)
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	40
PARCHEGGIO	pubblico
IN CUCINA	Patrizio Di Cesare

MONTEFALCONE NEL SANNIO

AL VECCHIO TRATTURO

C.da Macchia del Lago
Montefalcone nel Sannio (CB)
Tel. 0874 877955 | Cell. 329 414895
pasqualemoscufo@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Il ristorante, sito a circa 600 m di altitudine, sorge in una cornice naturale splendida e suggestiva, sulla sponda del lago grande di Montefalcone del Sannio e domina la sottostante vallata del fiume Trigno. In un ambiente caldo e familiare, Pasquale, il simpaticissimo cuoco, accoglie amichevolmente gli ospiti ai quali propone la sua cucina tipica della tradizione bassomolisana. La pasta, rigorosamente fatta in casa, è alla base degli ottimi primi. Le tenere carni di agnello, capretto e maiale provengono tutte da allevamenti locali. Squisiti i salumi di produzione propria. I funghi, i tartufi e gli ottimi formaggi sono esclusivamente molisani.

PIATTI TIPICI

Taglieri di salumi tipici casarecci e formaggi locali; verza con pizza di mais; ravioli ai funghi porcini con tartufo bianco molisano; cavatelli al ragù di capra con pecorino; capra in teglia agli aromi; cinghiale selvatico ai profumi di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Orecchiette con asparagi selvatici e fagioli cannellini

CHIUSURA	lunedì (dal 1°/11 al 1°/03)
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Pasquale Moscufo

MONTENERO DI BISACCIA

IL QUADRIFOGLIO

C.da Montebello | Montenero di Bisaccia (CB)
Tel. 0875 960190 | Cell. 348 8087018
www.agriturismoilquadrifoglio.net
info@agriturismoilquadrifoglio.net

Ristorante in agriturismo

Il ristorante, sito nell'agriturismo Terresacre, è a 500 dal mare, sulle colline prospicienti l'Adriatico. Propone piatti di ottima qualità, seguendo la stagionalità e a chilometro zero. Capocollo, salsiccia, ventricina, vero fiore all'occhiello della territorialità, e il pane, la pasta, i dolci, il vino e l'olio sono tutti di produzione propria. La cucina è quella tipica della tradizione basso-molisana. I vini Falanghina, Trebbiano, Montepulciano e Tintilia, il vitigno autoctono del Molise, sono tutti prodotti a marchio Terresacre come l'olio extravergine "Olea", ottenuto dalla spremitura di olive di monocultivar Leccino.

PIATTI TIPICI

Tagliere di salumi casarecci; cestino di formaggi locali abbinati a confetture e miele; pane cotto con foglie e peperoni secchi fritti; pappardelle al tartufo nero su letto di scaglie di caciocavallo; agnello porchettato alle mandorle; pizza dolce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cavatelli con la ventricina

CHIUSURA	mai
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	100 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

ORATINO

OLMICELLO

Via Regina Margherita, 48 | Oratino (CB)
Tel. 0874 38285 | Cell. 384 848171
www.olmicello.it | nicolaiafelice@virgilio.it

Il locale è ubicato nel centro storico di Oratino, borgo noto come la patria della pietra lavorata, dove è ancora viva la tradizionale arte degli scalpellini. Il ristorante si trova in un suggestivo palazzo in pietra del 1816, dove un tempo c'era un vecchio frantoio. Questa "taverna di antichi sapori", come il proprietario ama definirla, accoglie gli ospiti in un clima raffinato ed elegante, caratteristiche che si ritrovano anche nei piatti proposti alla degustazione e nelle sale con volte a botte. Cucina tipica regionale, in cui prevalgono i prodotti di stagione. In particolare, i salumi e i formaggi sono forniti da aziende agricole della zona. La cantina dispone di circa 80 etichette di vini sia regionali sia nazionali.

PIATTI TIPICI

Triangoli con rucola, caciotta e pomodorino; ravioloni alle noci; agnello con patate sotto il coppo; baccalà in pastella; taccozze e cicerchie; caciaova e salsiccia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pizza e minestra (verdure di campo e pizza di mais)

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu

ROCCHETTA AL VOLTURNO

LOCANDA BELVEDERE

Località Pratola di Castelnuovo al Volturno
Rocchetta al Volturno (IS)
Cell. 338 1730892
www.locandabelvedere.eu
stefanorufo@alice.it

Vecchia casa rurale adibita a locanda, con saletta interna accogliente e veranda destinata a sala ristorante. Le ricette, fedeli alla tradizione locale, mantengono pienamente le loro peculiarità. L'innovazione, che pur si riscontra, è applicata con attento sapere dal giovane appassionato cuoco Stefano, titolare del ristorante, ma conserva piacevolmente le caratteristiche del gusto originale della pietanza. Offre un assortimento di salumi propri, cacciagione, selvaggina, formaggi e carni locali, pasta fatta in casa, anche ripiena. Lista dei vini con 250 etichette nazionali ed estere. La saletta consente un'atmosfera più riservata rispetto alla veranda, in genere affollata e rumorosa nei giorni festivi. Servizio attento sotto l'occhio vigile del patron-sommelier.

PIATTI TIPICI

Lamelle di porcini marinati (in stagione); filetto di maiale con senape e semi di finocchietto su misticanza e frutta; fiocchetto di bresaola con mandorle e caprino fresco; zuppa di farro con pancetta e fagioli tondini; lumache alla castelnuovese con aglietto e bietola selvatici; fettuccine con ragù di cervo e porcini in bianco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioloni scapolesi con ragù di agnello

CHIUSURA	lunedì
FERIE	seconda settimana di gennaio e di settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 80 in veranda
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Stefano Rufo, Anna Iannetta, Jeanfranco Notardonato

TERMOLI

DA NICOLINO

Via Roma, 11/13 | Termoli (CB)
Tel. 0875 706804
www.ristorantenicolino.it
info@ristorantenicolino.it

È un ristorante storico della cittadina adriatica, situato in centro, di fronte al Castello Svevo e al promontorio, sul mare Adriatico, sede del caratteristico borgo antico. Bello l'ambiente, familiare, accogliente e ben curato, gestito fin dal 1975, anno della fondazione, dalla famiglia Caruso. È il posto giusto per trascorrere una piacevole serata all'insegna dei sapori tipici e genuini della cucina marinara tradizionale termolese, dove il pesce freschissimo è il protagonista assoluto. Vasta è la scelta di piatti che esaltano con semplicità i sapori e i profumi del mare cucinati con olio extravergine.

PIATTI TIPICI

Calamari ripieni in purgatorio; polpette di merluzzo al pomodoro; chitarra allo scoglio; ravioli di ricotta e merluzzo con pomodorino fresco e scampi; rombo e San Pietro al vino bianco; pescatrice all'acqua pazza

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brodetto termolese di Tornola ("u' bredette")

CHIUSURA	giovedì (solo in inverno)
FERIE	dal 1º al 20 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo

TERMOLI

SVEVIA

Giudicato Vecchio, 24 | Termoli (CB)
Tel. 0875 550284 | Cell. 339 4558544
www.svevia.it | info@svevia.it

Richiami antichi e moderni convivono mirabilmente nel ristorante "Svevia", che presenta un accattivante arredo minimal di gran classe. L'offerta enogastronomica di ottima qualità è a chilometro zero, basata sui prodotti, freschissimi e genuini, del territorio e del mare di Termoli. Il locale è nel borgo vecchio, all'interno di una dimora signorile del 1700, a pochi passi dalla Cattedrale. Lo chef Massimo, diplomato presso l'Alberghiero di Termoli, ha ulteriormente approfondito le sue conoscenze culinarie collaborando con grandi chef in diverse località italiane ed estere.

PIATTI TIPICI

Passata di fave, cicoria campestre e mazzancolle al lardo; selezioni di crudità di mare; quadrucci di pasta fresca in brodetto di cicale, calamaretti e ricotta di pecora; cicatelli alle vongole veraci, ceci e olio al rosmarino; rombo in tegame con capperi, pomodorini e olive; tagliata di ricciola con verdurine e misticanza, in riduzione di Tintilia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Selezione di carpacci di pesce (6 varietà di pesce e sali particolari)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1 settimana a novembre 1 settimana a febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Massimo Talia
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

TERMOLI

TORRE SINARCA

SS 16 Europa 2 direzione Nord | Termoli (CB)
Tel. 0875 702160 | Cell. 347 0742751
www.torresinarca.it
giacomolanzone@tin.it

Ristorante in locale storico

Ristorante storico della cittadina adriatica, fondato da Fernando Lanzone, vanta l'attività tipica più longeva di Termoli. Situato sul lungomare Cristoforo Colombo, è stato ricavato all'interno di una suggestiva torre d'avvistamento del XVI secolo e si affaccia sul blu del mare Adriatico. È un ambiente assai caratteristico e accogliente, dove si possono gustare le antiche ricette marinare termolesi cucinate con ingredienti freschissimi e pesce pescato giornalmente dai battellucci e dai pescherecci della marineria termolese. Cordialità e professionalità nel servizio. La cantina propone una discreta selezione di buone etichette locali e nazionali.

PIATTI TIPICI

Polpetti ripieni in purgatorio; vellutata di fagioli con cicorietta e frutti di mare saltati al peperoncino dolce; rigatoni di pasta fresca ai frutti di mare; quadrucci in brodo di pesce; brodetto termolese di Tornola (u' bredette); pescatrice ripiena al ragù

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pappone di Tornola

CHIUSURA	domenica sera e lunedì intera giornata
FERIE	novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Sebastiano Lanzone

Campania

CAMPANIA

AMALFI

SANTA CATERINA

SS Amalfitana, 9 | Amalfi (SA)
Tel. 089 871012
www.hotelsantacaterina.it
info@hotelsantacaterina.it

Ristorante in albergo

Antica villa sul mare, in stile Liberty, circondata dalla bellezza della costiera amalfitana. In un'atmosfera mediterranea s'incrociano i colori degli spazi esterni con gli interni eleganti e accoglienti. I ristoranti sono due: uno nell'edificio principale e l'altro a strapiombo sul mare. La cucina è rinomata per i deliziosi piatti della gastronomia locale rielaborati dagli chef in modo creativo, scegliendo accuratamente gli ingredienti, mescolando tradizione a innovazione. La carta dei vini è ricca di etichette prestigiose. L'ospitalità delle signore Gambardella e del direttore Pietro Cuomo si distingue per passione e professionalità.

PIATTI TIPICI

Ravioli di zucchine con ricotta di bufala al limone; lasagna tradizionale napoletana; agnolotti di patate con provolone del monaco; scialatielli ai frutti di mare; risotto con zucca rossa, gamberetti e mandorle tostate; spaghettoni di Gragnano ai frutti di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rotolino di San Pietro con carciofi, asparagi e patate

CHIUSURA	mai
FERIE	gennaio e febbraio
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Domenico Cuomo

ATRIPALDA

VALLEVERDE ZI' PASQUALINA

Via Pianodardine, 112 | Atripalda (AV)
Tel. 0825 626115 | Cell. 339 1441178
www.ziapasqualina.it | info@ziapasqualina.it

Trattoria

Iniziata nel 1953, per merito di Pasqualina de Benedictis (zi' Pasqualina), l'attività ha lasciato un'importante eredità di tradizioni legata ai prodotti del territorio e all'abbinamento delle pietanze con i vini irpini. Eredità di valori che oggi è portata avanti dai suoi discendenti. Entrando nel ristorante vi accoglie la sala antica, attigua alla cucina; c'è poi la sala enoteca per la degustazione dei vini e degli oli d'Irpinia, Ravece e Ogliarola. In estate, si può mangiare in un accogliente giardino.

PIATTI TIPICI

Scarole con fagioli (con cotechino in inverno); fusilli a mano con ragù antico e pecorino carmasciano; coniglio alla cacciatora con pomodorini del piennolo; baccalà in casseruola; selezione di formaggi irpini (pecorino, caciocavallo podolico, ricotte fresche o stagionate); selezione di dolci tipici irpini stagionali

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di ricotta in salsa di noci, pecorino e tartufo nero di Bagnoli

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto, Natale e Pasqua
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Vincenza D'Amore

AVELLINO

MARTELLA

Via Chiesa Conservatorio, 10 | Avellino
Tel. 0825 31117 - 32123
www.ristorantemartella.it
info@ristorantemartella.it

È il più antico ristorante di Avellino. Nel 1921 Enrico Della Bruna, detto Ricuccio, aprì una cantina nel cuore della città. Seguendo la moda del tempo, si aggiornava continuamente e divenne un punto di riferimento per l'intera provincia. Ricuccio era affiancato dalla zia Marta, meglio conosciuta col vezzeggiativo Martella. Anche oggi il ristorante mantiene intatti la professionalità, la cortesia e l'ambiente familiare, oltre al sapore unico di pietanze della tradizione, preparate con cura. Degna di nota è la pasta fatta in casa, servita in molteplici varietà.

PIATTI TIPICI

Tagliatelle con tartufo nero irpino; bucatini con soffritto di maiale; paccheri con ragù di cinghiale; orecchiette con broccoli; bocconi di vitello con porcini e zucca; baccalà in cassuola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusilli lardiati

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

BACOLI

A RIDOSSO

Via Mercato di Sabato, 320 | Bacoli (NA)
Tel. 081 8689223 | Cell. 380 4740442
info@ristorantearidosso.com

Il nome del ristorante deriva da un termine marinaro per indicare la protezione di un sito da parte di una collina che lo difende dal mare e dal vento. Pensato e voluto quarantadue anni fa dal padre "Totonno" dell'attuale gestore, è oggi un locale che si pone come genuino interprete della cucina della "Terra madre Flegrea" basata su piatti di mare.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di polpo con lamelle di carciofi, bacche di pepe rosa e scaglie di monaco; letto di vellutata di cicerchia flegrea con mafalde corte e cozze di Capo Miseno; linguina al gusto di limone con vongole e bottarga di muggine; gramigna ai sapori di mare con crostacei; filetto di pesce su scarola spadellata, olive e pinoli; mousse del Papa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Soufflé di spigola in salsa bianca all'erba cipollina

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15-22 agosto e 22 dicembre-5 gennaio
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	"Giggi" Palumbo

CAMPANIA

BACOLI

LA BIFORA

Via Virgilio, 210 | Bacoli (NA)
Tel. 081 8687324 | Cell. 333 32761608
labifora@alice.it

L'impronta saliente al locale è data dal suo arredamento, realizzato con mobili classici napoletani dell'Ottocento. La gestione è a carattere strettamente familiare e si giova dell'inventiva e delle capacità gastronomico-culinarie di quello che è allo stesso tempo il gestore e lo chef. Il mare domina il menu. Particolarmente suggestiva è la collocazione estiva sul lago del Fusaro, una delle lagune dei Campi Flegrei famosa fin dai secoli scorsi per i suoi allevamenti di ostriche e di cozze.

PIATTI TIPICI
Crudi di mare; genovese di polipessa; risotto con astice e peperoni; casarecce con zucca e cozze dei Campi Flegrei; insalata di polpo; moscardini alla Luciana

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliarelle di calamaro

CHIUSURA	lunedì
FERIE	In agosto il ristorante si sposta nel vicino Lago del Fusaro
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Michele Grande

BUCCIANO

MASSERIA GRANDE

Il traversa Via Campanile, 3
Bucciano (BN)
Cell. 349 0825404 - 339 7462656
giusarg@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Il ristorante, organizzato in tre sale distinte, si trova al secondo piano di una masseria fortificata del 1700, situata ai piedi del monte Taburno. Al primo piano ci sono: un'interessante cantina coeva, un laboratorio di smielatura e uno per la preparazione di conserve e salumi. Alcune delle ricette realizzate si ispirano alla cucina borbonica; particolare è l'antipasto borbonico, caratterizzato dai "tegami caldi" che propongono erbaggi del territorio secondo la stagionalità. Le pietanze principali, invece, sono della tradizione sannita, ottenute da materie prime prodotte in loco, in particolare olio, salsa di pomodoro e conserve varie sott'olio, pasta fresca, pane, miele, ortaggi, erbe aromatiche e salumi del maiale nero casertano. I vini, prodotti in azienda, sono dei vitigni piedi rosso, aglianico, greco e falanghina.

PIATTI TIPICI
Omelette al tartufo; cazzarielli ai funghi porcini; faraona alla mela annurca e scorzone del Taburno; zuppetta di fagioli e verzotto con cotiche di maiale nero casertano; zeppola 'uccianese; crostata ricotta e noci

IL PIATTO DA NON PERDERE
Taralli intrecciati con semi di finocchietto selvatico

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	accettano

CAPRI

DA TONINO

Via Dentecale, 12 | Loc. Piano delle Noci
Capri (NA)
Tel. 081 8376718

Esiste, anche se quasi invisibile, una Capri meditativa e lenta, incantevole come l'altra, quella frizzante e mondana, forse di più. Tra i luoghi prescelti da questa alternativa, c'è il locale, rustico-elegante, gestito dalla famiglia Aprea. In sala c'è Gennaro, sommelier, in cucina Salvatore, esperienze al San Domenico di Imola e con Heinz Beck in Toscana a San Casciano Bagni. Il resto lo fanno l'affascinante panorama del belvedere delle Noci e i piatti profumati che escono dalla cucina. Molte materie prime (tra cui il maialino nero, allevato allo stato brado), arrivano dall'azienda di famiglia. Spettacolare carta dei vini, con circa ottocento etichette.

PIATTI TIPICI
Piccola parmigiana in vaso; insalatina di razza con zenzero e arancia; risotto al caffè con crudo di spigola; tortelli cacio e pepe con salsa di cozze e lime; tagliatelle al rosmarino al ragù di coniglio; polpo alla griglia con patate schiacciate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maialino nero lucano con purea di mela annurca e cicoriella selvatica

CHIUSURA	lunedì
FERIE	dal 2 gennaio a inizio aprile
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 45 all'aperto

CAPRI

LA CAPANNINA

Via delle Botteghe, 12/B-14 | Capri (NA)
Tel. 081 8370732
www.capannina-capri.com
riscap2@libero.it

Il ristorante è uno dei più frequentati dell'isola. A 100 metri dalla Piazzetta, è composto da tre sale e un'ampia veranda i cui tavoli devono essere prenotati per tempo. Fu fondato nel 1929 dallo chef Francesco De Angelis, padre di Antonio, ed è sempre restato alla famiglia. Antonio, la moglie e i figli lo gestiscono con competenza. In cucina sempre lo chef Gaetano Rispoli, strettamente legato alle tradizioni gastronomiche locali. Servizio cortese e svelto anche nei mesi di più intensa affluenza. Il menu è giornaliero, perché le preparazioni dipendono dal mercato mattutino.

PIATTI TIPICI
Insalatina di astice e carciofi julienne; purea di ceci con gamberetti di paranza scottati; ravioli capresi con caciottina e maggiorana; lasagnette con provola affumicata e melanzane; calamaretti ripieni; rombo al forno con sfoglie di patate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sauté di frutti di mare

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 7 novembre a fine marzo
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 20 all'aperto

CAPRI

LA PIAZZETTA

Via Marina Piccola, 126 | Capri (NA)
Tel. 081 8377827
info@lapiazzettacapri.com

Alla fine di una strada tra le più belle del mondo, che vi consigliamo di percorrere a piedi, nonostante un efficiente servizio di pulmini e taxi, in uno slargo prospiciente la spiaggia della Piccola Marina, troverete il ristorante "La Piazzetta" con la sua terrazza con vista sui faraglioni. Il patron Gregorio e sua moglie Alessandra vi accoglieranno con una gentilezza e un garbo d'altri tempi, per farvi gustare piatti del territorio di mare e di terra.

PIATTI TIPICI

Tortino di riso al curry con gamberetti di scoglio; pasta e ceci con i totani; pasta fresca con patate e scamorza affumicata; paccheri alla rana pescatrice; baccalà alla griglia in foglie di limone; insalata di carciofi marinati con gamberetti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti di ricotta con gamberetti e zucchine

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

CAPRI

LO SMERALDO

Piazza Vittoria, 1 (Marina Grande)
Capri (NA)
Tel. 081 8375072
smeraldo.capri@libero.it

Gestito dalla famiglia Aversa, il ristorante, con annesso piccolo stabilimento balneare, si trova in un posto comodo e facile da raggiungere. Dopo una pausa di relax al sole e una rinfrescata nelle acque di smeraldo della Marina Grande, potete accomodarvi ad un tavolino all'ombra, sobriamente apparecchiato, di fronte al mare. Ad accogliervi, il sorriso della signora Elisa; ai tavoli il figlio Simone; in cucina il papà, straordinario chef. Atmosfera familiare, all'antica. Cucina tutta di mare, il cui menu cambia a seconda del pescato più che freschissimo: vivo.

PIATTI TIPICI

Frittura di pesce; spaghetti agli anemoni di mare; riso Venere alla pescatora; spiedino di gamberi impanati; involtini di pesce spada; millefoglie con crema chantilly e fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette di melanzane e fiori di zucca fritti

CHIUSURA	aperto solo a pranzo; a luglio e agosto anche a cena (venerdì e sabato)
FERIE	da ottobre ad aprile
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110 + 70 all'aperto

CASALDUNI

LA TORRETTA

C/da Ferrarise | Casalduni (BN)
Tel. 0824 856555 | Cell. 339 6152774
iacovellagiuseppina@legalmail.it

Casalduni vanta uno splendido castello che colpisce il visitatore per la sua imponenza. Il ristorante dista circa 3 km dal centro storico del paese, in un'area collinare, sulla strada che collega Casalduni alla piana di San Lorenzo. Il locale è ampio e luminoso. Giuseppina offre ai propri ospiti una cucina semplice e saporita fatta di prodotti locali e di ricette della tradizione contadina senza rivisitazioni e contaminazioni. Il locale è rinomato per gli "ammugliatielli" e il soffritto di vitello. I vini sono l'Aglianico sannita e la Falanghina di piccoli produttori locali.

PIATTI TIPICI

Zuppa di fagioli neri con le cotiche; cavatelli (pasta fresca lavorata a mano) al sugo rustico; tagliatelle ai funghi porcini e salsiccia; soffritto di vitello al sugo; trippa di vitello in bianco; carni locali alla brace

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ammugliatello (involtini di intestino di agnellino) alla brace

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena
FERIE	settembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo

CASTELLABATE

I DUE FRATELLI

Via S. Andrea | Castellabate (SA)
Tel. 0974 968004
www.ristoranteiduefratelli.net

Sulla Statale che, lungo la costa, porta a S. Maria di Castellabate, c'è questo ristorante, nato, nel 1968, da un casale rustico ristrutturato dai fratelli Domenico e Costabile Di Pace. La bella veranda si affaccia su un panorama mediterraneo. Si troveranno piatti di pesce che vanno dall'insalata di mare, ai gamberi con scaglie di parmigiano o grigliati, alla zuppa di pesce, agli spaghetti alle vongole e al risotto alla pescatora. Ma ci sono anche trofie con zucchine, spaghetti al pomodoro e pasticcio di gamberi. Si preparano, inoltre, piatti di carne in varie maniere. Buona la carta dei vini locali e nazionali.

PIATTI TIPICI

Linguine ai crostacei; tubetti ai frutti di mare; cuoccio all'acqua pazza; sauté di frutti di mare; grigliata di pesce alla brace; torta ai frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto alla pescatora

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	metà gennaio-metà febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CAMPANIA

CONCA DEI MARINI

CALAJANARA RESTAURANT

Via Smeraldo, 35 | Conca dei Marini (SA)
Tel. 089 831610
www.concaazzurra.it | info@concaazzurra.it

Ristorante in albergo

Ristorante annesso all'albergo "La Conca Azzurra", sito in Conca dei Marini, luogo gradevolissimo per ammirare il panorama in costiera amalfitana sulle terrazze a strapiombo sul mare. Piacevolissimo il giardino nel quale è immerso il ristorante. La cucina è ottima. La cortesia e l'attenzione dello staff, coordinato dallo stesso direttore Salvatore Criscuolo, è straordinaria.

PIATTI TIPICI
Paccheri di Gragnano al coccio con profumo di limone e caciotta di fuscella; lasagna all'antica maniera conchese con zucca e salsiccia; risotto con provolone del monaco e pere pennate di Agerola; abbraccio di alici di Cetara con provola affumicata dei monti Lattari; mezzelune allo sfusato amalfitano; filetto di pezzogna su foglie di limone con sfilaccio di verdure agli aromi della costa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Coniglio alla conchese

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Antonio Bottone

ERCOLANO

VIVA LO RE

Corso Resina, 261 | Ercolano (NA)
Tel. 081 7390207
www.vivalore.it | info@vivalore.it

Era il 1738 quando Carlo di Borbone scelse Portici per costruire una nuova reggia e dare inizio agli scavi della città romana di Herculaneum. L'aristocrazia napoletana seguì la corte e innalzò, nella zona costiera ai piedi del Vesuvio, le sue ville creando un complesso architettonico denominato "Miglio d'oro". Proprio in questa strada, in una dependance di villa Campolieto, forse la più bella delle ville vesuviane, Maurizio Focone, nel 1995, decise di aprire l'osteria "Viva lo re". Il locale è assai accogliente, confortevole, con una cantina che dispone di una scelta di oltre 1500 etichette.

PIATTI TIPICI
Timballo di pasta alla genovese; gateau di baccalà; stracotto all'Aglianico; parmigiana di alici; zuppetta ceci e polpo; variazioni d'agnello cotte a bassa temperatura; schiacciatina seppie e patate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Variazioni di pesce azzurro

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

GUARDIA SANFRAMONDI

LA GUARDIENSE

Località Santa Lucia, 104/105
Guardia Sanframondi (BN)
Tel. 0824 864034 (int. 5)
Cell. 345 7157498
www.laguardiense.it
puntovendita@laguardiense.it

Guardia Sanframondi ha uno splendido centro storico su cui svetta una fortezza medievale normanna ben conservata. Il ristorante, attivo dal 2009, nasce dall'entusiasmo di un gruppo di socie, custodi e interpreti della tradizione culinaria sannita, per diffondere soprattutto la cultura del vino attraverso degustazioni guidate in abbinamento a pietanze della tradizione del territorio. Il locale è ampio, luminoso e accogliente. Le cuoche sono alcune viticoltrici socie della cantina. Le materie prime utilizzate sono prodotti locali della terra; la selezione delle carni offerte è di provenienza territoriale.

PIATTI TIPICI
Consommè di scarolette ripiene (autunno-inverno); tagliatelle all'Aglianico con ragù di agnello; fianchetto ripieno; coniglio ai carciofi; torta all'Aglianico; pastiera beneventana al Passito di Falanghina

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa mille fanti (Migl' fant')

CHIUSURA	aperto tutto l'anno su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante

MASSA LUBRENSE

LA PRIMAVERA

Via IV Novembre, 3 | Massa Lubrense (NA)
Tel. 081 8789125
www.laprimavera.biz
info@laprimavera.biz

Ristorante in albergo

Il ristorante nasce nel 1959, nel centro di Massa Lubrense, ad opera di Luigi Cacace e della moglie Anna Iaccarino. Nel 1972, insieme ai figli, ampliano l'attività con un hotel 3 stelle, dotato di confortevoli camere. Il ristorante, oltre a una bella sala interna, dispone di un'ampia terrazza con vista sul golfo di Napoli. Gli ospiti possono gustare la tradizionale cucina della penisola sorrentina e della costiera amalfitana, e le specialità marinare sapientemente preparate da uno staff altamente qualificato. Nel corso degli anni, l'ospitalità, il carattere familiare e l'attenzione alla qualità delle materie prime sono stati i cardini dell'attività del locale.

PIATTI TIPICI
Minestra maritata; linguine al cartoccio; pesce al forno in salsa di capperi e cetriolini; carciofi in pastella ripieni al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gamberoni a cosce aperte

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 60 all'aperto

CAMPANIA

MELITO IRPINO

TRATTORIA DI PIETRO

Corso Italia, 8 | Melito Irpino (AV)
Tel. 0825 472010 | Cell.333 9656781
www.antica-trattoriadipietro.com |
trattoriadipietro@libero.it

Trattoria

Entrando in questo locale, sembra di attraversare il tempo. L'insegna in legno, nella prima saletta, è quella che nel '34 fu posta sull'ingresso di una modesta casa, nel cuore del vecchio paese, da Carmine Di Pietro, fondatore di questa piccola attività. Nel 1945 gli subentra il figlio Pasquale, vivendo il trasferimento al nuovo paese dopo il terremoto del 1962. Nel '95, Enzo (terza generazione) arricchisce la trattoria, senza snaturarne le radici. La continuità gastronomica e la ricerca della qualità sono elementi insostituibili. Cucina del territorio e delle stagioni: paste fatte a mano; verdure, legumi, patate dell'orto; ricette che appartengono alla realtà dell'entroterra irpino.

PIATTI TIPICI

Cicatielli con pulieio; agnello "laticauda"; coniglio alla cacciatora; fianchetto di agnello al ragù; baccalà alla pertica regna

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra maritata

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	settembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Teresa Riccio

META DI SORRENTO

LA CONCA

Terza traversa Alimuri | Meta di Sorrento (NA)
Tel. 081 5321495
www.laconcaristorante.net
info@laconcaristorante.net

Visto dal mare può apparire uno dei tanti ristoranti che vivono per tre mesi all'anno in simbiosi con gli stabilimenti balneari. Poi basta affacciarsi al suo interno per rendersi conto che qui - forse anche prima di piatti e tavoli - ci sono un'idea di cucina e un'accoglienza da fare di questo locale una piccola oasi di piacevolezza gastronomica e di relax. Siamo alla spiaggia di Alimuri, in un angolo di costiera che ha conservato il suo antico fascino. Dal 2002, infatti, Antonio Cafiero, titolare di uno dei più antichi stabilimenti balneari, ha felicemente deciso di intraprendere la strada della ristorazione.

PIATTI TIPICI

Spaghetti con pesto di agrumi, noci, basilico e gamberetti; ravioli capresi in guazzetto di vongole, gamberi e pomodorini; vermicelli con alici di Cetara sott'olio e pangrattato al limone; pesce bandiera gratinato all'arancia; alici "imbuttunate" con provola affumicata e basilico; tortino di mela annurca con crema pasticciera

PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di ricciola al forno con patate e olive verdi

CHIUSURA	da aprile a novembre aperto solo a pranzo
FERIE	2 gennaio-15 febbraio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36 + 36 all'aperto

NAPOLI

AMICI MIEI

Via Monte di Dio, 78 | Napoli
Tel. 081 7644981
info@ristoranteamicimiei.com

L'ambiente è molto raccolto e intimo. La cucina rispetta la tradizione napoletana e si esprime con primi piatti nei quali utilizza ingredienti di ottima qualità, come le orecchiette fatte in casa. È uno dei ristoranti napoletani dove le carni prevalgono sul pesce e in questo si distingue sia per assortimento che per tipi di preparazioni. Le paste utilizzate sono quelle di Gragnano, tradizionale e antico centro di produzione dei maccheroni. Le verdure e i latticini, scelti con la dovuta cura, sono sapientemente dosati in ricette che risultano di grande equilibrio.

PIATTI TIPICI

Salumi napoletani con ricotta di cestino; orecchiette alle cime di rapa; filetto alla brace a carboni; braciola di maiale al ragù napoletano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle caserecce con melanzane fritte, formaggio e pomodorini del Vesuvio

CHIUSURA	domenica sera, lunedì
FERIE	giugno, luglio e agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	scomodo

NAPOLI

ANTICA CAPRI

Via Speranzella, 110 | Napoli
Tel. 081 0383486 | Cell. 338 8396835

Trattoria

Ambiente rustico ma non per questo meno accogliente e piacevole. Sembra quasi di rivivere una Napoli magari rumorosa ma, proprio per questo, viva e palpitante, quella che purtroppo finisce sempre più nel dimenticatoio. Tale atmosfera, tanto particolare, è esaltata da una cucina più che napoletana, in quanto interpreta la tradizione culinaria partenopea in tutte le sue sfaccettature, senza lasciarsi andare a deroghe.

PIATTI TIPICI

Polipetti alla Luciana; mezzanelli spezzati alla genovese; tegamino di pennette o sedanini al sugo di coniglio; zucchine gratinate; filoncino di pizza con salsicce e friarielli; parmigiana di melanzane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tegame di pasta e fagioli alla pescatora, ricoperto di pasta di pizza

CHIUSURA	domenica sera e giovedì
FERIE	seconda e terza settimana di agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	20
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Lisa e Mariana

NAPOLI

ANTICA PIZZERIA SORBILLO

Via Tribunali, 32 | Napoli
Tel. 081 446643
www.accademiadellapizza.it

Pizzeria

Proprio nel cuore della Napoli antica, apre le sue porte questo locale in una via che occupa il posto del decumano romano. È proprio qui che - nei primi anni del 1900 - inizia la storia della famiglia Sorbillo. I fondatori (i nonni di Gino, attuale proprietario) ebbero 21 figli tutti diventati pizzaioli. Gino Sorbillo rappresenta la terza generazione, nella cui storica pizzeria, le pizze di ogni tipo vengono cotte naturalmente nel forno a legna. Recentemente è stata aperta una succursale, "Sorbillo Lievito madre al mare", sul lungomare, appunto (Via Partenope, 1 - tel. 081 19331280).

PIATTI TIPICI
Pizza al piennolo del Vesuvio Dop, olive, capperi, provole miste di bufala e alici di Cetara; pizza con torzelle e conciato romano; pizza al pesto fresco di basilico e pomodorini del Vesuvio; pizza Sorbillo aperta "ripieno fritto al forno"; pizza diavola al salame "Napoli" di Mugnano del Cardinale; pizza con ricotta di bufala e pancetta stufata

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizza gourmet

CHIUSURA	domenica
FERIE	5-26 agosto
PREZZO EURO	10
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170

NAPOLI

DA DONATO

Via Silvio Spaventa, 41 | Napoli
Tel. 081 287828
dadonato1956@gmail.com

Trattoria - Pizzeria

Tradizionale per scelta e per luogo, vicino alla stazione centrale e alla storica Porta Nolana, il locale fu aperto nel 1956 da Donato Amoroso. Oggi è gestito dalla nipote Marilena, chef di prim'ordine e regina della cucina. Accanto ai piatti della più classica tradizione napoletana, superbamente eseguiti, quali, per esempio, ragù, genovese e spaghetti alle vongole, accosta piatti innovativi che però mai dimenticano le loro origini. In sala il marito, Ciro Addo, illustra, con garbo e simpatia, i piatti del giorno.

PIATTI TIPICI
Zuppa di lenticchie e friarielli; linguine con guanciale, noci e alloro; vermicelli con scampi e guanciale; paccheri di Gragnano con vongole e rucola; polipetti alla Luciana in cestino di pizza; filetto di tonno con confettura di cipolla

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di verza, salsiccia, patate e guanciale

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	garage convenzionato

NAPOLI

EMOZIONI

Via Enrico Alvino, 13 | Napoli
Tel. 081 5566468
antofilo@alice.it

Di apertura abbastanza recente, al centro del quartiere del Vomero, "Emozioni" accoglie gli avventori in un ambiente il cui arredamento si ispira all'omonima canzone di Lucio Battisti. Il menu comprende solo piatti di mare. Particolarmente interessanti gli antipasti alla moda flegrea, cioè caldi e freddi, estremamente variati quanto a composizione e ingredienti.

PIATTI TIPICI
Bruschette alle uova di ricci di mare; carpaccio di polpo; risotto all'astice; frittura di calamari, zucchini e scaglie di grana; gamberoni al nero di seppia su vellutata di peperoni in agrodolce; insalatina di calamari, fagioli e pomodori acerbi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Timballetti di salmone, friarielli e provola

CHIUSURA	domenica
FERIE	7-28 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	25
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Armando Manzo

NAPOLI

ETTORE

Via Santa Lucia, 56 | Napoli
Tel. 081 7640498

Trattoria - Pizzeria

Ai piedi di Monte Echia, dove i coloni greci transfughi da Cuma fondarono Palepoli dando il via alla storia di Napoli, si entra da "Ettore" e ci si trova in una classica pizzeria-trattoria napoletana, dove la tradizione culinaria della città viene conservata in quelle preparazioni che l'hanno resa famosa. Su tutto domina la pizza che il forno, acceso tutta la giornata, elargisce agli avventori e che si consiglia di scegliere come base del menu. Sarà ancor più apprezzata se la si farà precedere da quello che a Napoli viene chiamato "fritto misto" a base di palle di riso, crocchè di patate e verdure.

PIATTI TIPICI
Linguine alla puttanesca (aglio, olio, pomodorini, olive e capperi); fritto misto alla napoletana; polipetti affogati alla Luciana; bignè alla crema di produzione propria

IL PIATTO DA NON PERDERE
Calzone al forno

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo

CAMPANIA

NAPOLI

EUROPEO DI MATTOZZI

Via Marchese Campodisola, 4/6/8 | Napoli
Tel. 081 5521323
europeomattozzi@yahoo.it

Nei pressi di piazza della Borsa apre le sue porte il ristorante di Alfonso Mattozzi, appartenente ad una delle più antiche famiglie napoletane dedite alla ristorazione, che lo gestisce dal 1934. Qui si possono gustare piatti della cucina campana preparati con abilità e fantasia. Ricca la carta dei vini, prevalentemente campani. L'accoglienza è estremamente cortese.

PIATTI TIPICI

Tubettoni cozze e fagioli; paccheri al ragù; candele spezzate alla genovese; zuppa di lenticchie e castagne; polpette con ragù e patate; stocco alla pizzaiola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pastiera

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	12-27 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70

NAPOLI

GORIZIA 1962

Via Albino Albini, 18/20 | Napoli
Tel. 081 5604642 | Cell. 340 3057248
www.pizzeriagorizia.it
antonio.gorizia@libero.it

Ristorante - Pizzeria

Il locale è situato nella parte più moderna del collinare quartiere del Vomero, ed è filiazione dell'antica pizzeria "Gorizia", inaugurata nel lontano 1924 nello stesso quartiere. Con il gestore Antonio Grasso siamo alla quarta generazione di famosi pizzaioli. Il punto di forza sono inevitabilmente le pizze e soprattutto quella Margherita. Altrettanto valide sono comunque tutte le preparazioni che, nella loro notevole varietà, non si discostano dai più classici canoni della cucina napoletana.

PIATTI TIPICI

Zuppa di farro; spicchi di pizza con pomodorini rossi e gialli; alici dorate e fritte; pesce sciabola gratinato in forno a legna; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Misto di ragù (gallinella di maiale, salsicce, braciola, cotica, polpette)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	120 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	garage convenzionato
IN CUCINA	Claudio Guasco

NAPOLI

LA BERSAGLIERA

Borgo Marinari, 10/11 | Napoli
Tel. 081 7646016
www.labersagliera.it
prenotazioni@labersagliera.it

Simbolo della ristorazione napoletana, insieme all'altrettanto famosa ma scomparsa "Zi' Teresa". Si affaccia sul mare in vista di quel Castel dell'Ovo dove si vuole sorgessero i mitici orti di Lucullo. Nato nel 1919, mantiene la struttura e l'arredamento del tempo. Offre ancora le ricette che la "bersagliera" Emilia preparava per chi partiva per una gita in barca. Normale quindi che i piatti di mare la facciano da padrone. Spaghetti alle vongole o alle cozze, coccio all'acqua pazza, orata al sale rendono straordinari piatti che non dovunque, a Napoli, sono preparati con altrettanta cura e sapienza.

PIATTI TIPICI

Antipasti di mare; spaghetti alle vongole; coccio all'acqua pazza; polpo affogato alla Luciana; orata al sale; babà napoletano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spigola (branzino) fritta

CHIUSURA	martedì
FERIE	seconda settimana di gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	240
PARCHEGGIO	scomodo

NAPOLI

LA CASA DI NINETTA

Via Niccolò Tommaseo, 11 | Napoli
Tel. 081 7647573
info@lacasadininetta.it

Gestito dalla famiglia della famosa attrice Lina Sastri, il ristorante si apre nella Napoli elegante, in una traversa di Via Partenope, a pochi metri dal mare e in prossimità dei grandi alberghi e della villa comunale. La sua cucina esalta la tradizione gastronomica partenopea sia nei piatti di mare sia in quelli di terra.

PIATTI TIPICI

Ziti spezzati 'a genovese; pasta e patate con provola; manfredi alla ricotta; baccalà fritto; tris di carne al ragù; torta caprese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spigola fritta al sale

CHIUSURA	a pranzo dal lunedì al venerdì
FERIE	11-23 agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Marco Foderario

NAPOLI

LA CASETTA ROSSA

Piazzale Pisacane | Napoli
Tel. 081 207690 | Cell. 338 9863933
casettarossanapoli@alice.it

Trattoria

Situata all'interno del porto, l'enotrattoria è stata fondata nel 1959 da Albert'o student', che inizia la sua carriera presso la famosa ditta Scaturchio. Ora il locale è gestito dal figlio Francesco Orsi, che, con la moglie, si dedica alla preparazione di dolci e focacce, e dai figli Alberto (in sala) e Marco (in cucina). L'atmosfera è semplice e cordiale, le porzioni abbondanti. I piatti napoletani sono spesso rielaborati con interventi innovativi che talvolta si collegano ad antiche tradizioni desuete. Prevale la cucina marinara, ma vi sono anche un'ottima chianina e la zuppa di lenticchie con salsiccia. La cantina privilegia i vini campani.

PIATTI TIPICI

Pasta e patate con provola e melanzane; pasta e fagioli alla pescatora; spaghetti trafilati al bronzo con polpo alla Luciana; pasta e ceci; risotto alla pescatora; frittura di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri allo stocco

CHIUSURA	aperto solo a pranzo; venerdì e sabato anche a cena
FERIE	14-31 agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	60

NAPOLI

LA MATTONELLA

Via Giovanni Nicotera, 13 | Napoli
Tel. 081 416541
maxmarangio@hotmail.it

Trattoria

Il locale si apre nel centro di Napoli, con l'ingresso sulla strada che passa sul ponte di Chiaia a poca distanza dal palazzo reale. L'ambiente è caratteristico e coinvolgente, dominato com'è dalle mattonelle settecentesche che rivestono le pareti e dagli altri elementi d'epoca che sono stati accuratamente custoditi e inseriti nell'arredamento. La cucina è impostata con competenza non disgiunta da una certa inventiva, ma conserva immutata la vera tradizione gastronomica napoletana.

PIATTI TIPICI

Crocchè di patate, involtino di melanzane o zucchine con provola e prosciutto; pasta e ceci; zita al ragù; penne alla genovese; braciola al sugo; polpette al sugo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Zuppa primavera con fave, piselli e carciofi

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	seconda e terza settimana di agosto
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	25
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Antonella Imperatrice

NAPOLI

MIMÌ ALLA FERROVIA

Via Alfonso d'Aragona, 19/21 | Napoli
Tel. 081 5538525

Se volete gustare la cucina napoletana in tutta la sua varietà, non vi è posto più adatto di questo locale. Nato nel 1944, è divenuto negli anni luogo di ritrovo della gente amante della buona cucina e delle tradizioni gastronomiche che andavano scomparendo. I due mitici cugini, Michele & Michele Giugliano, specialisti nella cucina del quinto quarto, curano ogni particolare di questo ormai storico locale.

PIATTI TIPICI

Pizza di scarole; casatiello; paccheri vongole, pesce bandiera e pomodorini del Vesuvio; gnocchetti sardi con asparagi, gamberi e tartufo nero; minestra maritata; spigola cotta nel pane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà alla napoletana

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 15 all'aperto

NAPOLI

UMBERTO

Via Alabardieri, 30/31 | Napoli
Tel. 081 418555
www.umberto.it | info@umberto.it

Ristorante - Pizzeria

Nei pressi della centrale piazza dei Martiri, il ristorante si apre un poco defilato dal traffico cittadino. È tra i locali più antichi della zona, aperto nel 1916. All'accoglienza della sala contribuiscono i colori vivaci ma delicati dell'arredamento. La cucina è incentrata sui prodotti del mare e della terra con innovazioni nelle quali le materie tipiche campane soddisfano sia i canoni della cucina regionale sia le nuove proposte. Il menu, ricco e variato, ha una sezione con i piatti caratteristici della tradizione napoletana, una per piatti stagionali e una per le pizze napoletane.

PIATTI TIPICI

Tubettoni ai pomodorini del Vesuvio, olive nere, capperi e polpetti veraci; frittata di cipolla e provola; involtini di pesce bandiera; baccalà fritto con papaccelle all'aceto; baccalà alla griglia con salsa leggermente piccante; braciole alla napoletana con friarielli piccanti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà fritto e ripassato al forno con cipolla e pomodorini

CHIUSURA	lunedì a pranzo e il giorno di Natale
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	140
PARCHEGGIO	garage convenzionato, comodo

CAMPANIA

NOLA

LE BACCANTI

Via Puccini, 5 | Nola (NA)
Tel. 081 5122117 | Cell. 339 1067160
ristorantelebaccanti@alice.it

Il locale è semplice, con cucina a vista. Carmine De Stefano realizza una cucina mediterranea moderna, con vocazione alla sperimentazione, che esalta accompagnandola con un'attenta selezione di vini, soprattutto campani. Servizio informale, di buon livello.

PIATTI TIPICI
Insalatina di mare su crema di mozzarella; sandwich di pesce bandiera su parmigiana liquida; tagliatelle con pescatrice, vongole e peperoncini; rigatoni con genovese di mare; capesante avvolte in pancetta su crema di patate; maialino da latte al miele con mela annurca e friarielli

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti con lardo, gamberi e vongole

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	7 - 25 agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Carmine De Stefano
ALTRO	menu

OSPEDALETTO D'ALPINOLO

OSTERIA DEL GALLO E DELLA VOLPE

Piazza Umberto I
Ospedaletto d'Alpinolo (AV)
Tel. 0825 691225
www.osteriadelgalloedellavolpe.it
info@osteriadelgalloedellavolpe.com

Il ristorante si trova nel centro storico di Ospedaletto d'Alpinolo, paesino ai piedi del monte Partenio, noto per essere via di transito dei pellegrini diretti al maestoso Santuario di Montevergine. Il locale è accogliente e la conduzione familiare. La cucina propone sempre nuove, originali preparazioni nel rispetto delle tradizioni gastronomiche dell'Irpinia. Particolare cura viene posta nella scelta dei prodotti stagionali del territorio e nell'accostamento dei gusti.

PIATTI TIPICI
Gnocchi di fave con crema di caciocavallo (primavera); ravioloni ripieni di baccalà; minestra maritata; coniglio fasciato con pancetta; mugliatielli al forno con patate; stracotto di guancia di vitello

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pappardelle con farina di castagne, noci e tartufo

CHIUSURA	domenica sera; aperto solo a cena dal lunedì al venerdì; aperto a pranzo e a cena il sabato e i festivi
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Filomena Festa e Davide Silvestro

PALMA CAMPANIA

ERA ORA

Via Circumvallazione, 182
Palma Campania (NA)
Cell. 339 8587591
www.ristoranteeraora.it
parisi.pietro@libero.it

Il ristorante si trova al centro della città, dove si possono visitare il borgo antico e il Palazzo Ducale del 1400. Si raggiunge dall'uscita di Palma Campania della A30 Caserta-Salerno. L'ambiente è molto accogliente, la sala spaziosa, con tavoli da 4, 6 e 8 posti ben distanti tra loro; l'arredamento semplice, la cucina moderna e bene attrezzata. Si preparano piatti del territorio, con ingredienti tipici, dai sapori genuini. Il servizio è familiare ma attento. La cantina offre vini campani tipici, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Pasta mista di Gragnano con zucca napoletana e guanciale; maiale di Casola con scarola strianese; sfogliatella ripiena

IL PIATTO DA NON PERDERE
Parmigiana di melanzane al vapore (da giugno a ottobre)

CHIUSURA	martedì
FERIE	24 e 31 dicembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	VISA, Diners
COPERTI	80

POMPEI

PRESIDENT

Piazza Schettini, 12 | Pompei (NA)
Tel. 081 8507245
www.ristorantepresident.it

Vi accoglie Paolo Gramaglia, patron e chef, con Eulalia Bondonno, che amano coccolare i clienti in un ambiente classico e signorile. Paolo propone, assieme a Mario Sorrentini e ad Antonio Polisco, una cucina creativa, di ricerca, che valorizza le tradizioni e i prodotti del territorio. Si può iniziare con la rivisitazione di un piatto dell'800 napoletano, "l'ostricaro fisico": fagioli cannellini, sauté di vongole su crostone, olio extravergine fruttato del Cilento. Per chi ama la carne: filetto di chianina marchigiana o costolette di agnello a scottadito. Notevoli i dolci. Ricca la lista dei vini, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Ricciolo di pasta fresca con speck, gamberoni e radicchio; risotto con asparagi e provolone del monaco; intreccio di spigola di cattura (Cilento) al forno in salsa di limone sorrentino; filetto di merluzzo del golfo e caponata napoletana; polpo verace all'ombra del Vesuvio; torretta di entrecote di fassone piemontese su patate schiacciate

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pesci di cattura

CHIUSURA	lunedì (sempre aperto da Pasqua a fine ottobre)
FERIE	6-23 gennaio
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 30 all'aperto

PUGLIANELLO

IL FORO DEI BARONI

Piazza Chiesa, 6 | Puglianello (BN)
Tel. 0824 946033
www.ilforodeibaroni.it
info@ilforodeibaroni.it

Il ristorante, aperto dal 2003, offre piatti della tradizione sannita con rivisitazioni in chiave moderna. Le caratteristiche della cucina: uso di prodotti locali, rispetto della stagionalità e preparazioni lunghe e meticolose. La qualità delle materie prime utilizzate è eccellente e frutto di un'accurata ricerca presso piccoli produttori del territorio. Di rilievo l'ampia offerta di formaggi e di salumi locali, in particolare di pregiato maiale nero casertano. La carta dei vini è una vera e propria carta d'identità della Campania, con circa 130 etichette suddivise per provincia e tipologia.

PIATTI TIPICI

Vellutata di cicerchie, verza stufata e lonzarda; paccheri con sfilacci di cinghiale e ricottina affumicata; gnocchi di patate con colatura d'alici su salsa di sedano, carota e cipolle; capocollo di maiale nero casertano, con "papaccelle" e confettura di visciole; bollito di chianina, maionese di verdure e cipolle all'agro; caldo freddo agli agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti aglio e olio (O' spaghetto agli' e uogl')

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	95
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Raffaele D'Addio

SALERNO

CIRO

Via Nazionale delle Calabrie, 7/11
Loc. Fuorni | Salerno
Tel. 089 301158
www.ristoranteciro.net
info@ristoranteciro.net

Fondato nel 1966 da Ciro Guariglia, è gestito tuttora dalla vedova, signora Rosa Capacchione e dalla sua famiglia - figli e nipoti - nonché da Gerardo Volpe, ex capo-cameriere, che cura l'accoglienza in sala, coadiuvato dai figli Cristian e Francesco. L'interno è arredato con semplicità e buon gusto, pulito e accogliente. Offre una ristorazione legata al territorio e alla tradizione dei luoghi, marinara e di terra: piatti semplici, ben cucinati e di impronta casalinga. Discreta la scelta dei vini, prevalentemente del territorio, tra i quali spiccano anche alcune etichette di prestigio.

PIATTI TIPICI

Gnocchetti con vongole e ceci; risotto di mare; ravioli al ripieno di pesce; paccheri all'astice; tubetti con rana pescatrice; pezzogna all'acqua pazza

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle paglia e fieno

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	periodo natalizio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Michele della Corte

SALERNO

SANT'ANDREA

Piazza Sedile del Campo, 13/14 | Salerno
Tel. 089 234068 | Cell. 329 7236672
www.ristorantesantandrea.it

Il ristorante si trova accanto alla fontana dei delfini del Vanvitelli, in pieno centro storico. Non grande, ma dotato di una bella sala e con alcuni tavoli all'esterno, il locale dà un senso di piacevole intimità. Utilizzando prodotti del territorio e in particolar modo il pesce fresco come gamberetti, totani, alici e altro e le verdure di stagione, e con i dolci del posto quali la torta di ricotta e pere e un semifreddo a base di cioccolato e Strega detto "Venere bianca e nera", il proprietario Elio Zita, con i figli, dà un saggio della sua maestria.

PIATTI TIPICI

Tubetti con sugo alla pescatrice; paccheri allo scoglio; risotto alla pescatora; spaghetti ai frutti di mare; pezzogna al sale; fritto di alici di Salerno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Farfalline ricotta e sarde

CHIUSURA	lunedì
FERIE	da fine gennaio a metà febbraio
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

SALERNO

VICOLO DELLA NEVE

Vicolo della Neve, 24 | Salerno
Tel. 089 225705
www.vicolodellaneve.it
info@vicolodellaneve.it

Ristorante - Pizzeria

Nel centro storico di Salerno, a pochi metri dalla Cattedrale, si trova questo locale, gestito, dal 1975, con professionalità e cortesia, dal proprietario Matteo Bonavita, in cucina e in sala. Nel forno a legna, oltre a pizze e calzoni, vengono cotte quasi tutte le pietanze, che acquistano così un particolare sapore. Si possono gustare vari piatti della cucina tradizionale salernitana: la lasagna, i bianchetti ("cecenielli"), la parmigiana di melanzane e molti contorni. La pastiera di grano, dolce tipico pasquale, è quasi sempre disponibile insieme alla "scazzetta del cardinale". Valida la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Pasta e fagioli; salsiccia con broccoli; baccalà in cassuola; pizze varie con calzoni imbottiti di mozzarella o scarole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Peperoni imbottiti

CHIUSURA	mercoledì; aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

CAMPANIA

SAN GENNARO VESUVIANO

TAVERNA VESUVIANA

Via Nuova Saviano, 207
San Gennaro Vesuviano (NA)
Tel. 081 5286181 | Cell. 339 4685606

L'ambiente è semplice ma elegante: predomina il bianco nella mise en place perfetta; le luci sono soffuse. Alfonso Crisci, lo chef, dopo aver fatto varie esperienze nella ristorazione, girando l'Italia, è tornato a casa, per aprire il suo ristorante lungo una strada un po' periferica che porta dritto in paese. Il risultato del suo ricco bagaglio di conoscenze: piatti curati nel dettaglio e uno sguardo al territorio con le fragranze partenopee. Il menu cambia ogni settimana, e comprende piatti vegani e per celiaci.

PIATTI TIPICI
Uovo e fumo (tuorlo marinato e affumicato su salsa lucida di patate); calamaretto scottato su guazzetto d'acqua di mare con carciofi croccanti, polvere di tè e olio al bergamotto; bucatino con finta carbonara di mare con pancia di baccalà e speck croccante; sovrapposta di pasta fresca con centrifugato d'aragosta e salsa leggera di vongole veraci; petto d'anatra dorato con essenza di cipolla, crescione acquatico e albicocca essiccata; baccalà in tempura su gazpacho di pomodoro

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sandwich di gamberi rossi su stracciatella di bufala e colata tiepida di patate

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	50
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu

SAN PAOLO BELSITO

MARKUS

Via Provinciale per Nola, 74
San Paolo Belsito (NA)
Tel. 081 8295615 | Cell. 333 9465891
info@ristorantemarkus.com

Cucina creativa e mai uguale a se stessa, attenta e generosa, che soddisfa i palati di chi ama cibi ricercati, ma non vuole rinunciare alla tradizione. Caparbietà, passione, arte e libertà: questa è la cucina dello chef Maurizio De Riggi. La passione di esaltare la tavola per regalare ai propri clienti delizie per il palato e la vista. La cantina custodisce una selezione di oltre 70 etichette italiane e un'accurata scelta dei distillati.

PIATTI TIPICI
Grecus Markud, ritorno alle origini; quaglia criticata; rivoluzione del pacchero; salmone fumé; San Marzano Dom

IL PIATTO DA NON PERDERE
Uovo fritto

CHIUSURA	domenica sera e lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	26 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu | accettano

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

LO STUZZICHINO

Via Deserto, 1 | Sant'Agata sui due golfi
Massa Lubrense (NA)
Tel. 081 5330010
www.ristorantelostuzzichino.it
mimmo@ristorantelostuzzichino.it

La piccola cittadina, frazione della maggiore Massa Lubrense, già nota nel 1800 per le qualità salubri e terapeutiche della sua aria di mezza montagna, ha da sempre conservato un'importante tradizione gastronomica, seguita da generazioni di cuochi e di cuoche. A lato della grande chiesa che ospita al suo interno dipinti di grandi artisti del 1600, sorge il ristorante aperto nel 1989 dall'attuale patron Mimmo De Gregorio. Il locale è a conduzione familiare poiché la cucina è diretta da suo padre Paolo - noto chef - con la moglie Filomena, mentre il servizio in sala è diretto dal patron Mimmo, coadiuvato dalla consorte.

PIATTI TIPICI
Involtino di pesce bandiera con provola affumicata; gamberetti di Crapolla su foglia di limone; peperone imbottito alla sorrentina; ravioli con scarole e noci di Sorrento; zuppa di verza e castagne; torta di ricotta e pera

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pasta e patate con provolone del monaco

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 80 all'aperto

STRIANO

LO SPUNTINO

Via Municipio, 21 | Striano (NA)
Tel. 081 8277176

Trattoria

Il locale si trova lungo il fiume Striano, in un territorio un tempo abitato dagli antichi Sarrastri. La sala è accogliente, i posti comodi, c'è spazio tra i tavoli, il servizio è semplice ma attento e veloce. La titolare Antonietta Serafino vi suggerisce vini bianchi e rossi del Vesuvio, mentre il cuoco Antonio Sorvillo dirige una cucina bene organizzata e pulita, in cui si preparano piatti del territorio, comprese le anguille di fiume. In questa antica trattoria si potrebbe entrare increduli ma si esce senz'altro entusiasti.

PIATTI TIPICI
Bucatini al sugo di braciola di capra; tubettoni con ceci e baccalà; zuppa di trippa e fagioli; friarielli e salsicce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Stoccafisso in cassuola

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	Ferragosto, Natale
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	40

CAMPANIA

STRIANO

MASSERIA RIVOLTA

Via Rivolta, 29 | Striano (NA)
Tel. 081 8654672
Cell. 334 3147926 | 333 5030580
masseria.rivolta@alice.it

Locale rustico, spartano ma accogliente, circondato da una vasta area verde che arriva al fiume Sarno. Richiama alla memoria le antiche masserie in pietra e legno con annessa stalla. La cucina è semplice e genuina e utilizza prodotti di stagione a km zero, rielaborandoli secondo antiche ricette contadine. I dolci sono fatti in casa.

PIATTI TIPICI

Ragù (di maiale, di pezzentella, di nuglitielli); ravioli allo stoccafisso; minestra maritata; fritto di fiume (anguille, gamberetti, granchi, rane); braciola di capra; stinco di maiale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pasta, ceci e menestella

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 250 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Carmela Lombardi

TOCCO CAUDIO

SERRA DEL TABURNO

S. P. Monte Taburno | C. da Serra, 3
Tocco Caudio (BN)
Tel. 0824 888493

Ristorante in agriturismo

Tocco Caudio, piccolo comune della provincia di Benevento, sorge sul versante orientale dell'incontaminato Monte Taburno e in questo areale montuoso è ubicato l'agriturismo di Domenico Spitaletta. È caratterizzato, soprattutto, da una pregevole produzione di salumi, ottenuti, secondo tradizionali ricette di famiglia, dai propri maiali alimentati con i foraggi del podere, e formaggi di latte di pecora del piccolo caseificio aziendale. L'ambiente del ristorante è rustico ma molto curato in tutte le finiture e, nella stagione invernale, i convivi vengono allietati dal fuoco scoppiettante del grande camino di pietra. L'Aglianico, la Falanghina e i liquori di carciofo, lauro e finocchietto sono prodotti in azienda.

PIATTI TIPICI

Cecatielli al ragù del chianchiere; traccolilli (pasta all'uovo fresca lavorata a mano) con erbe di campo spontanee; carni di maiale alla brace; arrosto di fegato di maiale con la rezza e foglia di lauro; padellaccia (carne di maiale, patate e peperoni sott'aceto); trippa di maiale in bianco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gelatina di maiale

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì
FERIE	15 dicembre - 15 gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	accettano

VALLESACCARDA

MINICUCCIO

Via Santa Maria, 24/26 | Vallesaccarda (AV)
Tel. 0827 97030
www.minicuccio.com
minicuccio@tiscali.it

Osservando la palazzina e la sala all'interno, si potrebbe avere l'impressione di un ristorante alla moda, di quelli che propongono la "nouvelle cuisine". Invece no. Il professor Franco Pagliarulo, la cui famiglia si dedica alla ristorazione da quattro generazioni, ha solo trasferito il suo locale per adeguarne la capacità ricettiva. A tavola, dopo il primo boccone, si ha l'immediata, gradevolissima sensazione di essere entrati nel tempio della vera gastronomia irpina. L'intelligente e paziente ricerca sulla cultura contadina ha fatto recuperare al professore 88 primi piatti, 56 secondi, 28 contorni, 8 frittate e tanti dolci della tradizione.

PIATTI TIPICI

Zuppa di fagioli con l'origano; tagliatelle con le briciole di pane; fusilli al ragù; cavatelli e broccoli; coniglio alla cacciatora con peperoni; ciambotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Frivoli (polentina di farina di grano)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Giulia Pagliarulo e Giovanna Lo Russo

VICO EQUENSE

MUSTAFÀ

Via Marina d'Equa, 7 | Fraz. Seiano
Vico Equense (NA)
Tel. 081 8028602
www.ristorantemustafa.it

Il ristorante, aperto nel 1983, si trova al centro della baia di Seiano, un tempo porto di pescatori. Entrando nel locale si è accolti dalla linda visione della cucina in piena vista, guidata dallo chef Annamaria De Gennaro, mentre l'anziana mamma Rosa, alla cassa, controlla il flusso delle vivande e la sorella Rossella, in sala, dirige l'efficiente brigata di servizio. Ottimo il rapporto qualità-prezzo. I prodotti del mare vengono forniti dai pescatori locali, mentre tutte le verdure sono coltivate negli orti di proprietà, nei dintorni. Gli ottimi latticini provengono dagli allevamenti di razza podolica siti sui sovrastanti monti di Vico Equense.

PIATTI TIPICI

Pasta mista con fagioli e cozze; linguine ai tartufi, parmigiano e basilico; linguine al cartoccio con frutti di mare, gamberi e totani; scialatielli fatti in casa con gamberi e carciofi (in stagione); linguine con astice e pomodorino del piennolo; pezzogna alla brace o al sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri di Gragnano al sugo di rana pescatrice (coda di rospo)

CHIUSURA	martedì (non festivi)
FERIE	da novembre a marzo aperti solo nei week end e festivi
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 70 all'aperto

VICO EQUENSE

OSTERIA TORRE FERANO

Via R. Bosco, 810 | Fraz. Arola
Vico Equense (NA)
Tel. 081 8024786
www.torreferano.com
torreferano@hotmail.com

In un luogo sospeso tra cielo e mare, la cucina dell'Osteria Torre Ferano rispetta la migliore tradizione gastronomica della costiera, utilizzando prodotti della propria terra, coltivati in loco, e pesce quotidianamente recapitato dalla marina di Vico Equense. L'osteria effettua transfert gratuito e cucina a domicilio.

PIATTI TIPICI
Ragù napoletano; pasta e patate con provolone del monaco; ziti spezzati alla genovese; scialatielli con alghe e sconcigli; stoccafisso e baccalà

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizza fritta napoletana con ricotta, mozzarella e cicoli

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 40 all'aperto

Puglia

PUGLIA

ANDRIA

IL TURACCIOLO

Piazza Vittorio Emanuele II, 4 | Andria (BT)
Cell. 388 1998889
ilturacciolo@libero.it

Il Turacciolo nasce nel 2006 e si caratterizza con una varietà di circa 300 etichette tra vini e distillati, che si possono abbinare alla degustazione di prodotti tipici e alle varie selezioni di salumi e formaggi. L'ambiente è informale, caldo e accogliente. La cucina è prettamente territoriale e stagionale con un tocco di creatività che si distingue in ogni piatto.

PIATTI TIPICI

Menu degustazione classico del territorio (antipasto con prodotti tipici); carpaccio di scottona podolica e ortaggi di stagione; orzo risottato con caciocavallo, funghi e tartufo locali; controfiletto equino scottato e misticanza; maialino caramellato al vincotto ed erbe spontanee; semifreddo al fico d'India e tiramisù al vincotto di fichi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capocollo di suino nero laccato ed erbe spontanee murgiane

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a cena
FERIE	1 settimana a giugno e 1 a settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	30 + 25 all'aperto (in estate)
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luciano Matera

ANDRIA

UMAMI

Via Trani, 103 | Andria (BT)
Tel. 0883 261201 | Cell. 393 5478180
www.umamiristorante.it
info@umamiristorante.it

Un vecchio frantoio dell'800 ristrutturato all'insegna dell'eleganza e della sobrietà; una storia fatta di ulivi, di passione per la propria terra e le tradizioni: questo è l'Umami di Andria. L'altissima professionalità del giovane staff (su tutti lo chef Felice Sgarra, già stella Michelin) di questo ristorante e la continua ricerca dell'alta qualità negli ingredienti sono un connubio che si traduce in piatti di alto profilo per gli occhi e per il palato. Completano il confort della location un ampio parcheggio privato e l'eccellenza dei servizi offerti.

PIATTI TIPICI

Calamaro con il suo nero, mandorle di Toritto e cipollotto; segreto di maialino iberico con caciocavallo podolico; fettuccelle integrali con seppie e calamari; baccalà Morro con ceci neri, pomodoro e grano arso; maialino di latte con millefoglie di patate; cassata artusiana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto al gambero rosso di Gallipoli

CHIUSURA	domenica sera e martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 45 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Felice Sgarra

BARI

DALL'OSTE DEL CONVIVIUM

Corso Vittorio Emanuele, 126 | Bari
Tel. 080 9697007
www.foodconvivium.it
info@foodconvivium.it

Nel locale dei fratelli Fortunato e Nicola De Bartolo, la tradizione si coniuga con l'originalità. E si coniuga con la qualità delle materie prime, che i titolari selezionano personalmente con grande competenza e sulla base delle disponibilità quotidiane del mercato. Materie prime che si trasformano in altrettanti motivi d'ispirazione per lo chef Gerardo Racanelli, giovane dal talento versatile e incline a spaziare su un vasto orizzonte di possibilità culinarie. Qui, infatti, nelle salette non ampie ma molto curate, con spazi sfruttati in modo da non andare a discapito della comodità e della privacy, chi entra non trova un menu scritto ma una proposta gastronomica che cambia ogni giorno.

PIATTI TIPICI

Tegamino di cicorie selvatiche con uova strapazzate e burrata; lenticchie con polpo grigliato e chip di porro; risotto alle verdure della Murgia con burrata e olive; risotto ai crostacei con stracciatella; tagliolini al ragù di scorfano; frittura di calamari alla curcuma

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti spezzati in brodo di pesce

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
IN CUCINA	Gerardo Racanelli
ALTRO	menu

BARI

IL SALE

Via Marchese di Montrone, 50/52 | Bari
Tel. 080 5228959
www.ilsaleristorante.it
info@ilsaleristorante.it

Il ristorante di Nicola De Girolamo prende le distanze dall'ovvietà per privilegiare una cucina semplice e raffinata al tempo stesso. Delicati i carpacci di pesce da condire con differenti tipi di sale; sfiziosi gli spaghetti al nero di seppia con pecorino romano. Altrettanto felici le soluzioni tradizionali: tagliolini con filetti di triglia, risotto alla San Giovanni, ricca zuppa di pesce con scorfano, gallinella, cernia e pescatrice. In alternativa, sgombro gratinato al forno con verdure, pasta riccia con le cozze, e una profumata frittura di paranza. Si chiude con un delizioso gelato al mandarino e con i dolci della casa. Cantina regionale e nazionale.

PIATTI TIPICI

Tagliolini con filetti di triglia; risotto alla San Giovanni; spaghetti al nero di seppia; zuppa di pesce; polipetti crudi; farro con patate, cozze e zucchine

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti al ragù di triglia

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	VISA, American Express
COPERTI	50

PUGLIA

BARI

LA BUL

Via P. Villari, 52 | Bari
Tel. 080 5230576
www.labul.it | info@labul.it

Francesca Mosele e Antonio Scalera hanno aperto già da qualche anno questo grazioso ristorante dove regna una piacevole atmosfera di sobria raffinatezza. In sala Francesca, tra cortesia e competenza enologica, in cucina Antonio, che sa tenersi in perfetto equilibrio tra la delicatezza delle esecuzioni e il legame profondo con le radici. Lo dimostrano i cremosi spaghettoni in guazzetto di ricci di mare e stracciatella tiepida e l'interessante rivisitazione del brodetto di cicale di mare con tortellini di scampi e verdure amare. In alternativa, il gusto intenso del battuto di filetto di cavallino con patate ripiene e profumo d'aglio dolce.

PIATTI TIPICI
Gazpacho e verdure sott'olio; pomodoro ripieno di riso e pappa al pomodoro; brodetto di cicale di mare con tortellini di scampi e verdure amare; tartare di mare con emulsione ai tre pomodori e verdure essiccate; battuto di filetto di cavallino con patate ripiene

IL PIATTO DA NON PERDERE
Coniglio farcito con olive e finocchietto selvatico

CHIUSURA	inverno: domenica sera e tutto lunedì; estate: domenica intera e lunedì a pranzo
FERIE	25 giorni ad agosto; 1 settimana dopo il 6 gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

BRINDISI

IL GIARDINO

Via Giovanni Tarantini, 14 | Brindisi
Tel. 0831 524950

Vicino alla Cattedrale, il locale occupa il pian terreno, con relativo giardino, di un bel palazzo storico, che era la Zecca della città. A gestirlo ci sono i figli di chi ha fondato l'attività negli anni '60, con molto successo. Cucina brindisina, con classici ammiccamenti terra-mare come da tradizione. Servizio accurato e professionale, buon rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Cavatelli di ceci neri con cozze e vongole; risotto con gamberi rossi e carciofi; frittura di pesce di paranza; grigliata di carni sui carboni; spumone artigianale; semifreddo ai pistacchi di Bronte

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli ripieni di pesce con bottarga

CHIUSURA	domenica sera - lunedì; aperto solo a cena
FERIE	10-20 agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuseppe Verardo

CEGLIE MESSAPICA

OSTERIA "PUGLIESE"

Vico 1° Orto Nannavecchia, 10
Ceglie Messapica (BR)
Tel. 0831 377115

Trattoria

Semplice e caratteristica trattoria, nelle immediate vicinanze della piazza principale del paese, contribuisce validamente alla conosciuta tradizione gastronomica di Ceglie Messapica. Piatti della terra pugliese (nomen omen) proposti con equilibrio e genuinità. Cortese gestione familiare e prezzi molto onesti ne fanno una meta ambita nei periodi di picco turistico: si consiglia assolutamente la prenotazione.

PIATTI TIPICI
Orecchiette al ragù di carne; orecchiette con cime di rapa; spaghetti fatti in casa con fagiolini; purea di fave e cicorie; involtini di carne al sugo; arrosti misti al fornello

IL PIATTO DA NON PERDERE
Involtini di trippa di agnello in brodo

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	1-15 ottobre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Angela Nigro

FOGGIA

FLORIO IN FIERA

Viale Fortore, 155 | Foggia
Tel. 0881 632166
www.ristoranteinfiera.com
ristoranteinfiera@libero.it

Il ristorante si trova all'interno della Fiera di Foggia dove svolge un ruolo importante nei periodi di fiera, mentre nel restante periodo dell'anno è al servizio della comunità con un ingresso a parte. L'ampio complesso riservato alla ristorazione, circondato da un parco alberato e ben curato, comprende tre grandi sale, ben arredate. Caratteristica della cucina è la rivisitazione di vecchie ricette tradizionali del territorio, con buoni risultati dovuti all'equilibrio fra ricordo (tradizione) e ricerca (innovazione). Il menu cambia mensilmente. Buona la lista dei vini, con attenzione a quelli del territorio, ma anche con buone etichette nazionali. Ottimo e garbato il servizio.

PIATTI TIPICI
Cavatelli di grano arso; gnocchi di ceci con broccoletti e vongole; tortelli di grano arso; polpo alla brace; tonno in crosta di mandorle con riduzione di Zibibbo; setteveli (dolce a strati) con vari tipi di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Troccoli allo scoglio

CHIUSURA	inverno: domenica sera e lunedì; estate: domenica e lunedì a pranzo
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	250
PARCHEGGIO	comodo

FOGGIA

OFFICINA DEI SAPORI

Via Fraccacreta, 80 | Foggia
Tel. 0881 312650 | Cell. 370 3398757

Dopo una lunga esperienza, Roberto Tropea ha aperto un proprio ristorante a conduzione familiare. Sua moglie si occupa dell'accoglienza e lui della selezione dei vini e distillati. I piatti proposti sono rivisitazione sapiente di quelli tipici locali, con ingredienti a km zero, seguendo la stagione. I dolci sono di produzione propria.

PIATTI TIPICI

Pancotto tipico di pane raffermo di Monte Sant'Angelo con verdure e patate; vellutata di fave e cicorielle selvatiche; torretta di melanzane e zucchine su fonduta di burrata di Andria; filetto di maiale con prugne e noci; millefoglie di salmone fresco e patata gialla di Zapponeta; tubetti con cozze, fagioli cannellini, pomodoro datterino e crema di 'nduja

IL PIATTO DA NON PERDERE

Dama di baccalà con pomodorino ciliegino e cipolla rossa su pesto di ruchetta selvatica

CHIUSURA	lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
ALTRO	menu ✕ | accettano

FOGGIA

TERRA ARSA

Via Manzoni, 144 | Foggia
Tel. 0881 252678 | Cell. 327 7694471
www.terraarsa.com | terra.arsa@alice.it

Un piccolo ristorante, intimo e accogliente, adatto a chi ama mangiare cibo fresco e cotto al momento. Vi si gustano piatti tipici della tradizione dauna, ma anche piatti a base di orzo, kamut, farro, per curiosità, per scelta o per intolleranza alimentare. La specialità di Raffaele Murani è il pesce, ma il menu - che varia ogni giorno perché dipende da quello che il giovane chef trova la mattina al mercato - annovera anche piatti di carne e vegetariani. In ogni piatto ci sono, comunque, sapore, amore e leggerezza. Il tutto è accompagnato da un'attenta selezione di buoni vini d'annata della Daunia e del resto d'Italia.

PIATTI TIPICI

Capriata di mare; agnolotti agli scampi in bisque di crostacei; calamarata in bietole e bottarga di tonno; rombo al forno, patate, olive e capperi; spigola in crosta di pistacchi e melanzane viola; sbriciolata su ganache di cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappelletti alle cime di rapa su pesto di cozze

CHIUSURA	lunedì non festivo
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	zona pedonale

GIOIA DEL COLLE

OSTERIA DEL BORGO ANTICO

Via Cavour, 89/Via Spada, 62
Gioia del Colle (BA)
Tel. 080 3430837
osteriadelborgoantico@gmail.com

Il simpatico localino ha in serbo molte belle sorprese, culinarie e d'ambiente. Situato nel centro storico, tra i suggestivi vicoli del borgo, dispone di rustiche salette interne, impreziosite da raffinati tovagliati. Ad occuparsi dell'accoglienza è la brava Miriam Milano, anche sommelier, mentre Ottavio Surico, in cucina, dà prova di un solido ancoraggio alla tradizione che però non esclude sensate ed equilibrate aperture innovative, con la costante dei sapori veraci e incisivi. L'interessante selezione enologica valorizza le etichette regionali.

PIATTI TIPICI

Pizzicotti di pasta fresca con ricotta, cicorie di campo e cialda di farina di ceci; spaghetti alla poveraccia; polpetta di patate con borragine su crema di borragine; spalletta di mucca podolica con funghi cardoncelli stufati e cipolla fondente; flan di cardi selvatici con purea di fave bianche in brodo di pollo e di vitello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tartare di podolica con misticanza e tartufo nero

CHIUSURA	domenica sera e mercoledì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50

LECCE

JOYCE

Via Matteo da Lecce, 5 | Lecce
Tel. 0832 279443 | Cell. 347 5104086
www.joyce_irishpub.com
info@joyce_irischpub.com

Trattoria

A pochi passi dalla bellissima Piazza di Sant'Oronzo, nel centro storico di Lecce, troviamo la trattoria, con le tipiche volte a stella e a botte. L'ambiente è informale e accogliente, con ottima cucina tradizionale salentina. Menu per vegetariani. Selezione di formaggi locali, adeguata la cantina, con ottima scelta di vini. Il venerdì musica live.

PIATTI TIPICI

Fave e foglie con crostini; parmigiana di melanzane alla leccese; orecchiette al pesto di rucola; tagliata di pollo; bistecca podolica; scamorza alla griglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpette fritte in salsa di pomodoro

CHIUSURA	mercoledì (solo a gennaio e febbraio)
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Cinzia Russo

PUGLIA

LUCERA

OSTERIA UTZ

Corso Garibaldi, 103 | Lucera (FG)
Cell. 333 5828602 - 338 7516154
piccolaosteriautz@tiscali.it

Nel centro storico di Lucera, è ubicata l'Osteria UTZ, dal nome del personaggio di un romanzo dello scrittore Bruce Chatwin. Un locale rustico, ma romantico e accogliente, caratterizzato da un'eccellente cucina del territorio opportunamente rivisitata. Il menu varia dagli antipasti a base di verdure, alle paste fatte in casa condite con sughi leggeri o abbinate ai legumi fra cui i piccolissimi fagioli dei Monti Dauni; ottimi i secondi di carne, ma anche di pesce. Discreta la cantina con vini del territorio. Ottimo e garbato il servizio, gestito dai proprietari con cortesia, simpatia e professionalità nel consigliare pietanze e vini.

PIATTI TIPICI
Orecchiette con pomodorini e cacio ricotta; pancotto con misticanza di verdure; fagioli dei Monti Dauni su emulsione di ostriche di Manfredonia; salsiccia arrosto con patate cotte alla cenere; vellutata di fave di Carpino con erbette di stagione; crostata fatta in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Salame di fichi secchi con ricotta di capra

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50

MARTINA FRANCA

TORRE DI ANGELUCCO

Via Mercadante, 96 | Martina Franca (TA)
Cell. 342 7622966
www.torrediangelucco.it
angelapagano1979@hotmail.it

Il ristorante, intimo e accogliente, è gestito da tre anni da due giovani: Angela Pagano e Alessandro Ancona. Alessandro cura, con passione, i dettagli per il servizio e la carta dei vini. Angela, autodidatta, ha ereditato dalla nonna e poi dalla mamma l'amore e le basi per la cucina. I piatti che propone sono tradizionali e rivisitati solo nella forma e non nella sostanza. Utilizza materie prime di eccellenza e del territorio.

PIATTI TIPICI
Tortino di cicoria su purea di fave, cornaletti e pomodorini fritti; lasagnette con zucchina e capocollo su fonduta di caciocavallo; paccheri con ragù di scorfano, pomodorini e bottarga; carrè di vitellino con cicorielle e caciocavallo; filetto di dentice scottato su salsa alla mediterranea; zeppola destrutturata

IL PIATTO DA NON PERDERE
Orecchiette integrali con acciughe, su crema di rape e briciole croccanti

CHIUSURA	martedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Angela Pagano
ALTRO	menu (su prenotazione)

ORSARA DI PUGLIA

PEPPE ZULLO

Via Piano Paradiso, s.n. | Orsara di Puglia (FG)
Tel. 0881 964763
www.peppezullo.it

In un ambiente curato, con pareti colorate e arredi contemporanei, Peppe fa su e giù tra gli ospiti e la cucina, che è aperta, a vista sulla sala. È un uomo profondamente legato alla sua terra ed è per questo che tutti i prodotti sono locali e molti ingredienti provengono dal suo orto, dove riscopre anche i sapori perduti. Un'ottima varietà di vini si accompagna a menu degustazione e a un'ampia selezione di formaggi.

PIATTI TIPICI
Fiori di zucca al profumo di basilico; orecchiette di grano arso ai sapori dell'orto; raviolo di vitello al caciocavallo podolico e tartufo dei Monti Dauni

IL PIATTO DA NON PERDERE
Parmigiana di borragine

CHIUSURA	martedì. Aperto solo a pranzo
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo

PATÙ

RUA DE LI TRAVAJ

Piazza Indipendenza, 44 | Patù (LE)
Tel. 0833 1823077 | Cell. 349 0584531
annamariaecclesie@libero.it

Trattoria

Caratteristica trattoria salentina, dall'atmosfera incantevole, nel pieno centro storico di Patù a pochi minuti dal mare. Gino, persona di grande cultura e simpatia, riceve i clienti in un ambiente accogliente e di grande fascino, con un antico camino del 1800. Cucina classica del territorio, che utilizza prodotti biologici a km 0, seguendo le stagioni. Squisiti i dolci, rigorosamente fatti in casa. Il locale offre una discreta scelta di vini. Ottimo il vino rosso della casa. In luglio e agosto, la sera, in piazza, suonatori spontanei di violino, fisarmonica e tamburello.

PIATTI TIPICI
Pittole ai capperi, peperoni, o borragine; panzerotti formaggio e pomodori; sagne torte ai broccoli; orecchiette con polpette; zuppa di farro e pomodorini; coniglio alla cacciatora

IL PIATTO DA NON PERDERE
Scurdiata (piatto della memoria)

CHIUSURA	domenica sera; inverno aperto la sera e tutti i festivi; estate sempre aperto
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	18-22
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	30 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Fiorina Russo

PUGLIA

POLIGNANO A MARE

L'OSTERIA DI CHICHIBIO

Largo Gelso, 12 | Polignano a Mare (BA)
Tel. 080 4240488
www.osteriadichichibio.it
info@osteriadichichibio.it

La verandina si affaccia su una piazzetta che guarda il mare, vicino al borgo antico. Gli ambienti, rustici ma eleganti, sono ampi e confortevoli, il servizio è attento e professionale, sotto la guida di Giacomo Bianchi. Il fratello Vito, in cucina, dà ai piatti concretezza e territorialità. Sempre fresco e ben selezionato il crudo: tra scampi, carpacci e filetti di triglia all'olio di frantoio. Non da meno gli antipasti cotti, dai moscardini in umido a una dorata frittura di gamberi. Inoltre, tante valide idee per gli abbinamenti delle verdure con il pesce o della pasta fatta in casa con i crostacei. Dolci artigianali e cantina di buon livello, con un occhio ai piccoli produttori.

PIATTI TIPICI
Carpacci di triglia e di scorfano; cavatelli fatti in casa con frutti di mare; lagane con gamberi, verdure e scaglie di canestrato; tagliolini gamberi e porcini; moscardini in umido; scorfano gratinato cotto nel forno a legna

IL PIATTO DA NON PERDERE
Frittura di calamari

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80

PULSANO

TRATTORIA MAOMETTO

Via Roma, 60 | Pulsano (TA)
Tel. 099 5338151 | Cell. 335 5861768

Non inganni l'insegna di ispirazione orientale. Qui la cucina è l'espressione fedele della tradizione locale. Mosaici, arredi e colorati mandala, dipinti sui muri, sono elementi che rimandano alla figura del nonno soprannominato "Maometto". L'ambiente è caratteristico e familiare, ben curato. Gli ingredienti dei piatti tipici provengono dalle campagne limitrofe e la frittura di paranza dalle acque del vicino Mar Ionio. La lista dei vini, ristretta a poche etichette di buona qualità, dà spazio principalmente alla produzione di vino Primitivo.

PIATTI TIPICI
Orecchiette di grano integrale al sugo di involtini di cavallo; cavatelli fagioli e cozze; fave e cicorie; tiella di patate con riso e cozze; frittura di paranza; rape stufate con fagioli lessi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pezzetti di cavallo

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 30 all'aperto
IN CUCINA	Cristina Giaracuni Giampiero D'Ettorre

SAN SEVERO

LA FOSSA DEL GRANO

Via Minuziano, 63 | San Severo (FG)
Tel. 0882 241122

Trattoria

Questa rustica trattoria nel centro storico della città, nasce vicino ad un'antica fossa del grano. Il menu varia secondo il mercato: interessante varietà di antipasti in cui predominano le verdure; ottime le paste fatte in casa, condite con sughi tipici della cucina pugliese resi leggeri e delicati dall'abilità dello chef. Gustosi i secondi di carne, in particolare l'agnello locale cucinato in più versioni. Il tutto accompagnato da un'attenta selezione di ottimi vini della Daunia e del resto d'Italia. Fatti in casa i dolci.

PIATTI TIPICI
Sformato di ricotta di bufala; zuppa di ceci e castagne; cosciotto di agnello al pepe nero in coccio di terracotta; cicorie di campagna con purea di fave; croccante al cioccolato e mascarpone; millefoglie alla mela

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli di caciocavallo podolico al pomodorino fresco

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	15-30 agosto
PREZZO EURO	35-50
C. CREDITO	CartaSì, Pagobancomat, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	accettano

SUPERSANO

LE STANZIE

S.P. 362 Supersano-Cutrofiano, km 32,900
Supersano (LE)
Tel. 0833 632438 | Cell. 340 1088978
www.lestanzie.it | lestanzie@libero.it

Ristorante in agriturismo

Ristorante a gestione familiare, immerso nella campagna delle Serre Salentine, con uliveti a perdita d'occhio. Il primo nucleo è riconducibile al X secolo, una stazione di sosta per rifocillare i cavalli, perché situata al centro di un crocevia tra Otranto e Gallipoli. Qui la storia la respiri, la vivi e la gusti. Camini funzionanti e piccola rivendita di prodotti e formaggi dell'agriturismo. Atmosfera molto suggestiva, tra pomodori appesi e saggezza contadina.

PIATTI TIPICI
Legumi misti in pignata con pancotto; lasagna ripiena con verdura; maialino croccante allo spiedo; coniglio con patate; sagne 'ncannulate con la ricotta forte; pezzetti di cavallo al sugo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tria con ceci neri

CHIUSURA	mai
FERIE	novembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Fernanda Mita
ALTRO	menu | accettano

PUGLIA

TARANTO

BREZZA MARINA

Via Tommaso Nicolò D'Aquino, 8 | Taranto
Tel. 099 45250978 | Cell. 333 6774189
www.ristorantebrezzamarina.it
brezzamarinataranto@gmail.com

Il ristorante è un locale sobrio ed elegante, realizzato in un palazzo nobiliare del 1800. Si trova nel cuore di Taranto, nella via più importante del borgo umbertino, nel salotto della città. È specializzato in cucina tipica pugliese e marinara, ma non è il classico ristorante di mare. Grazie all'estro e all'esperienza dello staff, e alla cultura del suo manager Antonio De Mitri, è un laboratorio culinario e artistico, un luogo in cui coltivare il gusto e la consapevolezza del bello (oltre che del buono). Il locale, elegante e raffinato, è anche una mostra permanente di vari artisti contemporanei, sia al piano inferiore sia al primo piano, dove vi sono sale ottocentesche con volte a stella. Il piano superiore è un'ottima location per eventi, piccole cerimonie, degustazioni, cene aziendali.

PIATTI TIPICI

Tartare di tonno, scampi e salmone marinati al limone; insalatina di mare; involtini di sogliola con crema di carciofi; risotto ai frutti di mare; tortelloni alla burrata con pomodori e cacio; polpette tradizionali con caponata

IL PIATTO DA NON PERDERE

Calamarata Senatore Cappelli con pesce spada e mandorle

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Antonio Coletta

TARANTO

PARANZA

Via Cariati, 68 | Taranto
Tel. 099 4608328 | Cell. 339 2413342
www.laparanzataranto.it
info@laparanzataranto.it

Ristorante di cucina tipica che abbina tradizione e innovazione, coniugando sapientemente le ricette della cucina marinara tarantina con i gusti e i sapori del Mediterraneo. Si basa sul pesce fresco e di giornata che si accompagna ai nobili vini di terra Jonica e del Salento, con ricercatezza nei vini rosé. Particolare attenzione nell'accoglienza e servizio attento. L'utilizzo di prodotti del territorio, dal pesce, alla frutta e verdura, al pane fresco, è garanzia di qualità, trasparenza e chilometri zero. Il ristorante è situato sul Mar Piccolo, di fronte al molo dove i pescatori ormeggiano i pescherecci che utilizzano per il pescato di paranza. Ha tre sale, di cui una con vista sul mare. L'ambiente si presta sia a ospitare nuclei di poche persone, sia gruppi più numerosi, per cerimonie e piccoli ricevimenti.

PIATTI TIPICI

Ricco antipasto di pesce della casa; fricelli con broccoli e vongole; linguine con gamberi e radicchio; spaghetti allo scoglio; involtini di orata al forno; arrosto misto di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliata di tonno in crosta di pane profumata

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marco Bojano

TARANTO

TRATTORIA DEL NONNO

Largo Pescheria, 1
Loc. "Borgo Antico di Taranto" | Taranto
Tel. 099 9800081 | Cell. 320 6847398

Trattoria

Il locale si trova su una sponda del Mar Piccolo della città di Taranto, inserito sotto la storica "Pensilina Liberty", dove si possono degustare frutti di mare crudi: ostriche, cozze nere e pelose e ricci di mare. La nuova gestione del ristorante, da pochi anni, lo ha reso un punto d'incontro per gli estimatori della cucina tipica tarantina a base di pesce e frutti di mare.

PIATTI TIPICI

Impepata di cozze nere; cozze gratinate; frutti di mare crudi; taglioline agli scampi; risotto alla pescatora; frittura fresca di pesce di paranza

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine con i ricci di mare

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Pastore

TORREMAGGIORE

SIR MICHELE

Via S.J.M. Escrivà, 4 | Torremaggiore (FG)
Tel. 0882 386534 | Cell. 339 2420256

Nel centro storico, troverete questo ristorante dove sarete accolti da Michele Samale e dalla sua famiglia. Pur non mancando la cucina di terra della tradizione pugliese, è con il pesce che il patron Sir Michele stupisce l'ospite. Numerosi antipasti, tutti preparati al momento, nella cucina a vista, potranno precedere le paste fatte in casa condite con sughi leggeri e gustosi. Gran varietà di pesce freschissimo anche per i secondi, proposti secondo i desideri degli ospiti (cotture al forno, al vapore ecc.). Per finire, ottimi gelati artigianali e dolci casalinghi. Buona la scelta di vini prevalentemente di cantine locali (Teanum).

PIATTI TIPICI

Polenta con polpi; paccheri con triglie di scoglio; chitarrina fatta in casa con ceci e cozze dell'Adriatico; zuppa del pellegrino (pasta e patate con aromi vari); cavatelli fatti in casa; parmigiana di melanzane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Scampi alla Sir Michele

CHIUSURA	martedì
FERIE	15-30 agosto
PREZZO EURO	45-50
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60

TROIA

OSTERIA FRA DUE TERRE

Via San Leonardo, 4/6 | Troia (FG)
Tel. 0881 977354
osteriafradueterre@libero.it

Nel centro storico di Troia è ubicata questa osteria rustica ma accogliente, costituita da una romantica saletta con camino e due sale più ampie. La cucina predilige piatti del territorio opportunamente rivisitati e preparati con i prodotti genuini dell'azienda agricola della famiglia Tricarico, la stessa che gestisce il locale. Eccellente l'olio di oliva di produzione propria. Buoni i vini, da quello della casa (un Nero di Troia di produzione propria) a quelli pugliesi in generale. Ottima l'accoglienza da parte del giovane rampollo Tricarico che riscuote subito la simpatia degli avventori.

PIATTI TIPICI
Pancotto con verdure; coniglio alla "Fra due Terre"; polpette di pane, cacio e uova; baccalà in pastella; zuppa inglese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cicatelli con cime di rapa e pancetta

CHIUSURA	martedì (non festivo)
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

Basilicata

BASILICATA

CASTELMEZZANO

AL BECCO DELLA CIVETTA

Vico 1º Maglietta, 7 | Castelmezzano (PZ)
Tel. 0971 986249
www.beccodellacivetta.it
beccodellacivetta@tiscali.it

Il locale, aperto dal 1991, si è ampliato con l'aggiunta di 24 camere. La sala è calda e accogliente, con pavimento in pietra-legno, due belle vetrate per godere del paesaggio, tavoli ben distanziati e arredamento classico. Volendo si può mangiare nella saletta "Templare" con pareti in pietra, molto intima. La cucina privilegia i prodotti locali con particolare riguardo ai formaggi caprini e ovini oltre al caciocavallo podolico di ottima fattura. La cantina dispone di oltre 350 etichette, anche con una buona scelta di distillati.

PIATTI TIPICI

Ravioli di ricotta, asparagi selvatici e funghi cardoncelli; orecchiette con polpettine di vitello podolico e pomodorini; lonzino di maiale marinato all'Aglianico del Vulture con misticanza di bosco; agnello delle Dolomiti lucane alle erbe; filetto di maialino nero lucano cotto a bassa temperatura; misto di formaggi con caciocavallo podolico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle fatte in casa ai porcini con crema di mozzarella e lamelle di tartufo bianco del Pollino

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	BANCOMAT VISA MC AE
COPERTI	80

LATRONICO

LA TAVERNA DEI GESUITI

Via Pietro Lacava, 6 | Latronico (PZ)
Tel. 0973 858294 | Cell. 389 1136116
francescopaco88@hotmail.it

Ristorante - Pizzeria

Latronico è un paese di montagna, con rinomate terme. Il ristorante ha recentemente cambiato gestione. La cuoca Maria Antonietta, che adesso lo conduce con i figli, ha introdotto una serie di piatti di tradizione antica e familiare che caratterizzano il nuovo menu, prediligendo piatti ricchi di condimenti e di sapori forti. La sera Andrea, il figlio più piccolo, pizzaiolo, usa il forno a legna per cuocere pizze e calzoni di qualità.

PIATTI TIPICI

Cuculicchi (polpette di pane raffermo e salsiccia grassa), peperoni cruschi, crema, frittelline e bocconcini di baccalà; ravioli di ricotta al pomodoro fresco, fatti a casa con mentuccia e tartufo nero; lagane ceci e baccalà; maccheroni a ferretti fatti a casa con ragù di salsiccia; gliummiriedd' alla brace (interiora di agnello legati con intestino); zuppa di trippa al pomodoro con fette di pane abbrustolito

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Coria, sauzizzone cù l'uocchio cicato" (tegamino con cotica di maiale a fettine sottili, con salsiccia grassa al sugo, il tutto sovrastato da un uovo fritto)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	18
C. CREDITO	CartaSi VISA MC AE
COPERTI	55 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Maria Antonietta De Luca

LAURIA

DA GIOVANNI

Località Pecorone, 312/A | Lauria (PZ)
Tel. 0973 821003
dagiovanni.rist@tiscali.it

Il ristorante sorge molto vicino all'incantevole lago Sirino in un luogo ricco di verde, vicinissimo alle piste da sci della catena montuosa del massiccio omonimo, ma vicino anche alla costa di Maratea sul Tirreno. La sala del ristorante offre un ambiente confortevole. La cucina è tipica regionale, con prodotti del territorio: pasta fatta in casa condita con i funghi porcini e carne di montagna; vino rosso servito in abbinamento: Aglianico del Vulture della Cantina del Notaio - Rionero in Vulture. Dal locale, si può partire per escursioni nel Parco nazionale del Pollino dal quale dista circa 20 km.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto del Sirino; lagane e fagioli; grigliata mista di carne: capretto, salsiccia e vitellino; puntarelle di maiale con patate e peperoni; formaggio arrosto su letto di patate; dolce della nonna con crema di castagne e cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trisciddi (sorta di gnocchi acqua e farina cavati a due dita) ammollicati con cruschi e cacioricotta

CHIUSURA	lunedì (bassa stagione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100

MATERA

ABBONDANZA LUCANA

Via Bruno Buozzi, 11 | Matera
Tel. 0835 334574 | Cell. 348 8984528
francescoabbondanza@gmail.com

Il ristorante si trova nel Sasso Caveoso, all'inizio della strada rotabile che consente la discesa negli antichi rioni della città. Ex Lucanerie, ha cambiato insegna, sito e cuoco nel 2012. In ambienti ricavati nel tufo, tipici dei Sassi, arredati con cura, continua a offrire una cucina tipica ma rivisitata, con l'uso rigoroso di prodotti ricercati in tutto il territorio della provincia materana. Molto buoni e numerosi gli antipasti, sebbene non specificati nel menu; da non perdere i secondi di carne. Ottima selezione di formaggi e salumi lucani e di vini del territorio e nazionali, con la possibilità di bere vino al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Baccalà all'aviglianese; zuppa di orzo e farro con punte di asparagi e crema di fave (primavera); calzoni di ricotta dolce con ragù di pezzente e rafano; strascinate con fagioli di Sarconi e castagne; agnello alla pastorale; gnummarelli con hamburger di pezzente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghettoni di Senatore Cappelli con fonduta di caciocavallo podolico, funghi porcini e pistacchi di Stigliano

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

MATERA

BACCANTI

Via Sant'Angelo, 58-61 (Rioni Sassi) | Matera
Tel. 0835 333704 | Cell. 320 5663533
www.baccantiristorante.it
info@baccantiristorante.it

Il ristorante si trova negli antichi rioni Sassi di Matera, patrimonio Unesco, nella centralissima piazza San Pietro Caveoso. L'ambiente è molto suggestivo: una grotta tipica dei Sassi, arredata in stile minimalista, con un'illuminazione molto curata. La cucina è tipica, rivisitata con particolare attenzione ai prodotti del territorio e ai sapori "veri". Ottima selezione di formaggi e salumi lucani: da non perdere il capocollo di Forenza e i caprini. Molto ricca la carta dei vini, con possibilità di bere vino al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di baccalà con insalata tiepida di pomodoro; vellutata di cicerchie con funghi cardoncelli e spuma di pecorino; fagottini di pezzente con fagioli di Sarconi e pomodorini; stinchetto di maialino con patate novelle; cosciotto di faraona con patate e lampascioni; nuvola di ricotta con salsa di fragole Candonga

IL PIATTO DA NON PERDERE

Calzoncelli di ricotta al sugo di pomodorino appeso e basilico

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	due settimane a novembre e due a luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu

MATERA

GATTA BUIA

Via delle Beccherie, 90/92 | Matera
Tel. 0835 256510
www.lagattabuia.eu | info@lagattabuia.eu

Il locale si trova in una delle strade più frequentate del centro storico, prossima alla cattedrale in stile romanico-pugliese dedicata alla Madonna della Bruna e a Sant'Eustachio. Il ristorante è stato aperto da un gruppo di amici uniti dalla passione per la cucina e per i prodotti del territorio lucano e trae il suo nome dall'antica funzione dei locali in cui si trova, in epoca medievale impiegati come carcere. L'ambiente è caratterizzato da un vano voltato in tufo e una grotta scavata nel tufo, arredati in stile moderno. La cucina parte dalla tradizione, aggiungendo creatività e innovazione: da non perdere l'interpretazione del cannolo siciliano, dove il pane di Matera sostituisce la pasta fritta. Buona selezione di formaggi lucani e di salumi lucani e nazionali. La carta dei vini, particolarmente attenta a quelli del territorio, comprende etichette nazionali e internazionali, con la possibilità di bere vino al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cicerchie con bietola di campo stufata; maltagliati con ragù di agnello in bianco; risotto al limone e rosmarino; guancia di vitello brasata al vino Primitivo; costine di agnello aromatizzate con aglio e menta; cannolo di pane ripieno di mousse di ricotta con confettura di amarena

IL PIATTO DA NON PERDERE

Paccheri con baccalà

CHIUSURA	mai
FERIE	10 giorni a novembre e 10 a febbraio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu | accettano

MATERA

OSTERIA SAN FRANCESCO

Via del Corso, 80 | Matera
Tel. 0835 336454 | Cell. 338 2674924
www.osteriasanfrancesco.it
info@osteriasanfrancesco.it

Il ristorante è nato nel maggio 2015 e ha sede in un palazzo antico del centro storico. L'ambiente è moderno e sobrio, con la cucina a vista sulla sala. Il giovane chef, diplomato all'Alma di Gualtiero Marchesi, dopo un periodo di lavoro presso noti ristoranti italiani di Parigi e Bruxelles, è tornato nella sua città, dove propone piatti tradizionali rivisti in chiave moderna, utilizzando i prodotti tipici del territorio lucano, con gli accorgimenti tecnici della cucina contemporanea. Buona selezione di formaggi lucani e di vini della regione e nazionali con la possibilità di bere al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Polpo cotto a vapore e tostato, con porro croccante su crema di patate; gnummareddi con salsa alle arance e polvere di liquirizia (inverno); spaghetti con capocollo, pesto di fave, peperoni "cruschi" e pecorino di Moliterno; lasagna chiusa al branzino, pomodorini e stracciatella; guanciale di suino nero brasato al vino Aglianico; spigola scottata all'unilaterale con insalata di finocchi e arance su crema di carote e zenzero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello delle Dolomiti lucane disossato, cotto a bassa temperatura con verdure croccanti

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	tre settimane a novembre e due a febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Nicola Morcinelli
ALTRO	menu | accettano

MELFI

LA VILLA

Contrada Cavallerizza, s.n.c. | Melfi (PZ)
Tel. 0972 236008 | Cell. 393 3215043
agriturismolavilla@libero.it

Ristorante in agriturismo

A pochi chilometri dal centro abitato di Melfi, l'agriturismo ha un'estensione di circa 15 ettari, dove si coltivano verdure, olivi e viti biologici la cui produzione viene utilizzata in cucina. Vengono anche allevati animali di bassa corte. La stagionalità dei prodotti influenza la cucina, che adegua il suo menu alle disponibilità. L'agriturismo ha iniziato l'attività nel 2000 con Vito Sommessa, coadiuvato dai figli Gabriele e Michele. Il primo cura l'accoglienza e il servizio, con cortesia e competenza; il secondo si occupa, con il padre, della cucina. Il menu elenca piatti tipici della tradizione lucana rielaborata con gusto: le portate sono ottime al palato e piacevolissime alla vista. La carta dei vini comprende numerose etichette regionali, unitamente a quelli di produzione propria.

PIATTI TIPICI

Soffritto marinato di vitellino con mela glassata e caciocavallo podolico; sformatino di verza con formaggio fresco e basilico; ravioli di ricotta con ragù di seppie e gamberetti; maccaronara con finocchietto e pomodorino; baccalà con peperoni cruschi; capretto alla scottadito con erbette selvatiche

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strascinati di semola e castagne con ragù di lepre e cinghiale (autunno)

CHIUSURA	lunedì e tutte le sere dei festivi
FERIE	ultima decade di luglio e prima di agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, Diners
COPERTI	50
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Vito e Michele Sommessa
ALTRO	menu | accettano

MELFI

RISTORANTE HOTEL NOVECENTO

Contrada Incoronata | Melfi (PZ)
Tel. 0972 237470
www.novecentomelfi.it
info@novecentomelfi.it

Ristorante in albergo

Il proprietario, Alessandro, in questi ultimi anni si è molto impegnato per migliorare la struttura riadattando un antico fabbricato, scavando una cantina ipogea nella roccia tufacea e ricavando alcune camere e suite. La cucina del ristorante è tipicamente lucana, con rispetto rigoroso delle tradizioni e un'accurata scelta degli ingredienti tutti provenienti dal territorio. Presso il ristorante è possibile acquistare calzoncelli fritti di castagne, la maccaronara fresca e prodotti lattiero-caseari artigianali.

PIATTI TIPICI

Maccheronara alla trainiera; fascinelle con pomodori secchi e rucola; laganelle con baccalà e noci; agnello a cutturidd (piatto tipico dei pastori lucani); bocconcini al basilico e pinoli; ravioli dolci di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maiale alla contadina

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15-31 luglio
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	100 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

PICERNO

OSTERIA ANTICA TORRE

Corso Vittorio Emanuele, 50 | Picerno (PZ)
Tel. 0971 1835583 | Cell. 329 9281312
www.anticatorreosteria.it
info@anticatorreosteria.it

Trattoria

Un luogo, nel centro storico di Picerno, dove tradizione e innovazione si fondono, sia nell'allestimento sia nel menu. Ambiente minimal, accogliente, con rustici mobili in legno e colori caldi. Gli chef, Angela e suo marito Angelo, portano avanti una storia di famiglia. Genuinità e tracciabilità dei prodotti a km 0 sono gli ingredienti che fanno la differenza a tavola. Niente sprechi in cucina, gestione familiare, vino alla mescita: piccole accortezze per offrire al cliente un pasto con prodotti certificati senza presentare conti salati. Per l'utilizzo di prodotti di stagione, sarà proposto un menu del giorno.

PIATTI TIPICI

Zucca e zucchine marinate a crudo con mentuccia e peperoncino o finocchietto selvatico; torretta di scialatielli con ceci neri di Tolve, scaglie di baccalà, coriandoli di peperoni cruschi e cacioricotta di bufala lucana; strascinati mollicati con peperoni cruschi; pollo ripieno al sugo o rosolato al forno; filettini di maialino nostrano con salsa di mele o prugne al profumo di chiodi di garofano; crostata al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello dei pascoli lucani, disossato, ripieno e cotto al forno a bassa temperatura

CHIUSURA	domenica sera e martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angela Laurino e Angelo De Meo
ALTRO	menu | accettano

POTENZA

FUORI LE MURA

Via IV Novembre, 34 | Potenza
Tel. 0971 25409 | Cell. 349 1017497

Fondato da Umberto, che aveva una lunga esperienza professionale, il ristorante opera ancora oggi nel centro storico della città, anche se il fondatore non c'è più. Certo, dagli anni '60, i tempi sono cambiati ma il menu tradizionale rispetta in pieno la cucina potentina fatta di prodotti dell'orto, di pasta fatta in casa con acqua e farina, di carni locali, agnello, maiale e coniglio nonché di grandi salumi e grandi formaggi. Forse il locale avrebbe bisogno di un restyling, ma chi vuol mangiare secondo tradizione e vuol mangiare bene, non può prescindere dal provare la cucina di Teodosio al "Fuori le mura".

PIATTI TIPICI

Fritto misto di mozzarelline, verdure, crocchette di patate; ricottine, salsiccia e provolone podolico; orecchiette e rape; lagane e ceci; purè di fave e cicoria; agnello al forno con le patate; baccalà in umido con peperoni cruschi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Strascinati al ragù di carne mista

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Teodosio Romaniello

POTENZA

LA PRIMULA

Contrada Bucaletto, 61-62a | Potenza
Tel. 0971 58310
www.albergolaprimula.it
info@albergolaprimula.it

Ristorante in albergo

Il locale, annesso all'albergo, pur non facilmente raggiungibile, essendo ubicato nei pressi dei prefabbricati eretti dopo il terremoto del 1980, oggi zona in fase di riqualificazione, gode di un ambiente tranquillo, con spazi verdi ben curati, sotto l'occhio vigile della proprietaria, signora Dolce. In cucina, lo chef Gaetano Paccione, con passione e professionalità, rivisita sempre con particolare attenzione i procedimenti di vecchie ricette tradizionali del territorio.

PIATTI TIPICI

Tortino caldo di ortaggi di stagione su vellutata di ceci e cicerchie; zuppa di legumi misti con funghi nobili, cicoriella campestre e crostini di pane; maltagliati con legumi misti; strascinati con salsiccia e mollica di pane fritta; tagliata di vitello locale con patate tornite; rollè di agnello cotto nella terracotta con salsiccia e una nota di funghi cardoncelli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto con funghi nobili

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

POTENZA

TRATTORIA DA MIMMO IL CICLISTA

Via Vaccaro, 210 | Potenza
Tel. 0971 54840 | Cell. 338 8534443
trattoriadalciclista@libero.it

Trattoria

La trattoria esiste dal 1973, gestita da Domenico Carlucci, vero sportivo delle due ruote, vincendo tante coppe che fanno bella mostra alle pareti del nuovo locale, dove la trattoria si è trasferita dal 2010. Sin dall'inizio della sua attività, Mimmo ha sempre usato materie prime del territorio per una cucina casalinga che ancora oggi caratterizza i piatti del suo menu. Cucina di terra, quindi, con un posto di grande rilievo al baccalà (antico pesce di montagna), cucinato in più modi ma sempre molto rispettosi della più vera tradizione potentina e lucana.

PIATTI TIPICI
Antipasto di baccalà fritto, peperoni cruschi, cicoria e fave; strascinati mollicati con peperoni cruschi; lagane e ceci; trittico lucano: strascinati, orecchiette e ferretti con salsiccia piccante; trippa in umido alla potentina; baccalà a ciauredd'

IL PIATTO DA NON PERDERE
Minestra di verza, patate e fagioli

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Domenico Carlucci e Manuel Santarsiero

ROTONDA

DA PEPPE

Corso Garibaldi, 13 | Rotonda (PZ)
Tel. 0973 661251
dapepperistorante@gmail.com

In un'antica casa ristrutturata con eleganza e cura in ogni particolare, Peppe e la sua famiglia offrono il meglio della tradizione gastronomica del territorio di cui fanno parte prodotti come la melanzana rossa di Rotonda e i fagioli poverelli bianchi. Ma anche funghi, salse con le erbe del Pollino, paste fatte in casa, minestre, piatti di carne, salumi, formaggi, dolci, vini. Tutti sapori di una montagna generosa, conditi con la tradizionale ospitalità della gente di Basilicata. Da Rotonda è possibile effettuare escursioni guidate per ammirare i rari pini loricati del Pollino e altri posti incantevoli del parco.

PIATTI TIPICI
Sformatino di patate, funghi porcini e scaglie di pecorino; raviolini di ricotta alle punte di ortica; agnolotti di castagne con salsicce e funghi; lagane e fagioli "poverelli bianchi"; polpette di melanzana rossa di Rotonda e salsicce; bocconcini di coniglio al profumo del Pollino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Capretto del Pollino al forno con patate e lampascioni

CHIUSURA	le sere di domenica e lunedì (mai in estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30

Calabria

CALABRIA

ALTOMONTE

HOTEL BARBIERI

Via Italo Barbieri, 30 | Altomonte (CS)
Tel. 0981 948072
www.barbierigroup.it | info@barbierigroup.it

Ristorante in albergo

Su un poggio in vista del centro storico di uno dei borghi più belli e meglio conservati della Calabria, il ristorante si distingue, dal 1965, per la signorilità dell'accoglienza, la professionalità, la bontà della cucina, frutto di un recupero intelligente della tradizione, basato sulla conoscenza del territorio, a garanzia di vini e formaggi di prim'ordine. Verdura e frutta provengono dai vicini orti di famiglia.

PIATTI TIPICI
Roselline di muscari; maccheroni al ferretto con sugo di castrato e trucioli di ricotta affumicata; pappardelle con guanciale e crema di fagioli; ravioloni di ricotta e cannella o mostarda d'uva; porcini "mollicati"; cosciotto di agnellone al ginepro

IL PIATTO DA NON PERDERE
Involtini di suino nero "incantarati" su letto di cicoria selvatica

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200 + 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Patrizia Guerzoni

BAGNARA CALABRA

TAVERNA KERKIRA

Corso Vittorio Emanuele, 207
Bagnara Calabra (RC)
Tel. 0966 372260

Il localino, di marinara essenzialità, rifugge da mode e tendenze. Eppure è una trattoria cult con lista d'attesa per gustare una cucina originale, frutto di una ricerca appassionata sul filo delle comuni radici calabro-greche. Si può scegliere, da un lungo menu a voce, fra i manicaretti dell'attualissima cucina di Fulvio Dato e quelli della madre Marika, che è di Corfù (Kerkira in greco). Solo un esempio: frittelle di cozze e salsa zaziki. Pesce "povero" anche nei secondi, con i "nidi" di gamberi, avvolti da una nuvola di pasta kataìfi e insaporiti dal coriandolo. Scelta ghiotta di sorbetti, semifreddi e mousse. Straordinario il rapporto qualità-prezzo.

PIATTI TIPICI
Carpaccio di merluzzo con croccante di mandorle, sale alla lavanda, basilico, succo d'arancia; cannolicchi con ghiotta di pesce spada (in stagione); pescatrice al forno con gamberi; purè di fave con polpo grigliato; filetto di spigola agli ortaggi; mousse di yogurt e gelato Kaimaki con salsa di amarene

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sandwich di pesce spada cotto a vapore, con menta

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	tra Natale e l'Epifania; agosto e 2 settimane a settembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
IN CUCINA	Fulvio Dato

BRIATICO

LE ROSE

Via Montesanto, 42
Fraz. San Costantino | Briatico (VV)
Tel. 0963 392870 | Cell. 349 3984175
www.ristorante-lerose.com

Un locale intimo e di charme, dalle pareti di granito a secco, curato nei particolari, in un borgo collinare facilmente raggiungibile dalla costa, raccomandabile per una cucina ittica giustamente definita gustosa ed essenziale. Il patron Alfonso Massara, dominante nel "sancta sanctorum" della cucina, vanta un curriculum di tutto rispetto, testimoniato da un'offerta gastronomica di sicuro richiamo.

PIATTI TIPICI
Tavolozza di crudi locali; assaggi caldi: seppioline e altri gratinati; zuppetta di ceci e cozze; linguine di Gragnano con gamberetti e tartufo locale; ricciola alla piastra; sorbetto al limone con bergamotto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Involtini di spatola con cipolle rosse di Tropea

CHIUSURA	martedì (non in estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
IN CUCINA	Alfonso Massara

CASTROVILLARI

LA LOCANDA DI ALIA

Via Ietticelli, 55 | Castrovillari (CS)
Tel. 0981 46370 | Cell. 333 5701332
www.locandadialia.it
info@locandadialia.it

La locanda, con più sale, con tavoli ben apparecchiati, ben arredata, offre un ambiente molto gradevole. La cucina, storicamente ispirata alle tradizioni regionali, usa esclusivamente prodotti locali e dell'azienda agricola di famiglia (verdure e alcuni vini). Le carni provengono dal Pollino, i pesci dallo Jonio. La cura nella selezione della materia prima di assoluta qualità è uno dei punti di forza. La ricca carta dei vini cambia ogni mese e si adatta alle stagioni. Il servizio è professionale e cordiale. I prezzi variano a seconda dei menu scelti (dai 4 piatti della carta "Assapori" al menu degustazione di 7 portate che cambia secondo il mercato).

PIATTI TIPICI
"Tiella" di funghi cardoncelli; gnocchi di grano carosella con asparagi, fave e gamberetti (in stagione); calamari spillo in salsa contadina; arrosto di vitello con crema di broccoli e acciughe di sale; tiramisù di ricotta e fragole fresche

IL PIATTO DA NON PERDERE
Linguine con zucca, ricotta e amaretti

CHIUSURA	domenica sera da gennaio a metà luglio; tutte le domeniche da metà luglio alla prima settimana di settembre
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-60
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gaetano Alia

CATANZARO

ABBRUZZINO

Viale Fiume Busento | Loc. S. Janni
Catanzaro
Tel. 0961 799008 | Cell. 333 672207
www.antonioabbruzzino.it
info@antonioabbruzzino.it

Il locale, aperto da alcuni anni, si trova in una zona tranquilla, appartata, di nuovo insediamento, alla periferia Est di Catanzaro. È moderno, elegante, con cucina a vista, e si avvale della professionalità di Luca Abbruzzino, giovane esperto, sicuro, su cui veglia, non invadente, il padre Antonio, noto per le trasferte nazionali ed estere della Nazionale cuochi. Cucina creativa, ma attenta ai prodotti del territorio e alla tradizione. Vasta scelta di vini e formaggi non solo locali.

PIATTI TIPICI

Spaghetti con cime di rapa e tartare di gamberi; tortelli con mozzarella e sarde; baccalà, peperoni e patate; pescatrice per il gaglioppo; pesce spada con pomodori secchi e carciofi; pane, olio e zucchero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusilloni con la nduja, pecorino e ricci di mare

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	variabili, gennaio e luglio
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Luca Abbruzzino

CATANZARO

BACCHUS

Viale dei Normanni, 28 | Catanzaro
Tel. 0961 753013 | Cell. 338 8614243
www.bacchus.catanzaro.it
baccoj@yahoo.it

Il locale, immerso nel verde con angoli fioriti ricchi di colori, si presenta accogliente, permeato d'arte, con pochi tavoli e piatti dai sapori ricercati e bilanciati per accostamenti particolari. Sono innovativi ma al contempo semplici e tradizionali con un tocco di eleganza e di cura del dettaglio. Ampia scelta di vini e liquori, sigari a fine pasto.

PIATTI TIPICI

Risotto porcini e menta; caramelle con scorzone; cinghiale ai frutti rossi; branzino all'arancia e bergamotto; tortino di patate, carciofi e mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto alla rossanese

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	20 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe Fontana
ALTRO	menu

CATANZARO

SUNRISE BEACH

Via Lungomare
Località Giovino | Catanzaro
Cell. 338 8424193
www.sunrisebeach.it
info@sunrisebeach.it

Il locale, sito sulla spiaggia di Catanzaro lido, è moderno ed elegante, con una grande terrazza sul mare dalla quale ammirare, la sera, uno splendido panorama. Dal 1958 non è mai scaduta la qualità quanto alla preparazione dei piatti e all'utilizzazione di prodotti locali. Cantina molto fornita e personale professionale.

PIATTI TIPICI

Crudo di mare; polpo bollito; spaghetti allo scoglio; spaghetti alle triglie; involtini di pesce spada (in stagione); merluzzo in salsa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coda di rospo alla brace

CHIUSURA	lunedì
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Orlando e Giovanni Grillo
ALTRO	menu

CIRÒ

AQUILA D'ORO

Via S. Elia, 7 | Cirò (KR)
Tel. 0962 38550

Trattoria

A Cirò, terra del vino per eccellenza, nella parte alta del borgo, si trova questa caratteristica trattoria, a circa 30 km da Crotone, raggiungibile dalla S.S. 106 uscendo allo svincolo di Cirò Nord. Le materie prime utilizzate in cucina sono di produzione propria, dal pane alla pasta, dai salumi ai formaggi, dalle carni alle conserve d'ortaggi, dai vini ai liquori. Molto buono il rapporto qualità/prezzo. Oltre all'ottimo cibo, rigorosamente legato alle tradizioni del territorio, in questo piccolo, decoroso locale a conduzione familiare, il commensale avverte immediato il piacere di un'accoglienza fatta di garbata cortesia, oltre al gusto pieno di una cucina sapiente.

PIATTI TIPICI

Pitta con il "majo" (fiori di sambuco); maccheroni al ferretto con ragù di agnello; cinghiale alla cacciatora; "stigghiolata" (involtini di interiora di capretto con la "sanza")

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Sanza" (pietanza di baccelli di fave con aglio fresco, aceto, mollica di pane raffermo, peperoncino rosso piccante) in stagione

CHIUSURA	lunedì, mai d'estate
FERIE	1-10 novembre
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	25

CALABRIA

CIRÒ MARINA

MAX

Via Pola (di fronte al Teatro Alikia)
Cirò Marina (KR)
Tel. 0962 373009
www.trattoriamax.it
info@trattoriamax.com

Ristorante - Pizzeria

Vastità di spazi, anche all'aperto, in un locale frequentatissimo, non solo d'estate, perché ristorante, pizzeria e wine bar. Offre una ricca gamma di piatti di pesce, fra cui composizioni di crudo e frutti di mare. Straordinaria la selezione di formaggi calabresi. Non comune la cantina, con estensione intelligente a birre e distillati.

PIATTI TIPICI
Crudo di mare; spaghettoni fatti in casa con sbriciolata di pesce, limone e menta; carbonara di mare; tonno in tempura con cipolla, pomodoro, alloro (in stagione); frittura di paranza; scomposta di crema all'uovo con frutta e millefoglie

IL PIATTO DA NON PERDERE
Alzata di uova con bianchetto

CHIUSURA	lunedì (non d'estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Salvatore Murano

CORIGLIANO CALABRO

LA CAPANNA DEL PESCE

C.da San Francesco | Corigliano Calabro (CS)
Tel. 0983 859143 | Cell. 329 3467978
www.lacapannadelpesce.com
info@capannadelpesce.com

Nuovo ed elegante il locale, giocato sui toni del bianco e nero; professionale, e non nuova, la cucina quasi esclusivamente di mare, come conviene ad una delle zone di pesca più ricche e note della regione. Conquistati dalla freschezza, abbandonatevi ai piaceri della gola, di fronte ad una sorprendente varietà di antipasti, che valgono il viaggio. Contenuta l'offerta di vini e distillati.

PIATTI TIPICI
Insalata di mare; gamberetti rucola e grana; tonnarelli gamberetti e porcini; pesce spada al salmoriglio (in stagione); seppie al forno; crema chantilly con frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi gamberetti e porcini

CHIUSURA	lunedì (non in estate)
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fabio Murano e Nicola Algieri

COSENZA

ANTICA LOCANDA DEL POVERO ENZO

Via Montesanto, 42 | Cosenza
Tel. 0984 28861 | Cell. 340 2409611
pikkiogroup@libero.it

Il locale si apre su una delle strade più trafficate della città, ma, varcata la soglia, si recupera un clima di intimità, sia per la garbata accoglienza, che per la dimensione raccolta del locale, dominato da una griglia a vista, anticipatrice di succulente carni fra cui anche chianina e podolica. Lodevole il ricorso a prodotti del territorio, come il riso di Sibari e il tartufo del Pollino.

PIATTI TIPICI
Carpaccio di tonno e mollica di pane tostata al pistacchio (in stagione); gnocchi di patate silane alle pepite di salsiccia, perle di fave e polvere di corallo d'astice; spaghettoni al ragù di suino nero autoctono e porro croccante; grigliate miste di carne; baccalà fritto con peperoni; piramide di cedro

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto al tartufo nero del Pollino

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Ivan Carelli

CROPANI

ACQUA DI FRISIO

Via Nobile | Cropani (CZ)
Cell. 333 7290865
www.acquadifrisio.com
acquadifrisio@tiscali.it

Ristorante in agriturismo

L'agriturismo sorge su una collina in una vasta proprietà appartenuta da sempre ai Colosimo, antica famiglia di Buturo. Il locale si affaccia su una distesa di ulivi e agrumi, confinante con il Mar Jonio. L'interno è arredato con gusto: soffitto con travi a vista e un grande lampadario di Murano; mobili e foto di famiglia. Di ottima qualità la cucina; pietanze rispettose della tradizione e preparate con i prodotti dell'azienda biologica di proprietà. Cantina fornita, col privilegio delle etichette calabresi, anche se non mancano altre nazionali.

PIATTI TIPICI
Pasta con le fave (in stagione); "covatelli" al sugo; panzerotti di borragine (in stagione); braciole (involtini) di carne; parmigiana di melanzane; sformato di zucchine

IL PIATTO DA NON PERDERE
Agnellino arrotolato con carciofi

CHIUSURA	mai
FERIE	febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Francesco Taverna

CROTONE

DA ERCOLE

Viale Gramsci, 122 | Crotone
Tel. 0962 901425
www.ristorantedaercole.it
info@daercole.com

Sul lungomare di Crotone, il locale si sviluppa su due piani e in tre sale, una saletta, e un privé, il tutto ben arredato e accogliente. L'offerta gastronomica muta, lodevolmente, col mutare delle stagioni, avendo, tuttavia, un punto fermo nel riso variamente associato al pesce, strettamente locale. Novità e tradizione procedono, comunque, di conserva. Ampia la selezione dei vini, mentre nel carrello dei formaggi domina il rinomato pecorino.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di tonno e mollica di pane tostata al pistacchio (in stagione); risotto al nero di seppia; mezze maniche al sugo di cernia; coccio (gallinella) ripieno; tagliata di tonno caldo o freddo (in stagione); sbriciolata al pistacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine con le "scrine" (anemoni di mare)

CHIUSURA	mai
FERIE	novembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ercole Villirillo

CROTONE

TERRAMORE

Via degli Ulivi, 12 | Loc. Brasimato | Crotone
Cell. 329 4614050
www.terramore.it | info@terramore.it

Il locale, tra i migliori del territorio crotonese, basa la sua cucina esclusivamente sui prodotti dell'orto e sulle carni degli animali allevati con alimenti naturali nella fattoria, da cui prende nome. L'eccellenza delle vivande è dovuta, oltre alle materie prime utilizzate in cucina, alla creatività e all'interpretazione di ricette di antica tradizione familiare della maestra cuciniera Elena Latella Riolo. Tra i requisiti di maggior successo, la degustazione di deliziose conserve (acquistabili), il rapporto qualità/prezzo e la cultura del ricevere, fulcro di una piacevole, gradita ospitalità.

PIATTI TIPICI

Parmigiana di melanzane; "covatelli" (tipica pasta del Crotonese) al ragù di cortile; filettuccio di maiale in crosta alle erbe odorose; coniglio al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Faraona ripiena

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50

GASPERINA

PALADINA

Via Pertini | Gasperina (CZ)
Tel. 0967 48094 | Cell. 328 6622609
www.ristorantelapaladina.it
nicolamacrina@yahoo.it

Il locale sorge alle porte di Gasperina, piccolo paese nell'entroterra catanzarese, ai piedi di un castagneto. Da due anni è di proprietà della chef, che con i prodotti esclusivamente della zona, o comunque calabresi, riproduce i piatti preparati alla vecchia maniera con tegami di terracotta, il forno a legna o il camino. Buona selezione di vini e formaggi.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di alici con cipolla di Tropea in agrodolce; lasagne bianche con funghi porcini e tartufo del Pollino; stinco di maialino nero calabrese cotto al forno a legna; costata di manzo d'Aspromonte, razza podolica; stoccafisso alla frantoiana con olive; gelato di noci

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Scilatelle" (pasta al ferretto) al ragù di cinghiale selvatico con scaglie di ricotta affumicata

CHIUSURA	martedì. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	60
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Nicola Macrina
ALTRO	menu

GIZZERIA

MARE CHIARO

Via Nazionale, S.S. 18 | Fraz. Gizzeria Lido
Gizzeria (CZ)
Tel. 0968 51251
paolo.sauro@tiscali.it

In una villa sul mare, il ristorante propone, come d'obbligo, visto il contesto in cui inalbera l'insegna, una cucina che fa del pescato il suo ancoraggio - volendo insistere nella metafora - sicuro. Una cucina che si caratterizza come ricercata, leggera, solo apparentemente facile. Rilevante l'offerta di vini e distillati.

PIATTI TIPICI

Veli di cernia marinati; risotto ai frutti di mare; gamberoni al sale; orata all'acqua pazza; tartare di tonno; sorbetto artigianale con fichi e noci (stagionale)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini con crema di gamberetti

CHIUSURA	lunedì
FERIE	fra Natale e l'Epifania
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Fumarolo

CALABRIA

LONGOBARDI

MAGNATUM "LA DEGUSTERIA"

Via Indipendenza, 56 | Longobardi (CS)
Tel. 0982 75201

Nel centro storico di uno dei più suggestivi luoghi del litorale tirrenico, a picco sul mare, il ristorante-bomboniera (i venti posti all'esterno non si sommano, ma sono alternativi agli interni) propone una cucina raffinata per una passione condivisa a livello familiare. Si tratta di un piccolo santuario per il culto dell'enogastronomia locale e regionale. Coerente con l'insieme, l'intelligente offerta di vini e distillati.

PIATTI TIPICI
Insalata "cannaruta" con pomodori di Belmonte, capperi, olive, cipolle di Tropea (estate); vellutata di ceci alla liquirizia; tagliatelle integrali con verdure di campo, uovo strapazzato e guanciale; manzo di Kobe alla griglia; chianina affumicata con ricotta stagionata e tartufo; semifreddo ai fichi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Frittata di patate

CHIUSURA	domenica sera in inverno
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	16 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanna Martire

MARINA DI GIOIOSA JONICA

GAMBERO ROSSO

Via Montezemolo, 63
Marina di Gioiosa Jonica (RC)
Tel. 0964 415806
www.gamberorosso.rc.it
info@gamberorosso.net

Il ristorante, situato lungo la Costa dei Gelsomini, è nato nel 1977 dall'idea di Giuseppe Sculli. Oggi danno continuità al progetto i figli Francesco e Riccardo sempre con la stessa filosofia, quella di trattare solo materie prime di notevole qualità, tratte da una terra straordinaria come la Calabria, dove il pesce, pescato quotidianamente in un mare limpido, è l'indiscusso protagonista in cucina. Ambiente elegante e confortevole, è fornito di una cantina-enoteca che dispone di circa 500 etichette, offrendo una maggiore attenzione ai vini della regione.

PIATTI TIPICI
Bon bon di gambero rosso con burrata e pane profumato; crudi dello Jonio; risotto con zafferano calabrese, gambero di nassa e lamponi; corta mista in zuppetta di mare; tataky di ricciola in frisella; mousse di cioccolato profumata al bergamotto con cuore di liquirizia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghettone con spigola e le sue uova

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili in novembre o gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Riccardo Sculli

MONTALTO UFFUGO

LOCANDA DEI COCOMERI

C.da Coretto | Montalto Uffugo (CS)
Tel. 0984 937839
www.locandadeicocomeri.it
info@locandadeicocomeri.it

Ristorante in agriturismo

Una dimora padronale, signorile, accogliente, nella tenuta di famiglia dei proprietari, che offrono quasi esclusivamente i loro prodotti, dalle paste alle verdure, dalle carni ovine e suine alle ricottine e ai formaggi freschi e stagionati. Il tutto col leit motiv dell'olio extravergine d'oliva, ovviamente della casa. Contenuta la selezione dei vini, ma ottimo quello sfuso, biologico, proveniente dalle vicine colline.

PIATTI TIPICI
Sformatini di cime di rapa su fonduta; pasta fresca ai carciofi (in stagione); zuppetta di fagioli; filetto di maiale in crosta; capretto al forno con patate; crostata di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Strozzapreti con ricotta, pomodoro e pancetta croccante

CHIUSURA	mai
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	130 + 200 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Filippo Roberto

NOCERA TERINESE

L'ARAGOSTA

Loc. Villaggio del Golfo, S.S. 18
Nocera Terinese (CZ)
Tel. 0968 93385
www.ristorantelaragosta.it
info@ristorantelaragosta.it

A due passi dal Tirreno, il locale, accogliente per il buongusto degli arredi ispirati alla tradizione marinara, si distingue per il pesce straordinariamente fresco, preparato con creatività non gratuita, e saggezza nell'uso degli ingredienti rigorosamente locali. Sapiente l'offerta dei vini e di non comuni prodotti caseari delle zone limitrofe, cui è arriso un meritato successo.

PIATTI TIPICI
Insalatina di gamberi in salsa di cedro; gratin di risotto ai frutti di mare; taglierini allo scampo imperiale; gamberoni al miele di castagno piccante; dentice al forno; pere al cioccolato con gelato di mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE
Crostino con seppia al nero e ricciolo tiepido di ricotta

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gianluca Bazzarelli

PALMI

DE GUSTIBUS

Viale Rimembranze, 58/60 | Palmi (RC)
Tel. 0966 25069 | Cell. 338 3593349
www.degustibuspalmi.it
ristorantedegustibus@alice.it

Il ristorante è piacevole e accogliente, molto luminoso. La sua cultura gastronomica propende per i piatti mediterranei a base di pesce in tutte le sue varietà. La semplice bontà della tradizione marinara è rivisitata dall'estro dello chef Armando Sciarrone, giovane erede di Maurizio (ora a Roma in un locale di successo), che, nel solco della tradizione paterna, esplora nuovi sentieri, mostrando il suo innegabile valore.

PIATTI TIPICI

Sashimi mediterraneo; fagottino di primo sale ripieno di cime di rapa saltate; polpo rosolato in crema di ceci al rosmarino; spaghettoni con alalunga, pomodorini, origano, menta e profumo di melanzane affumicate; parmigiana di spatola ai due pomodori

IL PIATTO DA NON PERDERE

"Struncatura" (pasta tipica locale) con alici fresche, finocchietto, pomodorini, pinoli

CHIUSURA	domenica sera e lunedì; sempre aperto dal 15 luglio
FERIE	15 settembre-15 ottobre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, Mastercard, Diners
COPERTI	30

PIANOPOLI

LE CAROLEE

C.da Gabella | Pianopoli (CZ)
Tel. 0968 35076 | Cell. 335 6271575
www.lecarolee.it | info@lecarolee.it

Ristorante in agriturismo

In un contesto olivicolo, che fa seguito, in collina, a un sughereto, una casa padronale, sapientemente restaurata, concreta l'idea di un'oasi di pace. Qui si può godere di una cucina sapida, basata su prodotti rigorosamente propri, dalle verdure ai salumi, alle conserve, allo straordinario, biologico olio Dop. Non ampia ma bene calibrata l'offerta dei vini.

PIATTI TIPICI

Salumi e sott'oli di produzione propria; crocchette di patate; lasagne bianche con cipolle di Tropea; tagliolini al forno con fette di melanzane; garretto al forno con pomodori e peperoni arrostiti; crostata d'uva

IL PIATTO DA NON PERDERE

Peperoni ripieni di baccalà

CHIUSURA	aperto solo su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, Visa, Mastercard, Diners
COPERTI	40 + 32 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Clotilde Gaetano

PIZZO

GO

Strada Provinciale Sant'Onofrio
C.da Mangano | Pizzo (VV)
Cell. 335 8173379
ristorantego@gmail.com

Il locale, sul porticciolo di Vibo Valentia, si apre con uno spettacolare porticato sul golfo lametino. All'orizzonte, si staglia lo Stromboli con l'inconfondibile sagoma triangolare. Per raggiungerlo, è consigliabile l'uscita A3 di Sant'Onofrio, passando per l'area industriale di Maierato. Il nome deriva dal diminutivo di Gregorio, nume tutelare e padre del patron Vittorio De Paola. Da segnalare l'orto biologico, cui attingere per le esigenze di cucina.

PIATTI TIPICI

Zuppette di legumi; "fileja" ai frutti di mare in bianco; spaghetti con cipolla di Tropea e birra; frittura di paranza; stocco con cipollotti di Tropea; "stroncatura" (pasta tipica locale) con bottarga

IL PIATTO DA NON PERDERE

Riso pilaf con crescenza, zafferano, fiori di zucca, gamberetti

CHIUSURA	lunedì, tranne in estate
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 75 all'aperto
IN CUCINA	Amalia Moschella e Rosetta De Paola

PIZZO

LOCANDA TOSCANO

Via Benedetto Musolino, 14
Pizzo (VV)
Tel. 0963 531089 | Cell. 346 7021396
www.locandatoscano.it
antoninotoscano1964@libero.it

Nelle immediate adiacenze del castello, indissolubilmente legato alla fine di Gioacchino Murat, il locale, intimo e accogliente, si distingue per sapidi antipasti, una sapiente e spesso originale offerta di primi e secondi rigorosamente di mare. Contenuta la proposta dei vini; attraente quella dei dolci, frutto di una lunga tradizione familiare. Le pietanze hanno un'articolazione strettamente stagionale.

PIATTI TIPICI

Polpo glassato alla birra, crema di cavolfiore e liquirizia, cicoria selvatica, patata al rosmarino; gambero marinato agli agrumi e capasanta al burro di cacao, gelato di mela e nocciole tostate; filetti di sgombro in oliocottura, scamorza affumicata, finocchio selvatico; tortelli ripieni di ragù, seppia, brodo dashi alle alghe; tagliolini al nero di seppia, lumachine di mare, caviale e sabbia di agrumi; dentice croccante, crema e polvere di melanzana bruciata, cipollotto glassato; foresta nera, morbidoso alle carote, crema di amarena, croccante alle nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini al gambero rosso

CHIUSURA	lunedì (non in estate)
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 45 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Caterina Malerba

CALABRIA

REGGIO CALABRIA

OFFICINA DEL GUSTO

Via Placido Geraci, 17 | Reggio Calabria
Tel.0965 332830 | Cell. 328 6133541
www.officinadelgusto.net
cucina@officinadelgusto.net

Ristorante con "cucina naturale", rispettosa della cultura del territorio e della riscoperta dei gusti tradizionali. Laboratorio di ricerca gastronomica, con attenzione ai particolari e alle materie prime utilizzate. Tra le attività, serate tematiche di presentazione di prodotti/produttori, laboratori di degustazione e promozione culturale enogastronomica. La selezione dei vini nazionali, calabresi in primis, comprende circa 200 etichette.

PIATTI TIPICI

Fiocchetti al castelmagno Dop con fonduta di crescenza e pesto di rucola; panciotti con melanzane e scamorza silana, pachino e 'nduja; stracotto di suino nero di Calabria al Gaglioppo (inverno); stoccafisso alla ghiotta; tagliata di podolica calabrese con rucola selvatica e scaglie di caciocavallo di Ciminà; torta al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Degustazione di antipasti misti del territorio, secondo stagione

CHIUSURA	domenica; aperto solo a cena
FERIE	2 settimane in agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	garage convenzionato, comodo
IN CUCINA	Fortunato Aricò

ROSE

MELOGRANO

C.da Petraro | Rose (CS)
Tel. 0984 903220 | Cell. 342 0712987
silvano1975_2016@libero.it

Il locale, moderno e accogliente, in una contrada facilmente raggiungibile dallo svincolo di Montalto Uffugo dell'A3, è meta da tempo di una clientela di amanti e patiti della tavola, particolarmente del pesce. È un obbligato punto di riferimento per la garantita freschezza delle materie prime, la non comune bravura di un cuoco, Valerio Montalto, tutto sommato di giovane d'età, ma di sicura sapienza gastronomica. In sala, l'affidabile, cortese presenza di Silvano Pingitore.

PIATTI TIPICI

Insalata di polpo, patate, gamberetti; totanetti a zuppetta; alici "arraganate" (origano, peperoncino in polvere); tonno, pachino, rughetta, cipolla rossa di Tropea (in stagione); strozzapreti alla barcaiola (ai frutti di mare e calamaretti); tagliolini, carciofi, gamberetti e vongole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti con alici, mollica e finocchio selvatico

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10-25 agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

SCALEA

TARÌ

Piazza Maggiore de Palma, 10 | Scalea (CS)
Tel. 0985 91777 | Cell. 349 6485761
www.ristorantetarì.it
info@ristorantetarì.com

In pieno centro storico della nota località turistica del Tirreno cosentino, il ristorante, sobrio, elegante, si affaccia su una scenografica piazza dove cenare all'aperto in estate. La cucina, sapiente, è di pesce, rigorosamente locale, con obbligate concessioni a quella di terra nel periodo invernale. Ricca e coinvolgente la gamma degli antipasti, di dolci e gelati di produzione artigianale. Contenuta l'offerta di vini e distillati.

PIATTI TIPICI

Cozze al gratin; polipetti affogati; ravioli di cernia e polpi; strozzapreti con alici fresche, cedro e peperoncini; filetti di cernia in umido con olive e capperi; dolci al cucchiaio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetti con spada, provola affumicata, pinoli, fiori di zucca (in stagione)

CHIUSURA	mercoledì (mai in estate)
FERIE	variabili
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Graziella Farguoli

SERRA SAN BRUNO

ZENZERO

Via Roma, 12 | Serra San Bruno (VV)
Tel. 0963 70466 | Cell. 349 7167515
www.zenzeroweb.it | info@zenzeroweb.it

Ristorante rustico-chic, con pareti di mattoni e pietra a vista, situato nel centro storico, nei pressi della notissima Certosa. Si distingue per una cucina ispirata al territorio, montano per eccellenza, ma non per questo alieno da contaminazioni ittiche, sapientemente rivisitato, ingentilito, non mortificato da smanie innovative fini a se stesse. Definito, non a caso, luogo di autentica passione gastronomica e rigorosa ricerca, si caratterizza per la semplicità e nitidezza di sapori.

PIATTI TIPICI

Millefoglie di baccalà, peperoni alla brace, melanzane e maionese all'arancia; spaghettoni alla chitarra con salsa di alici e alacce, gocce di amarena e finocchietto selvatico; polpo alla "galiziana" con chips di patate nuove delle Serre, gocce di ortiche e peperoni essiccati di Castrovillari; minestra di porcini, borlotti e "cannaruzzeddha" (ditalini); "scarazzu", involtini di bresaola di cinghiale con caprino alle erbette di campo e olio di nocciole; spuma di ricotta vaccina con crumble di "nzudhi" (dolci di mandorle croccanti), cioccolato amaro e gocce di chartreuse

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cubotti di baccalà al vapore su crema di patate silane con olivette, capperi e croccante di peperoni essiccati

CHIUSURA	mercoledì, mai in estate
FERIE	variabili
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	24
IN CUCINA	Bruno De Francesco

SOVERIA MANNELLI

LA ROSA NEL BICCHIERE

C.da Polso | Soveria Mannelli (CZ)
Tel. 0968 666668 | Cell. 349 6886589
www.larosanelbicchiere.it
info@larosanelbicchiere.it

Ristorante in agriturismo

In un ambiente collinare-montano, distensivo per l'occhio e la mente, un antico casale, sapientemente restaurato, si distingue per proposte gastronomiche all'insegna di una professionalità non comune, che spazia oltre i confini del localismo esasperato. Discreta, sapiente, ricercata la proposta dei vini e dei formaggi anche d'oltralpe.

PIATTI TIPICI

Agnolotti ai porcini su salsa di noci; casarecce con zucchine; fagottino di trota al pane aromatico; filetti di coniglio lardellato su crema di patate; arrosticini di carne al formaggio; millefoglie di cioccolato con mousse di castagne e crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE

Straccetti di coniglio marinati con tagliolini fritti alla salsa di noci e mousse di porcini

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (mai in agosto)
FERIE	dal 15 gennaio al 30 marzo
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Luigi Rossomanno

SPEZZANO DELLA SILA

AQUILA & EDELWEISS

Via Stazione, 13/15 | Loc. Camigliatello Silano | Spezzano della Sila (CS)
Tel. 0984 578044 | Cell. 389 1575616
www.hotelaquilaedelweiss.com
info@hotelaquilaedelweiss.com

Ristorante in albergo

L'albergo "Aquila & Edelweiss" sorge nel centro di Camigliatello Silano, nel cuore della Sila grande. Lo scenario è incantevole, perfetto per rilassarsi in un paesaggio incontaminato. Il ristorante, particolarmente curato, offre una cucina calabrese rivisitata, con l'utilizzo di prodotti tipici locali, frutto di ricerca e selezione accurata. L'ospitalità, la cura e la bontà dei cibi testimoniano la passione e l'amore della famiglia D'Amico che fa ristorazione dal 1948. Nel 1960 è stata ampliata l'attività di accoglienza con l'apertura dell'albergo.

PIATTI TIPICI

Zuppa di funghi; mezzelune ripiene di carne di vitello podolico; cotenne di suino alla pizzaiola; filetto di vitello podolico al timo selvatico; cartoccio di formaggio primo sale con pecorino, salvia e guanciale di suino; suino nero con caciocavallo, miele, peperoncino e semi di finocchietto selvatico

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capra dell'altopiano silano in umido alla moda di Acri

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Massimo D'Amico

STALETTÌ

LUNA CONVENTO

Piazzale Marincola, 9
Statale 106 | Fraz. Copanello | Staletti (CZ)
Cell. 327 9306860
www.lunaconventocopanello.it

Il locale, arredato con cura ed eleganza, si trova all'interno di un antico convento a picco sul mare e in un resort. I cuochi rivisitano le ricette locali con abbinamenti nuovi e il risultato è lodevole. Il pesce la fa da padrone e gli ingredienti usati sono solo di produzione locale. La cantina è ottima, la gestione è recente.

PIATTI TIPICI

Risotto con gamberi, zucchine, fiori di zucca; linguine al nero di seppia; panciotti di spada e crema di scampi (in stagione); orata a farfalla (in piedi nel piatto); filetto di rombo in crosta di patate e zucchine; rotolo di crêpe con salmone, rucola e gamberetti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Calamaro a pagliaccio (intero alla griglia, presentato in modo originale)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gerardo Fiorentino e Valerio Iannelli

STRONGOLI

RISTORANTE DATTILO

C.da Dattilo | Strongoli (KR)
Tel. 0962 865613
www.dattilo.it | info@dattilo.com

Ristorante in agriturismo

Muri e camino di pietra, travi a vista, per un locale sorprendente in un contesto agrituristico non a caso definito "un angolo di Provenza sulle rive della Calabria jonica". Le proposte gastronomiche, ugualmente sorprendenti, spaziano fra il recupero di tradizioni lontane e una creatività di rilievo. Vini e oli della casa appartengono di diritto all'aristocrazia dei prodotti regionali del settore.

PIATTI TIPICI

Cevice di dentice, bergamotto, limetta, cipolla di Tropea; spaghetti con borragine e ricotta stagionata; polpo, pompelmo rosa e finocchio selvatico; stinco di vitello glassato al Passito; zuppetta di agrumi con gelato e yogurt

IL PIATTO DA NON PERDERE

Minestra tiepida di frutti di mare e cavatelli

CHIUSURA	dal lunedì al mercoledì (mai da giugno a settembre)
FERIE	15 giorni tra gennaio e febbraio
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Caterina Ceraudo

CALABRIA

VIBO VALENTIA

FILIPPO'S

C.so Umberto I | Vibo Valentia
Tel. 0963 472592 | Cell. 392.6620407
negozio3w@virgilio.it

Trattoria – wine bar

Un locale elegante, moderno, polivalente (ristorante, tavola calda, sushi bar, enoteca), con rigorose non eclettiche proposte, a difesa di una tradizione familiare, ormai di quarta generazione, ma attenta al presente. L'enoteca vanta etichette prestigiose. Quanto ai formaggi, dominanti ricottine e pecorino del Poro, eccellenze della produzione casearia del Sud.

PIATTI TIPICI

Tartare di tonno locale; fileja con broccoli e "trippicelle" di stocco; parmigiana di zucca; filetto di maiale agli aromi; involtini di spatola con caponata di verdure; mousse di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle nere con totanetti, pomodorini, semi di anice selvatico

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	50 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Francesca Daffinà

VIBO VALENTIA

L'APPRODO

Via Roma, 22 | Vibo Valentia
Tel.0963 572640
www.lapprodo.com | info@lapprodo.com

A ridosso del porticciolo di Vibo, si offre al goloso uno dei santuari dell'enogastronomia non solo calabrese ma meridionale, suggestivo per l'ambientazione, signorile per l'accoglienza, straordinario per pietanze che esaltano pesci e crostacei grondanti acqua di mare. Ampia e ricercata l'offerta dei vini e dei prodotti agricoli e caseari di un angolo di paradiso.

PIATTI TIPICI

Perle di gamberoni rossi di Capo Vaticano in guazzetto di frutti di mare; lasagnette di triglie e gamberoni; tagliolini con l'aguglia affumicata e fagiolini; duetto di triglie con verdure e caciocavallo, su vellutata di arancia e zenzero; scaloppe di pesce castagna al limone con origano selvatico calabrese (stagionale); cassata di ricotta del Monte Poro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine di Gragnano con gamberi rossi, spinaci e lamelle di tartufo nero del Pollino

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Agostino Bilotta

VIBO VALENTIA

MA EN MI

Via L. Razza, 82 | Vibo Valentia
Tel. 0963 43482
maenmisrl@gmail.com

Il ristorante deriva la denominazione dalle iniziali dei tre soci fondatori, che hanno intrapreso l'attività per puro spirito di convivialità e ospitalità. Situato nel centro storico della città, al piano terra di un ex convento, ha mantenuto le antiche arcate in pietra, in stile sobrio e minimalista. Giunto quasi al suo primo anno di vita, ha già riscosso numerosi consensi per la qualità dei piatti e per l'accogliente atmosfera. La cucina è caratterizzata da ingredienti di ottima qualità, in buona parte del territorio, trattati in chiave tradizionale e insieme innovativa. La cantina e la selezione dei formaggi sono volutamente regionali, con prodotti di punta.

PIATTI TIPICI

Bocconcini di baccalà su crema di patate e maggiorana; tortino di verdure in salsa di formaggio e nocciole tostate; "stroncatura" (pasta tipica locale), aglio, olio, acciuga, peperoncino e mollica tostata; pasta e patate con pomodorini e scamorza affumicata filante; filetto di baccalà al vapore in crosta di pistacchio e cipolla in agrodolce; filetto di ricciola su crema di finocchio e verdure di campo ripassate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Vellutata di ceci con calamari scottati, crostini di pane e olio aromatizzato alle erbe

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	15 giorni in agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale

Sicilia

SICILIA

ALCAMO

SALSAPARIGLIA

Via Libertà, 1-3 | Alcamo (TP)
Tel. 0924 508302 | Cell. 338 5085003
www.salsapariglia.it | info@salsapariglia.it

Il ristorante è situato nel centro storico di Alcamo, nei pressi del castello dei Conti di Modica. Fondato nel 1982, dispone di due sale: una rustica e una moderna. La gestione è a carattere familiare e la cucina è prevalentemente di tipicità territoriale. Il menu è basato soprattutto sul pesce (pescato nel golfo di Castellammare). Si può gustare anche dell'ottima carne. Tutto è accompagnato da ottimi vini che sono prevalentemente di produzione siciliana.

PIATTI TIPICI
Maccheroni di pasta fresca con finocchietto selvatico e sarde; spaghetti al nero di seppia; cous cous di pesce; cous cous di agnello; spaghetti alle uova di San Pietro e bottarga; pesce del golfo all'acqua di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli ripieni di pesce e ricotta in salsa di gamberi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Isidoro Pirrone

BALESTRATE

BAGLIO CARTA

C.da Bosco Falconeria S.P. 17
Balestrate (PA)
Tel. 091 8789279 | Cell. 339 4062869
www.bagliocartaruffino.it
baglio@bagliocartaruffino.it

Ristorante in agriturismo

Il Baglio Carta, una struttura di fine Ottocento oggi interamente restaurata, sorge in una zona collinare, immersa nel verde degli alberi d'ulivo e di agrumeti. La sua cucina è tipica siciliana, dove vengono utilizzati solo ingredienti freschi di stagione, cucinati con gusto e semplicità dallo chef Paolo che, con esperienza e professionalità, prepara le pietanze con quell'impronta nostrana che caratterizza l'ambiente rustico e familiare.

PIATTI TIPICI
Maccheroni con salsiccia, ciliegino e basilico; caponata di melanzane con mandorle e pistacchio; sfincionello con pomodoro, cipolla, acciughe e formaggio; zucca rossa con cipolla maturata in aceto; involtini di bacon con cipollotto fresco gratinato; bruschettine aromatizzate con pesto trapanese

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maccheroni stufati con ricotta fresca e basilico (da ottobre ad aprile)

CHIUSURA	lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Paolo Giangrasso
ALTRO	menu

CALTAGIRONE

AL DECANTER

Via Roma, 84 | Caltagirone (CT)
Tel. 0933 060483 | Cell. 331 7027725
www.aldecanter.com

Situato nel centro storico, in un elegante palazzo dei primi del 1900, è caratterizzato da diversi ambienti accoglienti ed eleganti, con soffitti decorati con affreschi dell'epoca. La cucina propone piatti nazionali e di tradizione siciliana. Ampia è la scelta dei vini nazionali e regionali, anche biologici, proposti da sommelier qualificati. Da segnalare la degustazione di oli Dop regionali.

PIATTI TIPICI
Pasta fresca con verdure stagionali (finocchietto, broccoli, ortaggi); gnocchetti al pesto rosso (pomodoro ciliegino e pomodoro secco) su letto di ricotta (stagionale); risotto con funghi porcini dell'Etna; vortice di vitellino ripieno di vellutata di sedano e rapa; entrecôte di bovino friulano alla piastra, con vellutata di patate e semi di senape; costolette di agnello in crosta di pepe profumate al brandy

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ricca degustazione di antipasti

CHIUSURA	martedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Antony Sambadaro e Maria Granato
ALTRO	menu | accettano

CALTAGIRONE

CASA DEGLI ANGELI

S.P. 39, km 9 | Caltagirone (CT)
Tel. 0933 25317 | Cell. 327 3379392
www.lacasadegliangeli.it
agriturismoangeli@tiscali.it

Ristorante in agriturismo

Il locale è distante 9 chilometri da Caltagirone e 8 da Niscemi. Le sale della ristorazione sono realizzate nei vecchi magazzini di una casa di fine Ottocento; una di esse è ricavata dalla vecchia stalla dove è ancora visibile la mangiatoia. È arredato con tavoli e sedie in legno, colorate con tenui colori pastello. Viene proposta una cucina tradizionale siciliana con ortaggi di propria produzione. Vino locale esclusivamente biologico.

PIATTI TIPICI
Pasta di casa con sugo di maiale al finocchieto selvatico; macco di fave (primavera); anelletti con crema di ceci e cardo (autunno-inverno); stinco di maiale al forno (suino nero dei Nebrodi); polpette di vitello in agrodolce; involtini di vitello agli agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maialino dei Nebrodi cotto al forno a legna, condito con erbe aromatiche

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe Testa
ALTRO	menu | accettano

SICILIA

CALTAGIRONE

LOCANDIERE

Via Luigi Sturzo, 59 | Caltagirone (CT)
Tel. 0933 58292 | Cell. 334 7157206
dallocandiere@yahoo.it

Il ristorante, situato nel centro storico, si presenta al cliente con un ambiente accogliente, con tavoli e sedie in legno. Vengono proposti piatti di pesce seguendo le ricette tradizionali siciliane; il pescato e le materie prime possono variare tutto l'anno. Ampia scelta di vini, prevalentemente regionali e biologici.

PIATTI TIPICI

Tris di carpaccio di pesce spada con mandorle e menta, aringa con arance e finocchio, baccalà gratinato con cipolla rossa; couscous con pesce; spaghetti con bottarga, pistacchio, ricotta fresca (in stagione); spaghetti con vongole, menta e pangrattato abbrustolito; filetto o trancio del giorno alla siciliana; tonno scottato con radicchio, pecorino e aceto balsamico (primavera-estate)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fettuccine con pescato del giorno, pomodoro, capperi, olive, acciughe, pinoli, finocchietto e pangrattato abbrustolito

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Mario Cannizzaro

CALTAGIRONE

VILLA STURZO

Via Monsignor Fasola, 3 | Caltagirone (CT)
Tel. 0933 27196
www.hotelvillasturzo.it
info@hotelvillasturzo.it

Ristorante in albergo

Sorge alla periferia della città, tuttavia è facile da raggiungere. La villa è stata recentemente ristrutturata con mano felice dell'architetto che ha reso caldi, accoglienti ed eleganti sia i diversi ambienti sia il ristorante dell'hotel. È necessaria la prenotazione.

PIATTI TIPICI

Rosa di pasta nera ripiena di cernia con salsa ai crostacei; timballo di trofie con ragù di verdure di stagione; cavati al ragù bianco con funghi e verdure stagionali; filetti di branzino arrotolati in crosta di pistacchi; cosciotto di maialino nero dei Nebrodi farcito; tenera di manzo con mele caramellate al Nero d'Avola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Rosa di pasta fresca ripiena di brasato con sugo di maialino nero dei Nebrodi

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Francesco Marcinnò
ALTRO	menu

CALTANISSETTA

LA GALLERIA

Via C. Benintendi, 7 | Caltanissetta
Cell. 320 8263321 | 349 5068592
osteriabellini@virgilio.it

Il locale, ubicato nel centro storico della città, si presenta all'interno con una tipica struttura ad archi e volte a botte che lo rendono intimo e accogliente. La gestione è di tipo familiare: il titolare, ai fornelli, dirige la cucina; la moglie, con cordialità e gentilezza, accoglie la clientela, conducendo la sala con passione e competenza. Il cuoco Manlio Annaloro è uno studioso ed esperto della cucina della grande tradizione, e propone un ricco assortimento di piatti ispirati alla cucina locale e siciliana in generale, con l'impiego di prodotti del territorio, selezionati per freschezza e qualità, seguendo il corso delle stagioni.

PIATTI TIPICI

Caponata dell'orto (vari ortaggi di stagione); cavatelli al profumo di finocchietto, con fave, piselli, verdure selvatiche e ricotta fresca (primavera); stinco di maiale al vino Grillo ed erbe aromatiche; verdure selvatiche piccanti al salto; frutta combinata alla Malvasia; rollò di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Maccherone con acciuga, finocchietto e pangrattato

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Manlio Annaloro

CANICATTÌ

ZALICLÒ

Viale della Vittoria, 210 | Canicattì (AG)
Tel. 0922 853546 | Cell. 347 4867889
www.zaliclo.it | ristorante@zaliclo.it

Nato nel 1979 come birreria, negli anni si è trasformato in ristorante raffinato, dall'ambiente accogliente ed elegante, con gli arredi in legno originali della mitica birreria. Eccezionale la cucina mediterranea, sia di pesce sia di carne. Ottima cantina di vini e scelta di distillati. Molto curato il servizio.

PIATTI TIPICI

Gamberetti con carciofi e finocchio dolce al pepe verde; cavatelli con gamberoni, favette e broccoletti; cavatelli gamberi e finocchietto selvatico; nido di spatola con crema di crostacei; caponata di verdure al forno; cialda di mandorle alla crema di ricotta o alla crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE

Farfalla di triglia gratinata alla mollica siciliana

CHIUSURA	mai
FERIE	settimana di Ferragosto
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Emanuele Lo Cicero

SICILIA

CASTELLAMMARE DEL GOLFO

LA CAMPANA

Via del Macello, 12
Castellammare del Golfo (TP)
Tel. 0924 306006
www.ristorantelacampana.sicilia.it
leonardobono@virgilio.it

Il ristorante è incastonato in uno degli angoli più belli del golfo, dal quale si ammira il panorama che va da Capo San Vito a Capo Rama. Nato 13 anni fa, è gestito dal giovane e appassionato chef Leonardo Bono, diplomatosi alla prestigiosa scuola internazionale di cucina "Alma" di Parma, diretta da Gualtiero Marchesi. Cucina tipicamente siciliana, dove il pesce appena pescato è l'assoluto protagonista dei vari piatti. Tra i dolci: cassata, cannoli e gelati. Tutto nel segno della valorizzazione della cucina tipica siciliana, fedele alla tradizione.

PIATTI TIPICI
Crudité di pesce e crostacei di giornata; zuppa di pesce del golfo con crostoni alla paprika; busiata al gambero e pistacchi di Bronte; cous cous di pesce di scoglio con il suo brodo; tagliata di tonno rosso locale su letto di rucola e riduzione di aceto balsamico; bastoncino di pesce spada croccante in pasta kataifi alla mentuccia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tondi neri artigianali, vellutata di funghi, tartufo e aragosta

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 15 gennaio al 15 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Leonardo Bono

CASTELVETRANO

AGRITURISMO CARBONA

Contrada Seggio | Castelvetrano (TP)
Tel. 0924 906919 | Cell. 334 6206032
www.agriturismocarbona.it
info@agriturismocarbona.it

L'ambiente è rustico e molto accogliente, circondato da ulivi e fragranze di gelsomino. Fondato nel 2009, è a conduzione familiare. La cucina è tradizionale, legata ai prodotti biologici dell'agriturismo, maturati e raccolti seguendo le stagioni.

PIATTI TIPICI
Tabulè di verdurine; linguine col matarocco; spiedino misto di carne; sarde a beccafico; frittelle di mele; cassatelle di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppetta di macco con finocchietto selvatico e crostini all'olio novello

CHIUSURA	martedì; aperto solo a cena; la domenica solo a pranzo
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, Visa, Mastercard, Diners
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

CATANIA

KM.0

Via Antonino Longo, 26/28 | Catania
Tel. 095 6177537 | Cell. 347 7327788
www.km0ristorante.it
info@km0ristorante.it

A due passi dal centro cittadino, di fronte all'ingresso dell'orto botanico, due giovani fratelli e un unico progetto: trasformare il luogo dove il nonno forgiava il metallo in una fucina di sapori e gusti mediterranei da offrire con eleganza e cordialità. Lista dei vini molto ampia e curata, che conta 200 etichette di cui 120 siciliane, 50 italiane e 30 internazionali e una ventina solo di bollicine tra italiane e francesi; mescita anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI
Ravioli con ripieno di triglia con crema di zucca e polvere di salvia; linguine con pesto di pomodoro secco, crema di segale e mandorle; manzo panato al pistacchio con misticanza di stagione, mirtilli e riduzione di Nero d'Avola; babà con bagna all'anice stellato e agrumi e crema chantilly

IL PIATTO DA NON PERDERE
Beccafico di alalonga con insalata di arance e cipollotto

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 35 a 45
COPERTI	28
C. CREDITO	tutte

CEFALÙ

BAGLIO DEL FALCO

Contrada Vallone di Falco (zona S. Lucia)
Cefalù (PA)
Tel. 0921 420820 | 0921 923367
www.bagliodelfalco.it
giovanni@bagliodelfalco.it

Locale tipico, in un antico rustico baronale, nel quale si possono ancora gustare i piatti della tradizione siciliana e mediterranea, dove si valorizzano i prodotti del territorio. D'estate il profumo della "zagara" degli ulivi saraceni rende molto piacevole la permanenza nel giardino. Attenta e cortese l'ospitalità dei proprietari, Giovanni e Teresa. Da non perdere, in inverno, i piatti a base di funghi porcini freschi e gli ovoli di fungo di castagno. I dolci sono frutto di una pluriennale tradizione di famiglia. La cantina è fornita di 250 vini con le migliori etichette dell'enologia siciliana.

PIATTI TIPICI
Tagliolini di calamari con spinaci freschi e sesamo; pesce spada in salsa di agrumi; mela in camicia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi (in estate)

CHIUSURA	mercoledì; aperto solo a cena sabato, domenica e festivi (in estate)
FERIE	dal 20 dicembre al 31 gennaio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 110 all'aperto

SICILIA

CEFALÙ

LA BOTTE

Via Veterani, 20 | Cefalù (PA)
Tel. 0921 424315 | Cell. 327 2595073
www.labottecefalu.com
labotte87@libero.it

Trattoria

Il ristorante nasce nel 1987 da un'idea dello chef Giuseppe Fiduccia, presto seguito da tutta la famiglia. Il tipo di cucina è nazionale, con maggiore interesse alla Sicilia, e con qualche escursione creativa. Carta dei vini internazionale, con circa 200 etichette, e con la Sicilia in evidenza.

PIATTI TIPICI
Insalata tiepida di baccalà su purea di patate e porri; insalata di pollo e patate; misto di carpacci e marinati di pesce fresco giornaliero; paccheri al tonno fresco e finocchietto; pasta con le sarde; involtino di pesce spada

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spiedini di pesce spatola in salsa di arance

CHIUSURA	lunedì
FERIE	novembre
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 28 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Giuseppe Fiduccia

CHIARAMONTE GULFI

MAJORE

Via Martiri Ungheresi, 10
Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 928019
www.majore.net | info@majore.it

Trattoria

A Chiaramonte Gulfi, tra antiche e suggestive viuzze di sapore medievale, il ristorante Majore, dal 1896, continua una tradizione unica nell'arte di cucinare il maiale. "Qui si magnifica il porco" si legge tra gli affreschi della saletta storica. Un'antica frase che riassume l'impegno costante e il rispetto delle tradizioni. La gestione è familiare, giunta alla quarta generazione.

PIATTI TIPICI
Antipasti misti di salumi; risotto con salsiccia; ravioli di ricotta al sugo; costata di maiale ripiena; salsiccia alla brace; ragusano Dop alla piastra

IL PIATTO DA NON PERDERE
Falsomagro

CHIUSURA	lunedì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110
PARCHEGGIO	comodo; zona pedonale
IN CUCINA	Salvatore La Terra

CINISI

ANDREA IL PIRATA

Via Peppino Impastato, 37 | Cinisi (PA)
Tel. 091 8682725
trupianofilippo@libero.it

Trattoria

Una storica trattoria dall'aspetto forse un po' dimesso, ma che conserva e pratica la tipica cucina di mare delle famiglie di pescatori cinisare. Prodotto freschissimo e servizio cortese.

PIATTI TIPICI
Gamberi e pesce crudi olio e limone; alici marinate; sarde a beccafico e polpette di sarde; busiate con uova di pesce fresco; risotto con gamberi e "muddica atturrunata" (pangrattato abbrustolito); gran fritto di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti con l'"ogghiu a mari" (attinie)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	150 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Filippo Trupiano

ENNA

LE TRE ROSE

Via Candrilli, 8 | Enna
Tel. 0935 504704
www.letreroseenna.it
letreroserestaurant@gmail.com

In pieno centro storico, accanto a una splendida torre catalana, si trova questo locale elegante, con arredi moderni. In cucina opera Roberto, il quale, con la sua brigata, è autore di piatti equilibrati e gustosi della cucina tipica regionale, e delle specialità marinare preparate con pesce freschissimo. L'accoglienza e la gentilezza sono note e apprezzate caratteristiche del ristorante.

PIATTI TIPICI
Antipasti al buffet; tagliere di salumi e formaggi locali; paccheri con gamberi, finocchietti selvatici e mollica; fritto di paranza; costata di vitello con osso alla griglia, funghi e verdure grigliate; cannolo destrutturato di ricotta di pecora

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cavatelli alle tre rose

CHIUSURA	martedì
FERIE	luglio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, Diners
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Roberto Parisi
ALTRO	accettano cani

GELA

CENTRALE TOTÒ

Via Generale Cascino, 99 | Gela (CL)
Tel. 0933 913104

Accogliente ristorante, che si trova nelle immediate vicinanze del Municipio di Gela, e da lì prende il nome per la sua posizione in pieno centro storico. È il miglior posto per assaggiare una cucina locale con pesce freschissimo: il menu, infatti, è concepito in base al pescato del giorno. Locale storico della tradizione di Gela, aperto dal 1974. Ha un ambiente caldo e luminoso, è un ritrovo unico e molto tranquillo.

PIATTI TIPICI
Spaghetti alla chitarra con pesce spada; panzerotti ripieni ai frutti di mare; panzerotti di pasta all'uovo con ragù di seppia; polpette di seppia con pomodoro e finocchietto selvatico; polpo allo scottadito; acciuga 'ntuppunata (a beccafico)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Panzerotti di pasta fresca con ripieno di gamberi e amareddri (verdura locale dal sapore amarognolo)

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Pino e Antonio Marino

LIPARI

FILIPPINO

Piazza Municipio | Lipari (ME)
Tel. 090 9811002 | Cell. 333 3445581
www.eolieexperience.it
filippino@filippino.it

Il ristorante risale al 1910, e da allora segue la tradizione di famiglia con i discendenti del fondatore Filippo Bernardi. Molti uomini illustri, al confino a Lipari, si sono seduti ai suoi tavoli. Il cuoco, che è uno dei titolari, propone piatti della cucina tipica delle Eolie, con pesce fresco pescato nella notte da imbarcazioni di proprietà. Ampia carta di vini regionali, con una selezione di 100 etichette di grappe. Carrello dei formaggi, carta degli oli e delle acque.

PIATTI TIPICI
Antipasto misto del pescatore; risotto nero con calamari e seppie; treccine orchidee delle Eolie (pasta fresca fatta in casa con pomodoro ciliegino, capperi, cucunci, caciocavallo); maccheroni di pasta fresca fatta in casa con pomodoro, melanzane, basilico e ricotta infornata; ravioli di cernia in salsa paesana; zuppa di borlotti con sarde e finocchietto selvatico

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa con borlotti, scorfano e quadrucci di fettuccine

CHIUSURA	mai
FERIE	dal 25 novembre al 30 gennaio
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Lucio Bernardi

MARSALA

I BUCANIERI

Via Lungomare Mediterraneo, 45
Marsala (TP)
Tel. 0923 953477 | Cell. 338 1398305
www.ristoranteibucanieri.it
info@ristoranteibucanieri.it

Fondato nel 2003, il ristorante, a conduzione familiare e dall'ambiente rustico, è situato a due passi dal porticciolo turistico con vista panoramica sul mare. Offre piatti della cucina locale legata alla tradizione siciliana, basata su pietanze a base sia di carne sia di pesce. All'interno del locale, un'enoteca con oltre 300 etichette selezionate tra vini siciliani e di altre regioni italiane.

PIATTI TIPICI
Busiate con pesto alla marsalese; spaccatelle con polpa di maiale sfilettata e salsiccia; gnoccoli con ragù di tonno, aglio e mollica; involtini di vitello alla brace; calamari ripieni al forno; torta "nivura ca' ricotta"

IL PIATTO DA NON PERDERE
Sformatino di parmigiana di melanzane

CHIUSURA	domenica sera (solo da ottobre ad aprile)
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
PARCHEGGIO	privato del ristorante
COPERTI	200
IN CUCINA	Nino Chirco

MARSALA

RISTORANTINO VIA VACCARI 6

Via Vaccari, 6 | Marsala (TP)
Tel. 0923 711953 | Cell. 337 960498
www.ristorantinovaccari.it

Fondato nel 2012, il locale sorge nel cuore di Marsala ed è a conduzione familiare. Verrete accolti in un ambiente semplice, luminoso e di buon gusto. La cucina punta essenzialmente sulla qualità della materia prima nel nome della tradizione e con un tocco di innovazione. La carta dei vini è ricca di bianchi e rossi rinomati: di ogni etichetta sono conosciuti personalmente il produttore, i vigneti, l'azienda, il processo produttivo.

PIATTI TIPICI
Sformato di broccoletti; maltagliati con pesto, gamberetti e mandorle; lasagnette gratinate, con stufatino bianco di vitello, carciofi e piselli; medaglioni di manzo in salsa al Marsala; tagliata di tonno rosso di Favignana; tortino al cioccolato e pere

IL PIATTO DA NON PERDERE
Polpette di seppie

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 20 all'aperto
IN CUCINA	Salvatore Maltese

SICILIA

MARSALA

TRATTORIA GARIBALDI

Via Rubino, 35 (Piazza Addolorata)
Marsala (TP)
Tel. 0923 953006
www.trattoriagaribaldi.com
trattoria_garibaldi@libero.it

Trattoria

La trattoria si trova nella piazzetta dove si erge la chiesa dell'Addolorata e d'estate, la sera, si ha la possibilità di cenare all'aperto e di godere del suggestivo effetto delle luci da cui emerge la chiesa. Il locale, nato nel 1963, con il suo ambiente semplice e gradevole, propone una cucina che rispecchia la tradizione locale e siciliana in genere. Prevale soprattutto il pesce sempre fresco. Ricco buffet degli antipasti: dalle sarde a beccafico e in agrodolce, alle verdure grigliate, alla caponata, alla peperonata. Buona la carta dei vini. Al dessert si accompagnano sempre il tradizionale Marsala o il Passito.

PIATTI TIPICI
Pasta con le sarde; pasta fresca allo scoglio; couscous di pesce; orata o spigola all'acqua di mare; ragù di tonno fresco con gnoccoli; cappeletti di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di pesce

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Nino Pirera

MASCALUCIA

PANE OLIO E SALE

Via Tremestieri, 2 | Mascalucia (CT)
Tel. 095 7276358
www.paneoliosale.it | info@paneoliosale.it

Ristorante - Pizzeria

In un'antica casa padronale, ben ristrutturata, in un paesino alle falde dell'Etna, Domenico Privitera ha realizzato il suo locale per fare apprezzare i piaceri della buona tavola e della tradizione siciliana, con particolare attenzione al pesce del Mediterraneo, alle materie prime e ai prodotti locali stagionali. Lo chef riesce a coniugare tradizione e innovazione senza eccessi, con ricercatezza e gusto. Ottima la pizza con farine miste di tipo 1, timilia e russello bio, più lievito di birra e condimenti rigorosamente locali. Anche l'accoglienza non è lasciata al caso, con un servizio attento e professionale.

PIATTI TIPICI
Petali di calamari e gamberi rossi scottati, con panelle; risotto al basilico con sauté di cozze; pesce e crostacei appena scottati su zuppa di ortaggi al finocchietto selvatico; tulipano di pesce spada; zuppa leggera di pesce in crosta di brisée alle erbe; babà al Rum

IL PIATTO DA NON PERDERE
Turbante di spatola dello Stretto su caponatina leggera etnea

CHIUSURA	mai; gradita la prenotazione
FERIE	prima decade di novembre
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 130 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

MAZARA DEL VALLO

LA BETTOLA

Via Franco Maccagnone, 32
Mazara del Vallo (TP)
Tel. 0923 946422 | Cell. 339 2858541
www.ristorantelabettola.it
ristorantelabettola@hotmail.it

Il locale, nato nel 1972, è ubicato nel centro della città, nei pressi della stazione ferroviaria. L'ambiente è fine e accogliente, e la cucina è tipicamente marinara, arricchita da ricette "personalizzate" dallo chef. Il pesce predomina nei menu che ogni giorno vengono proposti ai clienti: naturalmente si tratta sempre di pescato di giornata, preparato secondo ricette originali.

PIATTI TIPICI
Tortelloni ripieni di triglie e ricotta; pasta fresca con carciofi, gamberi e calamari; pesce San Pietro con patate; cernia con carciofi; dentice al sale; cassata siciliana

IL PIATTO DA NON PERDERE
Moscardini con pomodoro di Pachino e bottarga di tonno

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Pietro Sardo

MESSINA

AL GATTOPARDO

Via S. Cecilia, 184 | Messina
Tel. 090 673076
www.gattopardomessina.it
algattopardo@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

Nel centro storico di Messina, nasce nel 1972 la pizzeria "Al Gattopardo" che, nel 1986, diventa anche ristorante, per coloro che vogliono degustare i piatti della tradizione siciliana a base di pesce fresco, secondo il pescato del giorno. Il ristorante propone anche menu di terra che variano con le stagioni. Tra i primi troviamo le fettuccine alla peloritana, le pappardelle al ragù di cinghiale, i ravioli di carciofi al pesto di pistacchi e altri piatti succulenti e appetitosi. Ricco l'assortimento di dolci. È possibile gustare, inoltre, ottime pizze cotte nel forno a legna e preparate da un pizzaiolo napoletano, tutte con mozzarella di bufala. La specialità è la pizza fritta.

PIATTI TIPICI
Involtini di melanzane con spaghetti; stocco ai ferri; involtini di pesce spada; cozze gratinate; polpettoni al sugo; coniglio in agrodolce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pesce stocco a ghiotta

CHIUSURA	mai
FERIE	10-25 agosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90

SICILIA

MESSINA

BELLAVISTA

Via Circuito | Torre del Faro | Messina
Tel. 090 326682 | Cell. 393 9162061
www.bellavistaristorante.info
bellavistaristorante@email.com

Il ristorante si trova in una delle zone più belle e panoramiche della città, all'interno della splendida cornice dello stretto di Messina. Il padre Giovanni è lo chef e il figlio Marcello il direttore di sala. La cucina è tipica siciliana, basata sulla genuinità degli ingredienti e sul pescato locale.

PIATTI TIPICI

Insalata di gamberoni (radicchio, menta e arancia); crespelle di pesce azzurro; linguine di Gragnano con vongole e bottarga di muggine; cannelloni di pesce ripieni di ragù di calamari; trancio di ricciola in piastra al sale rosa; mustina (pesce lupo) in crema di limone in padella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti con gambero bianco, polpa di ricci e pomodorini pachino

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 gennaio - 10 febbraio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	100 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Startari

MESSINA

LA NAPOLETANA

Via Lago Grande, 18 | Loc. Vill. Ganzirri
Messina
Tel. 090 391032

Ristorante - Pizzeria

Caratteristico e antico ristorante pizzeria, dove sarete accolti cordialmente dal proprietario Salvatore Sanfilippo. L'ambiente è semplice e gradevole; la grande cucina e il forno a legna sono ben visibili dalla sala. Lo chef è il figlio Gianfranco, il pizzaiolo è il nipote Salvatore. I piatti sono tutti della tradizione messinese. Si comincia con un ricco buffet di antipasti, tra cui crostacei e frutti di mare, insalata di polpo, arancini di riso, involtini di melanzane, caponatina e parmigiana. Da non perdere, poi, il pescato del giorno, sempre freschissimo. Tra i dessert, chiedete i gelati della casa e, in stagione, quello di mandarino. Buono anche il vino della casa.

PIATTI TIPICI

Spaghetti con le vongole; spaghetti al nero di seppia; risotto allo scoglio; pasta 'ncaciata; braciole di pesce spada; pesce stocco a ghiotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trenette con le uova di pesce spada

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	30-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120

MILENA

LA LANTERNA

Corso Nenni, 8 | Milena (CL)
Tel. 0934 933478 | Cell. 339 3305234
www.ristorantelalanternacl.com
alessiaraimondi@alice.it

Il locale è conosciuto e frequentato da avventori provenienti da tutta la Sicilia. Propone una cucina con le migliori materie prime, reperite da aziende locali, e realizza le classiche pietanze della tradizione gastronomica dell'interno della Sicilia: piatti gustosi e dagli antichi sapori. Aperto da ben 31 anni, ha una gestione familiare.

PIATTI TIPICI

Antipasto (ricotta calda, frittata di ricotta, pecorino e salumi locali, polpette di pane con salsa di pomodoro); ravioli di pasta fresca con ripieno di ricotta e ortica; cavati (pasta di casa tipica del Nisseno) con tocchetti di melanzane, gratinati nel forno a legna; salsiccia di maiale cotta sotto la brace; grigliata mista di carni con salsiccia, costolette di agnello e carne di maiale; cannoli siciliani fatti dalla casa con ricotta fresca locale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnello al forno con patate

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Girolamo Raimondi

MODICA

FATTORIA DELLE TORRI

Vico Napolitano, 14 | Modica (RG)
Tel. 0932 751286
www.fattoriadelletorri.it
peppebarone1960@libero.it

Il locale si trova nel centro storico di Modica. La sala del ristorante era in origine la sede di un teatrino amatoriale, e di questo ha conservato il dislivello tra platea e palcoscenico. Mise en place dei tavoli semplice ma elegante. La cucina si basa sull'utilizzo di materie prime del luogo, con poche eccezioni, a garanzia di freschezza e di sostenibilità della proposta gastronomica. Le ricette provengono dal grande patrimonio locale ma con una strizzatina d'occhio alle moderne esecuzioni che prediligono maggiore leggerezza. La cantina ha tanti cru italiani e isolani, intorno alle 500 etichette.

PIATTI TIPICI

Timballo di patate, lattuga, pecorino e sardine; pastratedda con zucchina lunga e calamari; costolette d'agnello al timo serpillo; croccante al cioccolato di Modica

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stimpirata di coniglio selvatico

CHIUSURA	lunedì; mai in luglio e agosto
FERIE	mai
PREZZO EURO	40-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 25 all'aperto

SICILIA

MODICA

IL GIRASOLE

Via Mercè, 63 | Modica (RG)
Tel. 0932 943532 | Cell. 368 3963261
www.trattoriailgirasole.com
trattoriailgirasole@gmail.com

Trattoria

Tipica trattoria del centro storico di Modica, famosa nel mondo per la produzione di cioccolato. L'ambiente del locale è lindo e l'arredamento semplice. I fratelli Corrado e Margherita Colombo, titolari e maestri di cucina, fanno gustare ottime pietanze tipiche, preparate con prodotti freschi del territorio e nel totale rispetto dei canoni della cucina tradizionale locale. Molto ricco e da provare l'antipasto composto da: focaccia modicana, "tomasino" di ricotta e salsiccia, "pastiere" di carne, "abbuccatieddo" di broccoli, fetta di ricotta fritta, arancino, polpetta di patate, pomodorini secchi, caponata, salsiccia secca.

PIATTI TIPICI
Antipasto rustico; tagliatelle al finocchietto selvatico; salsiccia con semi di finocchietto e olive nere; ravioli di ricotta fritti

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliatelle asparagi e salsiccia

CHIUSURA	mercoledì; domenica sera
FERIE	15 giorni a gennaio 20 giorni a luglio
PREZZO EURO	22
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55

MODICA

MARIA FIDONE

Via Gianforma Margione, 10
Fraz. Frigintini | Modica (RG)
Tel. 0932 901135

Trattoria

La trattoria si trova nella ridente frazione agricola di Frigintini, caratterizzata dalla presenza di secolari alberi di ulivo e di carruba e famosa per il suo olio. In un locale semplice e accogliente, grazie alla bravura e alla maestria di Maria Fidone, è possibile gustare pietanze della tradizione locale, con l'utilizzo di materie prime genuine del territorio, come i capellini d'angelo in brodo di gallina con palline di carne, preparati secondo un'antica ricetta.

PIATTI TIPICI
Focaccia di pomodoro, cipolla e prezzemolo; ravioli di ricotta al sugo di maiale; pollo ripieno; coniglio alla stimpirata; costata di maiale ripiena; gelo di limone, di mandorla, di cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE
Lolli con le fave

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	90 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Fidone
ALTRO	menu ✕ | accettano

NISCEMI

PALMENTO DI FEUDI RISTORANTE CIBUS

S.P. 31, Km 2 | Contrada Pisciotto
Niscemi (CL)
Tel. 0933 953277 | Cell. 329 6045042
www.cibusristorante.com
cibusaifeudi@gmail.com

La cucina di Massimo Blanco si basa su piatti delicati e armonici nei sapori e accattivanti nella presentazione, che vengono realizzati con l'uso di prodotti tipici del territorio. La qualità e la freschezza delle materie prime, le verdure e gli aromi di campo ne fanno una cucina innovativa, caratterizzata da un eccezionale equilibrio e armonia di sapori e colori.

PIATTI TIPICI
Insalata di carciofi crudi con alici marinate, scaglie di cacio ragusano e pistacchio; gamberi marinati con ananas e zenzero; mezze maniche con ragù di maialino nero dei Nebrodi; pappardelle con gamberi e carciofi; seppie gratinate; bocconcini di filetto di vitello con rucola e scaglie di parmigiano

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tartare di tonno con tenerume di capperi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Blanco
ALTRO	menu ✕

PALERMO

AI CASCINARI

Via D'Ossuna, 43-45 | Palermo
Tel. 091 6519804 | Cell. 388 18112368
trattoriaaicascinari@libero.it

Trattoria

Il locale nasce come taverna nel 1949, nel quartiere Cortile Cascino, da cui la trattoria prende il nome. I fratelli Riccobono, Piero e Vito, figli del fondatore e attuali gestori, trasformarono la taverna facendone una trattoria dove si può gustare l'autentica, tradizionale gastronomia palermitana. Il locale, oltrepassata la cucina a vista, è articolato in diverse piccole sale arredate in maniera rustica, ma dall'atmosfera serena resa ancora più piacevole dalla cortesia dei proprietari. Il menu varia ogni giorno, con una discreta scelta tra primi, piatti di pesce, di carne e verdure.

PIATTI TIPICI
Fettuccine con frittella (in primavera); pasta e patate; sarde allinguate; polpette di melanzane con pomodoro e basilico; baccalà a sfincione; carciofi attuppati

IL PIATTO DA NON PERDERE
Falsomagro

CHIUSURA	lunedì; domenica e martedì a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	CartaSì, Pago Bancomat, VISA, MasterCard
COPERTI	90
PARCHEGGIO	scomodo

PALERMO

BELLOTERO

Via Castriota, 3 | Palermo
Tel. 091 582158
bellotero@live.it

La presenza creativa dei gestori, Emanuele Ferrara e Lorenzo Muratore, maître e chef, e il loro amore per la cucina popolare li conducono a innovative rielaborazioni di tradizionali e genuini piatti regionali, dai sapori antichi e dalle originali presentazioni, frutto di attente ricerche sulla cucina tipica del territorio. Riemergono ricette di pesce e di piatti stagionali desueti come lo "sciabbò" (pappardelle ai mitili e salsa), versione marinara di un antico piatto di maiale di Castrogiovanni. Gli ingredienti, per lo più locali, sono selezionati. La carta dei vini conta oltre 150 etichette per un piacevole accostamento dei piatti ai grandi vini siciliani.

PIATTI TIPICI

Taglierino nero con gamberi, vongole, cime di rapa e bottarga di tonno; zuppa di crostacei con pasta mista di Gragnano e colatura di alici; filetto di vitello in crosta di pistacchi; scaloppa di tonno con caponata di ortaggi; filetto di ricciola panato al cous cous; cremoso morbido ai pistacchi con vellutata di ricotta e croccante di cannolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Sciabbò alla scogliera

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10-25 agosto
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	CartaSì, Bancomat, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo

PALERMO

SCUDIERO

Via Filippo Turati, 7 | Palermo
Tel. 091 581628
www.ristoranteloscudiero.com
info@ristoranteloscudiero.com

Trattoria

Situato nel cuore del centro storico di Palermo, di fianco al Teatro Politeama, un piccolo ristorante con ambientazione calda ed elegante. Gestito dal 1992 da Giuseppe Di Maria, che continua la tradizione del padre Gaetano, è adatto per pranzi e cene dove poter gustare piatti della tradizione siciliana, con materie prime selezionate accuratamente, soprattutto a base di pesce, e ottime fritture. Accoglienza e servizio molto cortesi.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di pesce spada, cernia, salmone, bottarga, gamberi e alici; trenette con pesce spada, cozze, zucchine, bottarga e menta fresca; riso pilaf con curry e gamberi; involtini di pesce spada; frittura di pesce; sfogline calde alla frutta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coppa con gamberetti, aragosta e maionese aromatizzata alle erbe

CHIUSURA	domenica
FERIE	seconda e terza settimana di agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giuseppe Di Maria

PALERMO

SESTO CANTO

Via S. Oliva, 26 | Palermo
Tel. 091 324543
sestocanto@gmail.com

Trattoria

Piccolo ristorante, modernamente arredato e dall'atmosfera intima e accogliente. Lo chef utilizza prodotti siciliani, sperimenta particolari accostamenti di cibo, propone ricette tradizionali in chiave moderna, con particolare attenzione alla presentazione dei piatti e alla stagionalità dei prodotti.

PIATTI TIPICI

Crudo di pesce del giorno con zucca marinata ai tre pepi; insalata di polpo arrosto allo zenzero e agretto di lamponi; chitarre trafilate al bronzo al nero di seppia e ricotta fresca al peperoncino; guazzetto di pesce e lattuga di mare; biscotto sbriciolato alle mandorle, mousse e frutti di bosco; sformato di ricotta al pistacchio con salsa al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Costolette di maialino al cioccolato fondente di Modica e le sue fave

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	15-30 agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Riccardo Panarello

PETRALIA SOPRANA

TRATTORIA DA SALVATORE

Piazza San Michele, 3 | Petralia Soprana (PA)
Tel. 0921 680169 | Cell. 346 7893164
trattoria_dasalvatore@hotmail.it

Trattoria

L'attività nasce nel 1982, in una delle piccole piazze di Petralia Soprana, e dal 2000 il locale si è trasformato in trattoria, ottenendo di anno in anno i consensi della clientela. La cucina ha un'impronta tipicamente casalinga e tradizionale, garantita dalle mani e dall'intelligenza della signora Maria Sgroi. Si preparano piatti con prodotti locali e regionali (fagiolo badda di Polizzi Generosa, provola delle Madonie ecc.). I vini sono esclusivamente di cantine siciliane.

PIATTI TIPICI

Frittata di ricotta fresca con mentuccia; caponata di melanzane in bianco; cavolo cappuccio e zucca rossa al forno; zuppa di legumi in brodo vegetale con finocchietto selvatico; pasta con macco di fave secche o verdi (secondo stagione); grigliata di carne locale alla brace (maiale, castrato, vitella ecc.)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cosciotto di agnello abbottonato (su prenotazione)

CHIUSURA	martedì; aperto sempre a pranzo; aperto a cena su prenotazione; sabato e domenica aperto sempre anche a cena
FERIE	15 giorni a luglio e 15 giorni variabili
PREZZO EURO	20-30
C. CREDITO	CartaSì, Visa, MasterCard
COPERTI	30 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

SICILIA

RAGUSA

ROSADA

Piazza Don Luigi Sturzo, 6/7 | Ragusa
Tel. 0932 604081
www.ristorantelarosada.it
rist.larosada@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

Cucina tipica siciliana, a base di saporiti piatti di carne, di pesce e frutti di mare. Legumi e materie prime provengono dal territorio. Insieme alla gustosa cucina si possono degustare vini siciliani. Il menu propone anche una vasta scelta di ottime pizze cotte nel forno a legna.

PIATTI TIPICI
Cacetto grigliato con mousse di ricotta; gamberoni alle mandorle siciliane; lasagnetta tricolore al ragù bianco; tagliolini con gamberoni rossi di Mazara, pesto e menta; manzo modicano al carrubo; ricciola con datterino e basilico

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli di melenzana con gamberetti e zucchine, pomodoro e mandorle tostate

CHIUSURA	martedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Franco Digrandi
ALTRO	menu | accettano

SAN CATALDO

ANZALONE

Piazza Crispi, 3 | San Cataldo (CL)
Tel. 0934 586624 | Cell. 333 3313399
trattoria.anzalone@gmail.com

Trattoria

Salvatore Anzalone, classe 1938, nel settembre del 1985 apre questa trattoria, la classica "putìa di vinu", dove si poteva mangiare qualcosa per accompagnare il vino. Nel corso degli anni, si è continuamente migliorata nella forma e nella sostanza, senza perdere le caratteristiche di una vera e buona trattoria siciliana.

PIATTI TIPICI
Pasta alla carrettiera, con pomodoro ciliegino, acciughe, aglio e tuma; macchi di fave con finocchietto e bietole; maccheroncini freschi con salsa di trippa alla parmigiana; maialino nero dei Nebrodi con salsa al finocchietto; baccalà fritto con olive nere; "crastuna a vavaluci" (chiocciole grandi e piccole)

IL PIATTO DA NON PERDERE
"Chiddru cca sa trova" (quello che si trova)

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	70 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Claudio Rizzo
ALTRO	accettano

SAN MICHELE DI GANZARIA

POMARA

Via Vittorio Veneto, 84
San Michele di Ganzaria (CT)
Tel. 0933 978032
www.hotelpomara.com
info@hotelpomara.com

Il ristorante si trova su un'amena e fertile collina; la sala è arredata in legno e ferro battuto, i pavimenti sono in cotto, al centro della sala c'è un grande camino dove vengono cucinate le carni alla griglia. La cucina è quella tipica mediterranea, che utilizza prodotti del territorio come gli asparagi selvatici, i funghi porcini, i carciofi, le paste fatte in casa cucinate in maniera semplice. La cantina, ben fornita, ospita un centinaio di etichette regionali e nazionali, con degustazione anche al bicchiere, oltre al vino novello di produzione propria.

PIATTI TIPICI
Gratin di ricotta (timballo di ricotta con acciughe e broccoletti); tagliatelle al finocchietto selvatico; rollè di agnello al cartoccio; mousse di torroncino con cioccolato fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pasta di casa con verdure di stagione

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Francesco Pomara
ALTRO	menu

SANTA CATERINA VILLARMOSA

LE DELIZIE

Via Risorgimento, 3
Santa Caterina Villarmosa (CL)
Cell. 339 4072111
trattorialedelizie@hotmail.it

Trattoria - Pizzeria

Trattoria-pizzeria, che affianca alle proposte gastronomiche classiche e stagionali dell'entroterra siciliano le pietanze e i dolci tipici delle festività religiose, mantenendo viva la tradizione e trasmettendola alle nuove generazioni. Visitare il locale per la festa di San Martino è, per esempio, un piacevole rito annuale, con la degustazione delle muffolette (panini tondi di semola, aromatizzati con zafferano e semi di finocchio, farciti con ragù bianco di carne di maiale e con ragù rosso). In primavera, poi, si rinnova l'appuntamento per la Tavolata di San Giuseppe, con i numerosi cibi della festa a base di erbette di campo. Seguire la tradizione in questo locale è una gioia per il palato. Variegata offerta di pizze anche con farina di semi di canapa.

PIATTI TIPICI
Pasta fresca (cavatelli) con sugo di finocchietto; pasta fresca con salsiccia condita, pomodoro ciliegino e finocchietto; tagliolini di pasta fresca con lenticchie e fagioli; agnello al forno con pomodoro verde; bucce di ficodindia fritte; cannoli al forno con crema di latte

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bucatini con mazzareddi (erbette di campo amare tipiche della zona)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1 settimana a giugno, 1 settimana a settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	90 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Amico

SANTA MARIA DI LICODIA

ABBAZIA

Strada Rettorato Benedettino, 6
Santa Maria di Licodia (CT)
Tel. 0956 20239 | Cell. 347 4612383
www.abbazialicodia.it
info@abbazialicodia.it

L'ampio e suggestivo ristorante si trova in un'antica struttura del 1200. La cucina, rivisitata e creativa, utilizza prodotti locali, segue le stagioni ed è curata nella presentazione dei piatti e nel servizio in sala. Ottimi vini siciliani, in particolare dell'Etna.

PIATTI TIPICI

Prosciutto di tacchinella aromatizzato all'arancia, julienne di finocchi, confettura di peperoni speziata, pane alle olive "passuluni"; panzotti di pasta fresca ripieni di verdure di campagna e ricotta di capra con pomodorini confit, mollica turrata e canestrato palermitano; mignon di suino laccato al miele in salsa di funghi porcini; semifreddo alle nocciole di Castiglione di Sicilia glassato al cioccolato e fili di zucchero; delizia di mandorla e mele dell'Etna con gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coniglio nostrano al pomodoro in cofanetto di brisée al grano e melanzane arrosto, su crema di pomodori, agrodolce di peperoni e cipolla all'arancia e tisana al finocchietto selvatico

CHIUSURA	lunedì (gradita la prenotazione)
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170 + 60 (in due sale)
PARCHEGGIO	privato del ristorante

SERRADIFALCO

TRATTORIA ALTARELLO

Via R. Raimondi, 6 | Serradifalco (CL)
Tel. 0934 931077

Aperta nel 1950 da un'imprenditrice ante-litteram, Pina Chiolo, "a za Pinuzza", come locanda per minatori di Serradifalco, la trattoria ha mantenuto la gestione familiare, tramandando da nonna a nipoti la cucina casalinga. Tra le sale interne e all'ombra degli alberi del cortile, la trattoria assicura una calda e schietta ospitalità.

PIATTI TIPICI

Frittate con erbe locali e ricotta; "boscaiola": fettuccine con funghi e asparagi; tagliarini di pasta fresca con lenticchie; pasta al forno con ragù di carni locali; carni locali alla brace (maiale, castrato, salsiccia); trippa alla parmigiana e "stigliole"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pizza "paesana" con salsa cipolletta, aglio, pomodorini, acciughe, pecorino e peperoncino

CHIUSURA	lunedì
FERIE	1 settimana a settembre
PREZZO EURO	20
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 90 all'aperto

SIRACUSA

DON CAMILLO

Via Maestranza, 96 | Siracusa
Tel. 0931 67133
www.ristorantedoncamillosiracusa.it
ristorantedoncamillo@tin.it

Il locale è ubicato lungo l'antico "decumano" di Ortigia, nel centro storico di Siracusa. Le sale, con le meravigliose volte catalane, sono ricavate dai resti di un edificio religioso del 1400. Inizia l'attività a conduzione familiare nel 1985, con specialità a base di pesce, che mantiene tuttora, seguendo l'evoluzione della cucina del territorio, ma al tempo stesso tradizionale, nel senso che i profumi e i sapori sono prettamente siciliani, mentre la cura e le sfumature sono giovani e creative. Presenta una carta dei vini con oltre 700 etichette ed è attrezzato per servirli nel migliore dei modi.

PIATTI TIPICI

Tuma persa vestita; spaghetti delle sirene (con gamberi e uova di ricci freschi); tagliata di tonno con marmellata di peperoni; filetto di cernia alla crema di patate; grigliata di pesce dello Jonio; cassata siciliana scomposta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cavati con seppie e pistacchi di Bronte

CHIUSURA	domenica
FERIE	1 settimana a luglio 15 giorni a novembre
PREZZO EURO	45-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	zona pedonale

SIRACUSA

REGINA LUCIA

Piazza Duomo, 8 | Siracusa
Tel. 0931 22509 | Cell. 334 9004341
www.reginalucia.it | info@reginalucia.it

Il ristorante si trova in uno dei palazzi nobiliari più belli e antichi di Siracusa, Palazzo Borgia del Casale, in Piazza Duomo, in Ortigia. I menu propongono e valorizzano i profumi e i sapori del territorio siracusano: tutta la materia prima è a km 0 e biologica. Il pane è prodotto con lievitazione naturale; la pasta è realizzata con farine autoctone tuminìa e rossello. Ampia carta dei vini delle migliori cantine siciliane a prezzi assolutamente onesti. Lo staff è molto professionale, il rapporto qualità-prezzo davvero ottimo.

PIATTI TIPICI

Millefoglie di pesce spada fumé e melone con riduzione di Nero d'Avola e salsa di pere; tagliatelle ai frutti di mare con ciliegino e basilico; ricciola scottata al timo con bietole e pomodorino; gelato di mandorla e di pistacchio

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di crostacei al pesto ibleo e polvere di mandorle

CHIUSURA	martedì
FERIE	15 giorni in ottobre
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Salvatore Calleri

TAORMINA

ANDREAS RESTAURANT

Via Bagnoli Croci, 88 | Taormina (ME)
Tel. 0942 24011
andreasrestaurant2015@gmail.com

Andreas esalta la propria filosofia nel nuovo ed elegante locale, proponendo una cucina basata sull'utilizzo di fresche materie prime, rigorosamente provenienti dalla terra di Sicilia e dal suo mare, elaborate in modo originale e creativo. Innovative sono le rivisitazioni di piatti di campagna e della cucina borghese tradizionale e la contaminazione di sapori. Attento al rispetto della stagionalità territoriale, Andreas combina i sapori del mare con quelli dell'aia e della montagna, con sorprendenti invenzioni. Accurata la lista dei vini.

PIATTI TIPICI

Panzanella di gamberi rossi dello stretto; paccheri con ragù di polpo al vino rosso; tortelli di ricotta fresca di pecora su crema di tenerumi; cernia leggermente affumicata con polpa di melanzane e zenzero candito; sella d'agnello tonnata al profumo di caffè; strudel di mele dell'Etna

IL PIATTO DA NON PERDERE

Variazione cruda di pesce dello Jonio e crostacei

CHIUSURA	lunedì
FERIE	10 gennaio - 10 febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	45 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Andreas Zangerl

TRAPANI

BAGLIO SORIA RESORT&WINE EXPERIENCE

Contrada Soria | Trapani
Tel. 0923 861679 | Cell. 366 6260186
www.firriatohospitality.it
bagliosoria@firriatohospitality.it

Ristorante in albergo

L'antica struttura seicentesca di Baglio Soria è un tutt'uno con la tenuta agricola. Ubicato su una collina, che domina l'incantevole scenario naturale dell'agro trapanese, è un perfetto esempio di architettura tipica siciliana. Il Baglio era il fulcro delle attività e della vita della comunità rurale. I proprietari hanno deciso di valorizzare il sito, realizzando un progetto di recupero e di valorizzazione. L'armonia è il segno distintivo di questo luogo ricercato ma autentico. Il legame con il vino è sempre forte; a Baglio Soria si lavora e si produce per l'eccellenza del vino siciliano, ma si celebrano anche la convivialità e la passione per la buona tavola e le antiche ricette del territorio.

PIATTI TIPICI

Gamberi alla Marettimo con grano spezzato, menta e scorza di agrumi; millefoglie di zucchini e patate con totanetti affogati; cuscus dei due mari; pasta fresca con stufato di tonno in salsa di pomodoro; trancio di ricciola in salsa di agrumi e mentuccia; filetto di cernia affogata in datterino all'olio d'aglio rosso

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioloni con pesce spada e zucchini con pomodoro incenerito e olio di timo

CHIUSURA	mai
FERIE	gennaio - marzo
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gaetano Basiricò
ALTRO	menu | accettano

TRAPANI

FONTANA... DAL 1938

Via S. Giovanni Bosco, 22/26 | Trapani
Tel. 0923 1962972 | Cell. 333 4726671
fontanagiovanni1938@libero.it

Simpatico e accogliente, è in pieno centro, accanto alla stazione. Ambiente caldo e luminoso, molta tranquillità. I nonni dell'attuale gestore, Giovanni Fontana, fondarono il locale nel 1938, con l'obiettivo di fornire un momento di piacevolezza della tavola. Negli anni, e attraverso la professionalità dei proprietari, questa missione non è mai venuta meno e oggi Giovanni può affermare di averne fatto un luogo dove stare bene a tavola, gustando prelibate pietanze, non solo della cucina locale, abbinate ai giusti vini. Punto di forza dei Fontana è di ben coniugare tradizione e innovazione. Particolarmente fornita la cantina, con più di 700 etichette.

PIATTI TIPICI

Cous cous alla trapanese; spaghetti con le vongole; farrotto (farro a risotto) con zucchine e gamberi; spaghetti rotti in brodo di gamberoni; polpette di seppia; torta di pesce spada al vapore

IL PIATTO DA NON PERDERE

Busiate con uova di pesce spada e pomodorini

CHIUSURA	martedì
FERIE	ultima settimana di giugno e prima di luglio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Fontana

VIZZINI

LA RUOTA

Contrada Corvo
Vizzini Scalo | Vizzini (CT)
Tel. 0933 961820 | Cell. 338 1037555
www.ristorantelaruota.net
ristorantelaruota@alice.it

Sito a 5 chilometri da Vizzini, è raggiungibile dalla superstrada Catania-Ragusa e dalla Strada Statale 124. Il locale è caratteristico: l'edificio, infatti, risale all'inizio del 1900 ed era adibito a "carretteria", da cui il nome "Ruota". Sono proposti piatti tipici della cucina tradizionale siciliana, con antiche ricette legate ai prodotti del territorio. Vini prevalentemente regionali, anche biologici.

PIATTI TIPICI

Spaghetti di grano antico siciliano con "amareddi" (primavera-estate); tagliatelle con pistacchio e speck; gnocchi di patate su crema di mozzarella, pomodoro fresco e olio al basilico; costolette di agnello alla brace; filetto di spigola al vapore con erbe aromatiche; stinco di maiale al forno con patate (autunno-inverno)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti allo scoglio

CHIUSURA	lunedì
FERIE	2 settimane a settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	160 + 180 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Roberto Russo
ALTRO	menu | accettano

Sardegna

ALGHERO

AL TUGURI

Via Maiorca, 113 | Alghero (SS)
Tel. 079 976772
www.altuguri.it | booking@altuguri.it

Si trova in un antico stabile del centro storico della vecchia Alghero. Dall'apparenza angusta, come suggerirebbe il nome, è invece curato, ordinato e accogliente al suo interno. La cucina fa riferimento alla gastronomia mediterranea e catalana, con quel sapiente contrappunto di fresca inventiva e rigorosa tradizione che ne costituisce il segreto. Benito Carbonella, chef e proprietario, dal 1975 coordina l'organizzazione della cucina e della sala. Inventa le preparazioni in base alla disponibilità del pescato e alle tradizioni sarde e algheresi; cura gli abbinamenti di sapore e ne trova l'accostamento con i vini migliori. Si consiglia di prenotare.

PIATTI TIPICI
Mousse di ricci di mare (da novembre ad aprile); calamari stufati con favette; pardulas; crema catalana

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli di cipolla

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	24

ALGHERO

DA BRUNO

Località Fighera | Fraz. Fertilia
Alghero (SS)
Tel. 079 930098 - 079 930686
www.hotelfertilia.it | info@hotelfertilia.it

Ristorante in albergo

Il ristorante, con annesso un piccolo hotel, si trova in una bella pineta a 2 chilometri dall'aeroporto di Alghero e a pochi minuti dal centro storico della città. È vicino ad una delle più belle spiagge della riviera del Corallo. Bruno Meloni è titolare e chef dal 1978. La sua rinomata cucina è prevalentemente di terra con proposte interessanti di selvaggina. Non si può mancare di segnalare anche proposte di mare apprezzate per la freschezza del prodotto. Il servizio in sala, puntuale, cortese e professionale, è affidato al figlio Gianni. La carta dei vini presenta le migliori etichette della Sardegna.

PIATTI TIPICI
Pappardelle ai funghi porcini; foglie di rosa alla lepre; tordi alle olive; pernice in umido

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchetti sardi

CHIUSURA	giovedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	220

ARBOREA

LOCANDA DEL GALLO BIANCO

Piazza Maria Ausiliatrice, 8/10
Arborea (OR)
Tel. 0783 800241
info@locandadelgallobianco.it

Il locale è ubicato nella piazza della rigogliosa cittadina di Arborea, un tempo Mussolinia, nata dalla bonifica dei terreni paludosi, popolata perlopiù da abitanti di origine veneta. La cucina coniuga la tradizione veneta con prodotti e ricette locali, che spaziano dai piatti a base di carne proveniente dai modernissimi allevamenti di bovini circostanti, e dagli animali da cortile, senza dimenticare le preparazioni di pesce del golfo. La cantina predilige i vini sardi.

PIATTI TIPICI
Polenta con baccalà o ai funghi porcini, o abbinata a filetto di carne di frisona di Arborea ai funghi; bavettine ai ricci freschi o alle arselle di Marceddì; fregola alle arselle o allo scoglio; pescato del golfo di Oristano alla griglia o in padella con arselle o pomodorini

IL PIATTO DA NON PERDERE
Faraona con polenta (in inverno); aragosta e astice locale alla catalana o alla sarda (in estate)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ignazio Manghini, Caterine Spanu, Silvio D'Alessandro

ARZACHENA

LA ROCCA

Loc. Pulicinu
Fraz. Baja Sardinia | Arzachena (OT)
Tel. 0789 933011 | Cell. 339 4393364
www.ristorante-larocca-bajasardinia.com
tomaso.f@alica.it

Ristorante - Pizzeria

Situato in posizione panoramica, sulla strada principale che porta a Baja Sardinia, il ristorante dispone di una bella veranda esterna che si affaccia sul giardino. La cucina si basa sul pesce fresco selezionato giornalmente e sui piatti della tradizione culinaria sarda. All'interno è presente un forno a legna nel quale vengono preparate deliziose pizze per ogni gusto.

PIATTI TIPICI
Carpaccio di tonno con cipolla confit; crudité di mare con ostriche; spaghetti all'astice; fregola sarda ai frutti di mare; spigola alla Vernaccia con olive e pomodorini; tagliata di bue rosso del Montiferru

IL PIATTO DA NON PERDERE
Aragosta alla catalana

CHIUSURA	mai
FERIE	da ottobre ad aprile
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Tomaso Fruianu e Fernando Augusto Rossi
ALTRO	menu

ARZACHENA

LU STAZZU

Strada Provinciale Porto Cervo
Arzachena (OT)
Tel. 0789 82711
www.lustazzu.com
lustazzu@lustazzu.com

Il ristorante, situato in un ambiente suggestivo tra olivi e ginepri secolari, prende il nome dalla tipica costruzione in pietra che ospita la gente che vive in campagna. Ora, in questa piccola casetta, vengono preparati gli arrosti e il porcetto cotto lentamente al calore di legna di olivo, corbezzolo e macchia mediterranea. Il locale dispone di una veranda coperta per godere del panorama, e di un giardino, dove cenare al fresco, nelle giornate estive. La cucina è quella della tradizione sarda con proposte di carne e di pesce. Buona carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Salumi di cinghiale e di pecora; chiusoni al ragù di pecora; zuppa gallurese; pesce alla brace; agnello alla brace; patate alla cenere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Porcetto

CHIUSURA	mai
FERIE	da metà ottobre a metà marzo
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto

ARZANA

LA PINETA

Vico I Don Orione, 4 | Arzana (OG)
Tel. 0782 37435 | Cell. 328 3205386
lapineta.arzana@tiscali.it

Il ristorante si trova in cima a una collina di Arzana con vista sul golfo di Arbatax. Dal 1976 offre una cucina tipica sarda e ogliastrina, con particolare attenzione ai piatti della tradizione preparati in maniera artigianale e adattati, anche con il consiglio dei clienti, alle richieste della cucina attuale.

PIATTI TIPICI

Polpettine di capra con salsa ai funghi; culurgiones (ravioli ripieni di patate e formaggi, chiusi a mano) con salsa al pomodoro, o ai porcini, o agli asparagi o al timo; fregola in ragù di capra e porcini; cinghiale in umido con funghi porcini; arrosti di porchetto, capra, pecora; dessert di culurgioneddos di ricotta con miele

IL PIATTO DA NON PERDERE

Culurgiones arzanesi

CHIUSURA	martedì
FERIE	ottobre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
ALTRO	menu | accettano

BOSA

ESSENZA DEL GUSTO

Via Lungomare Mediterraneo, 48
Loc. Bosa Marina | Bosa (OR)
Tel. 0785 373013 | Cell. 346 6932661
www.lessenzadelgusto2012.it
nannisolinas@tiscali.it

Il ristorante, molto accogliente, è al primo piano di una costruzione ubicata a ridosso della spiaggia di Bosa Marina, con una bellissima vista sul porto turistico. In cucina, Nanni Solinas predilige realizzare piatti di mare utilizzando il pescato locale, con preparazioni ricercate, ma dal gusto classico.

PIATTI TIPICI

Seppia fritta con granito sardo su crema di patate; triglia di scoglio alle erbette su culis di crema saporita alla menta; ravioli con crostacei e molluschi leggermente piccanti; risotto con macedonia di verdure ai gamberi al profumo di limone; tonno scottato al sesamo con verdure croccanti; sufflé ghiacciato agli agrumi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coda di rospo avvolta in guanciale croccante

CHIUSURA	dal lunedì al giovedì (inverno); sempre aperto in estate
FERIE	20 giorni a novembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard
COPERTI	70
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Nanni Solinas
ALTRO	menu | accettano

BOSA

HOTEL MANNU

Viale Alghero, 28 | Bosa (OR)
Tel. 0785 375306 | Cell. 333 6350321
www.mannuhotel.it | info@mannuhotel.it

Ristorante in albergo

Il ristorante, inserito nel complesso dell'albergo, ha due sale con un raffinato look moderno, oltre alla possibilità di altri posti all'aperto. Da sempre il menu fa tesoro dei prodotti del mare, con una cucina prettamente marinara ispirata alla tradizione che non trascura, tuttavia, un tocco di modernità.

PIATTI TIPICI

Polpo alla griglia con riduzione di Cannonau; insalata di mare con misticanza di verdure; fregola all'aragosta o ai crostacei; tagliolino con frutti di mare; cappone al forno con patate e pomodorini; filetto di dentice con verdure croccanti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Aragosta bosana

CHIUSURA	domenica sera (in inverno)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Gianni Mannu
ALTRO	menu | accettano

SARDEGNA

BOSA

SA PISCHEDDA

Via Roma, 8 | Bosa (OR)
Tel. 0785 372000
sapischedda@gmail.com

Ristorante in albergo

Bosa, cittadina della costa occidentale dell'isola, conserva un antico borgo che coniuga la vocazione marinara con il porto fluviale e le antiche concerie del pellame. La flotta di pescherecci rifornisce il mercato ittico delle specie più pregiate, tra cui l'aragosta che in questo tratto di mare è particolarmente gustosa. Il ristorante, in pieno centro storico, gode di grandi spazi, è molto luminoso, moderno, raffinato e accogliente. La cucina è di pesce e tratta materie prime freschissime: per questo il menu rispecchia i prodotti del giorno. Molto curate la preparazione e la presentazione dei piatti, con accostamenti sapienti e delicati.

PIATTI TIPICI

Alisanzas al ragù di scorfano; tallarinos neri e bianchi all'aragosta; ravioli ai ricci e carciofi; fritto croccante; guazzetto di crema al prezzemolo e seppia al nero; filetto di pesce su pomodorino al basilico e cartoccio trasparente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fritto di carciofo al cuore di mozzarella di bufala su crema di peperone dolce (in stagione)

CHIUSURA	giovedì (in inverno)
FERIE	mai
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	180 + 120 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Antonello Pischedda

CABRAS

IL CAMINETTO

Via Cesare Battisti, 8 | Cabras (OR)
Tel. 0783 391139 | Cell. 340 8041763
www.ristorante-ilcaminetto.com
rist.ilcaminetto@virgilio.it

Storico ristorante nel centro abitato di Cabras, con un'ambientazione moderna e accogliente. La cucina prepara solamente piatti tipici del territorio, utilizzando, con sapienza e fedeltà alla tradizione, esclusivamente i numerosi prodotti di mare del pescato locale. La posizione geografica, tra il mare e il famoso e pescoso stagno di Cabras, zona di origine della bottarga, consente un approvvigionamento di materie prime di prim'ordine.

PIATTI TIPICI

Burrida di Cabras; crema di bottarga; fregola con arselle; spaghetti alla bottarga; anguille incasadas o in umido; merka

IL PIATTO DA NON PERDERE

Insalata di muggine affumicato

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15 giorni a novembre; 15 giorni tra gennaio e febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80/100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe Olla

CABRAS

ITTIOTURISMO ACQUARCHI

SP 6, km 2,6 | Cabras (OR)
Cell. 340 9053472
mpinna560@gmail.com

Ristorante in agriturismo

Ittioturismo nato in prossimità di una peschiera nel famoso compendio ittico di Cabras, a pochi minuti dal museo archeologico, che ospita i Giganti di Monte Prama, e dalla penisola del Sinis con le sue famose spiagge. Il locale, a gestione famigliare, raccoglie l'esperienza dei gestori che da sempre hanno lavorato nel settore ittico, a contatto con le più antiche tradizioni di trasformazione del pesce. Semplice e accogliente, serve i piatti di pesce tradizionale di Cabras conservandone l'autenticità. È richiesta la prenotazione con un numero minimo di commensali.

PIATTI TIPICI

Zuppa di pesce e minestra di arselle; spaghetti arselle e bottarga; fregola con anguille; anguilla incasada o con patate; frittura in carpione; carpaccio di vari pesci, calamari e crostacei

IL PIATTO DA NON PERDERE

Burrida di Cabras

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Cristina Cabitza

CABRAS

TRATTORIA I GIGANTI

Via Tharros, 78 | Cabras (OR)
Tel. 0783 024663 | Cell. 320 7096523
trattoriaigiganti@tiscali.it

Trattoria

Già dalla vetrina si capisce cosa riserva la cucina di questa trattoria, dove si possono gustare piatti tipici di pesce fresco. In un locale accogliente, lo chef Angelo utilizza i prodotti del territorio per le sue preparazioni della tradizione, abbinate a un buon vino della casa o di cantine della zona.

PIATTI TIPICI

Affumicati di pesce di produzione artigianale e bottarga; degustazione di crudo; spaghetti allo scoglio; spaghetti con arselle e bottarga; frittura di paranza; grigliate di pesce locale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Malloreddus con affumicato di muggine e bottarga

CHIUSURA	mercoledì a pranzo (in estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Pinna

CAGLIARI

ANTICA HOSTARIA

Via Cavour, 60 | Cagliari
Tel. 070 665870
www.anticahostaria.it | granchef@tiscali.it

Nasce come locanda alla metà del XIX secolo. Si trova alle spalle della via Roma, in una zona pedonale molto suggestiva. Si deve parcheggiare un po' distante e raggiungerlo a piedi. Il locale è molto gradevole, con tavoli tondi e parecchi quadri di pregio alle pareti. La cucina è semplice ma sempre ben eseguita, con un'offerta, soprattutto, del pescato di prima qualità, che gli ospiti possono scegliere da un carrello portato in sala. Un'ottima cantina dei vini con ampia scelta per tutte le tasche. Il titolare è Antonio Mura e lo chef Sergio Serpi.

PIATTI TIPICI

Polpo fritto alla misticanza; tagliolini neri alla carbonara di mare; fregula con arselle; spigola allo zafferano; rombo al forno con porcini e patate (in autunno); scaloppa di vitello alla Vernaccia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cappone al forno con carciofi e patate

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale

CAGLIARI

DAL CORSARO

Viale Regina Margherita, 28 | Cagliari
Tel. 070 664318
www.stefanodeidda.it/dalcorsaro.html

Nel cuore del centro storico di Cagliari, il ristorante è oggi seguito dallo chef Stefano Deidda, allievo di Gualtiero Marchesi ed erede di una nota dinastia di ristoratori. La cucina è innovativa ma parte dalla tradizione e dagli ingredienti del territorio. La cantina è ben fornita. A fianco, la gestione offre anche l'alternativa di un dinamico ed economico bistrot, il "Fork".

PIATTI TIPICI

Maccarones cravaus, ragù di guancia al Cannonau e ricotta salata; gnocchetti di patate ai frutti di mare, pomodorini e zafferano di Sardegna Dop; merluzzo in due cotture, in pralina, con croccante alle olive e zuppa di cavolo viola; polpo arrosto, con chips di patate, maionese e pomodorini appassiti; sarde marinate, crema di ricotta di pecora, cipolla rosa e insalatina di campo; filetto di maiale laccato al miele di cardo, con pancetta cotta a bassa temperatura e salsa alla senape

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fregola artigianale con caglio di capretto, favette e gambero crudo

CHIUSURA	domenica
FERIE	prime settimane di gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Stefano Deidda

CAGLIARI

FLORA

Via Sassari, 45 | Cagliari
Tel. 070 664735

Ubicato nel quartiere storico di Stampace Basso, in prossimità della piazza del Carmine e della stazione ferroviaria, il ristorante accoglie l'ospite in un ambiente curato e confortevole. Il titolare Beppe Deplano è una figura storica cagliaritana. La cucina è di mare e di terra, tradizionale del territorio, estesa a quella dell'interno della Sardegna, sapida e rustica senza concessioni all'innovazione. Ampia scelta di antipasti, nella tradizione cagliaritana. Nella bella stagione è possibile mangiare nel giardino interno. Buona scelta di vini, in prevalenza del territorio.

PIATTI TIPICI

Frittelle di bianchetti (avannotti); burrida (gattuccio di mare con noci, fegato e aceto); polpettine di vitello fritte; culurgiones all'ogliastrina (ravioli di patate); orata in cartoccio; sebada (raviolo di formaggio fresco fritto condito con miele)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gallinella di mare con patate allo zafferano

CHIUSURA	domenica
FERIE	settimana di Ferragosto e tra Natale e Capodanno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 50 all'aperto

CAGLIARI

ITALIA

Via Sardegna, 30 | Cagliari
Tel. 070 657987

Il locale è aperto dal 1921, è su due piani e durante la buona stagione utilizza uno spazio esterno nella zona pedonale del quartiere Marina. Ottima l'accoglienza: prima di accomodarsi in sala, il cliente è ricevuto con un bicchiere di spumante sardo e olive condite con formaggio e pane guttiau. Il servizio, coordinato dal titolare Tarcisio Mundula, è molto efficiente.

PIATTI TIPICI

Fregula con arselle; spaghetti ai ricci di mare (in stagione); grigliata mista di pesce; cassola (zuppa di pesce) alla cagliaritana; maialino arrosto; sebada (raviolo fritto ripieno di formaggio fresco condito con miele)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Orziadas fritte (anemoni di mare)

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale

CAGLIARI

LILLICU

Via Sardegna, 78 | Cagliari
Tel. 070 652970
www.lillicu.com | info@lillicu.com

Trattoria

È un locale storico della tradizione popolare cagliaritana, che ha mantenuto il carattere di trattoria rustica. Rumoroso e affollato, ma vi si respira l'anima antica del quartiere che fronteggia il porto vecchio. Tavoli di marmo apparecchiati in modo spartano e menu ispirato alla cucina popolare. Non è consigliato, quindi, a chi ricerchi raffinatezza e riservatezza, ma a chi voglia provare un'esperienza legata alla tradizione popolare locale. Nella buona stagione è possibile mangiare all'esterno, nella stradina di fronte alla trattoria.

PIATTI TIPICI

Burrida (gattuccio di mare all'agro); frittura di bianchetti (avannotti); spaghetti con la bottarga di muggine e arselle; trigliette a scabeccio; spaghetti ai ricci di mare; grigliata di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cordula con piselli (treccia di interiora di agnello)

CHIUSURA	domenica
FERIE	settimana di Ferragosto e tra Natale e Capodanno
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	VISA MasterCard
COPERTI	80 + 20 all'aperto

CAGLIARI

LUIGI POMATA

Viale Regina Margherita, 14 | Cagliari
Tel. 070 672058
www.luigipomata.com
pomataluigi@tiscali.it

Affaccia su una terrazzina sulla quale è possibile mangiare nella buona stagione. Le sale sono tre, arredate con gusto. La cucina è parzialmente a vista. La proposta gastronomica segue in modo innovativo la tradizione carlofortina, dall'isola di San Pietro di antica eredità ligure. Il ristorante offre anche una linea nella tradizione del crudo di pesce. La cantina è fornita e di qualità, ma non vastissima. Il titolare, Luigi Pomata, è chef di fama internazionale e figlio d'arte. Il padre Nicolò gestisce da decenni uno dei più famosi locali tradizionali di Carloforte, nell'isola di San Pietro.

PIATTI TIPICI

Casulli alla carlofortina con pesto di basilico, pomodoro e pecorino; fregolina artigianale con crema di carciofi, cozze e limone; spaghetti di pasta fresca alla carbonara di mare con tonno e spada affumicati, cozze, vongole e gamberi; stracotto di manzo cotto 8 ore a bassa temperatura; crudo di pesce all'italiana; ventresca di tonno speziato in tre cotture con cipollotto arrostito alla Vernaccia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di tonno rosso di Carloforte, cipolla rossa e salsa al Cannonau

CHIUSURA	domenica
FERIE	3 giorni a cavallo di ogni festività
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luigi Pomata

CAGLIARI

SAINT REMY

Via San Salvatore da Horta, 7 | Cagliari
Tel. 070 657377
info@stremy.it

In prossimità della chiesa di San Salvatore da Horta e della via Manno, cuore dello shopping cagliaritano, il ristorante si articola in una serie di intime salette a volte con la muratura a vista. Il proprietario, Marino Cogoni, è tornato nella terra di origine dopo una lunga esperienza internazionale. Ambiente elegante e accogliente. Cucina innovativa su base tradizionale. Cantina ben fornita di vini del territorio.

PIATTI TIPICI

Tartare di gamberi con fragole; laganelle al limone, zucchine, vongole e bottarga; macarrones casarecci con fiori di zucca, pomodorini e ricotta mustia; fregula con le arselle; calamaro al vapore, con emulsione di aceto di mele, salsa di avocado e zenzero; fico nero, ricotta affumicata, bottarga e riduzione di aceto balsamico; mousse di ricotta, pinoli e sapa

IL PIATTO DA NON PERDERE

Dentice sfumato al Vermentino, capperi, olive, pomodoro secco, porro e limone

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	50-60
C. CREDITO	CartaSì VISA MasterCard American Express
COPERTI	50
PARCHEGGIO	zona pedonale

CAGLIARI

TRATTORIA DEL PORTO

Porto Molo Dogana (Via Roma) | Cagliari
Tel. 070 659613
www.trattoriadelporto.com
infotiscali@trattoriadelporto.com

Il locale, a conduzione familiare, si trova nel porto turistico di Cagliari di fronte alla via Roma. La cucina è tipicamente di mare con pesce acquistato giornalmente, proveniente dal golfo di Cagliari. Ogni piatto è preparato a mano ogni giorno dallo chef, a partire dalla pasta all'uovo per finire con i dolci. Le ricette sono tipiche cagliaritane accompagnate dai migliori vini isolani.

PIATTI TIPICI

Zuppa di cozze e arselle; seppioline con carciofi; tagliatelle all'uovo fatte in casa ai ricci (in stagione); calamari grigliati; spigola o orata in umido; frittura di calamari

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle all'uovo fatte in casa al granchione

CHIUSURA	domenica sera e lunedì (inverno); domenica (estate)
FERIE	metà ottobre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Agostino

SARDEGNA

CAPOTERRA

SA CARDIGA E SU SCHIRONI

Località Maddalena Spiaggia
Capoterra (CA)
Tel. 070 71652
www.sacardigaesuschironi.it
info@sacardigaesuschironi.it

Ristorante in stile marinaro, con una terrazza con vista sul mare e un piccolo dehors. Nella hall si trova un vecchio "cio" (imbarcazione da stagno usata anticamente dai pescatori), trasformato in vetrina per il pescato del giorno. Caratteristica del locale sono gli spiedi ("su schironi") con anguille di stagno alla brace. La griglia (sa cardiga) è "a vista". Il proprietario, ogni giorno, sceglie personalmente al mercato e dai pescatori i prodotti migliori. Carta dei vini ben fornita, anche con proposte al bicchiere; ricarichi onesti.

PIATTI TIPICI
Anguilla incasada (bollita con olio e pecorino); panadine di verdure servite calde; spaghetti aglio, olio e bottarga di muggine; risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia; grigliata di pesce del golfo cotta a carbone; maialetto allo spiedo al profumo di mirto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cassola de piasci (solo il giovedì)

CHIUSURA	domenica sera; lunedì (ad agosto solamente lunedì a pranzo)
FERIE	1 - 25 gennaio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	250
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Cesare e Gianluca Murgia

CUGLIERI

CAPO NIEDDU

Podere n. 1 - zona ex Etfas di S. Caterina di Pittinuri | Cuglieri (OR)
Tel. 0785 850493 | Cell. 347 4662990
www.caponieddu.it | info@caponieddu.it

Ristorante in agriturismo

Il ristorante si trova all'interno di un'azienda agricola multifunzionale, situata in prossimità della cascata di Capo Nieddu all'interno di una riserva naturalistica. La cucina utilizza materie prime prodotte in loco: olio, vino, miele ed erbe aromatiche. I piatti sono essenzialmente della cucina sarda e mediterranea; la cantina ha un ampio assortimento di vini locali e nazionali.

PIATTI TIPICI
Risotto all'elicriso; ravioli su succu; fracosta di manzo all'Orassale; calamari tra l'orto e il frutteto; agnello in umido a cottura lenta; croccante di salmone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti arselle e porcini

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 150 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Antonio Dessi

ELMAS

VILLA DEL MAS

Viale Cagliari, 26 | Elmas (CA)
Tel. 070 2128009
www.villadelmas.com
info@villadelmas.com

Questo ristorante, di proprietà della famiglia Pireddu, si trova vicino a Cagliari, sulla strada per l'aeroporto, ed era un'antica abitazione privata del famoso scultore sardo D'Aspro. Il locale è dotato di un accogliente giardino esterno e la cucina è a vista dalla sala da pranzo. Si segnala l'accoglienza, efficiente e raffinata. Il ristorante mantiene una cucina tradizionale e innovativa grazie all'impegno della proprietà e dello chef, che utilizza prodotti del territorio con prevalenza del km 0. Da non perdere, fra l'altro, i salumi e gli ottimi dolci. Originale la formula low cost per alcuni giorni.

PIATTI TIPICI
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pesto di rucola e salsa al pomodoro; tagliatelle di pasta fresca con gamberi e pomodorini; risotto con verdure e gambero rosso; calamaro alla brace con verdure grigliate; controfiletto di vitello con riduzione al Cannonau; trancio di pesce del golfo in guazzetto di pomodoro

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia con melanzane e bottarga

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40

FORDONGIANUS

SU MONTIGU

Via C. A. Dalla Chiesa | Fordongianus (OR)
Tel. 0783 60018 | Cell. 333 1124741

Si trova a Fordongianus, nell'entroterra, dove è possibile ammirare le antiche Terme romane ed è presente uno stabilimento che ne sfrutta le acque curative, usufruibile tutto l'anno. Il ristorante è a conduzione familiare, e lo chef possiede una vasta esperienza in cucina che spazia dai piatti di carni, ai funghi freschi in stagione, alla selvaggina e ai piatti di pesce dei mari locali. Vini tutti provenienti da cantine sarde.

PIATTI TIPICI
Ravioli di cinghiale con sugo di porcini; orecchiette ricci e ovuli; agnello ai cardi selvatici e finocchietto; sella di vitello ai porcini; spigola ai carciofi o all'agro; crostata all'arancia o al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Cannisones con ragù di cinghiale e pernice

CHIUSURA	lunedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	25-35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Mario Murgi

GAVOI

SANTA RUGHE

Via Carlo Felice, 2 | Gavoi (NU)
Tel. 0784 53774
www.santarughe.it | info@santarughe.it

Nel ristorante subito una sorpresa: il menu è a base di pesce, in un paese della Barbagia più interna, dove il porcetto arrosto è insostituibile. Ciò contribuisce a valutare ancor più positivamente la scelta dello chef, il quale, coniugando qualità e raffinatezza, dimostra così che la cucina più tradizionale, un totem indistruttibile in Sardegna, può ben convivere con quella più consona ai gusti di chi predilige i sapori e i profumi dei prodotti marini e lacustri (Gavoi è vicino al lago di Gusana, generoso di pesca). Ottima la scelta dei vini; eccellente il servizio.

PIATTI TIPICI

Ravioli di formaggio al ragù di cinghiale; capretto al finocchietto selvatico; cinghiale selvatico in umido; vellutata di pesce; anguilla arrosto su tondo d'arancia e melagrana; raviolini dolci di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Erbuzzu

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luigi Crisponi
ALTRO	menu

ITTIRI

AL CORSO

Corso Vittorio Emmanuele, 127 | Ittiri (SS)
Tel. 079 442765 | Cell. 348 6992550

L'attività nasce nel 1965 come trattoria e pensione/albergo per cacciatori e commercianti. Nel 2000, Salvatore Malduca la rileva e la trasforma in ristorante. Attualmente è caratteristico per la preparazione di piatti che utilizzano quasi esclusivamente prodotti locali, nel rispetto della stagionalità del territorio. Un particolare riguardo agli ortaggi, ai formaggi, ai salumi, ai vini e all'olio, per i quali Ittiri rappresenta un'eccellenza. Grazie alla vicinanza al mare, vengono serviti anche piatti con prodotti giornalieri della marineria di Alghero. Ottimo il servizio.

PIATTI TIPICI

Insalata di polpi con patate, rucola e pecorino romano; linguine ai frutti di mare (da settembre ad aprile anche al corallo di ricci di mare); gnocchetti sardi di semola di grano duro con sugo ghisadu o con salsicce; insalata di carciofi freschi con bottarga di muggine; porcetto, capretto e agnello arrosto (secondo stagionalità); pesce giornaliero della marineria di Alghero

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di ricotta con carciofi freschi, scaglie di pecorino e bottarga di muggine

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Salvatore Malduca
ALTRO	menu | accettano

NUORO

IL PORTICO

Via Monsignor Bua, 13 | Nuoro
Tel. 0784 217641
ristoportico@yahoo.it

Il ristorante è situato in un antico palazzo presso il Vescovado e la Cattedrale di S. Maria della Neve. L'ambiente è elegante, il servizio garbato e la presentazione dei piatti accurata. Cuochi e titolari sono i nuoresi Vania Tolu e Graziano Ladu. La cucina, sardo-continentale rivisitata con creatività, segue rigorosamente le stagioni. Interessante la scelta e la qualità dei dolci. Il locale dispone inoltre di un'ottima cantina di vini nonché di un'eccellente selezione di distillati. Insomma, un indirizzo sicuro, che può costituire una sosta veramente gradevole.

PIATTI TIPICI

Gnocchetti al sugo bianco di agnello; flan di pecorino e bottarga; treccia di agnello arrosto, cervelline e animelle fritte; scottadito di agnello in crosta di carasau; piccola selezione di pecorini locali con composta di frutta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchetto fresco con ragù bianco di agnello

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	20-31 gennaio e 20-31 luglio
PREZZO EURO	35-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

OLBIA

STAZZO BURRIOLU

Viale Cugnana, 42 | Olbia (OT)
Tel. 0789 33131
www.agriturismostazzoburriolu.it
daitarn3ni@yahoo.com

Ristorante in agriturismo

Antico stazzo gallurese appartenente alla famiglia Gala, situato in un contesto panoramico sul golfo di Cugnana. Utilizza prevalentemente prodotti agricoli di provenienza dalle campagne di proprietà e carni dell'allevamento familiare, per proporre piatti tipici della tradizione gallurese.

PIATTI TIPICI

Ricotta di pecora con miele di Cugnana; ciusoni alla gallurese; ravioli in salsa dolce; zuppa gallurese; agnello al forno; seadas

IL PIATTO DA NON PERDERE

Porcetto al mirto

CHIUSURA	mai
FERIE	da ottobre ad aprile
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Anna Spano Gala

OLIENA

SU GOLOGONE

Località Su Gologone | Oliena (NU)
Tel. 0784 287512
www.sugologone.it | gologone@tin.it

Ristorante in albergo

Albergo ristorante inserito in una stupenda valle, a pochi passi dalle importanti fonti carsiche de "Su Gologone". Autentica costruzione sarda, gestita dalla famiglia Palimodde. Il locale presenta un percorso di "botteghe" dove vengono realizzati manufatti di arredo, ricami, pitture e ceramiche; un orto da cui vengono ricavati alcuni prodotti serviti a tavola e soprattutto gli aromi del territorio. Si utilizzano ingredienti locali, semplici e genuini. Cento etichette di vini, tutti delle migliori cantine sarde. Si serve vino al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Maccarrones de busa; pane frattau; ravioli bianchi al finocchietto selvatico; cinghiale in cassola; arrosto di porchetto e vitella allo spiedo; capretto ai finocchietti selvatici

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filindeu (finissima pasta filata, in brodo di pecora e formaggio pecorino fresco)

CHIUSURA	mai da aprile a ottobre
FERIE	da novembre a marzo
PREZZO EURO	45-50 (con vino della casa)
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200

ORISTANO

BLAO

Via Mazzini, 114 | Oristano
Tel. 0783 030602
www.m4ph.eu | info@blao.it

Ristorante in albergo

Un nuovo locale, nato dopo la ristrutturazione di un'antica struttura, con volte e archi a vista, che regala una calda e raffinata atmosfera. La cucina si rivolge all'utilizzo di prodotti locali selezionati e di grande qualità, con un occhio particolare ai piatti di pesce e alla stagionalità. I vini sono scelti tra le migliori etichette dell'isola.

PIATTI TIPICI

Tartare di branzino con erbette spontanee e fiocchi di pecorino; carpaccio di tonno marinato con mele, arancia e zafferano; rosette di astice con semi di papavero e salsa di ribes; involtino di muggine ai profumi di primavera; orata del golfo gratinata, con gusci di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE

Culurgiones di muggine deliziati alla bottarga di Cabras

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	46-65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Antonio Marongiu

ORISTANO

COCCO E DESSÌ

Via Tirso, 31 | Oristano
Tel. 0783 252648
www.coccoedessi.it | info@coccoedessi.it

Ristorante - Pizzeria

Il ristorante è ubicato in un palazzo liberty completamente ristrutturato, conservando intatto il fascino dell'epoca. Ambiente raffinato, con sale riservate e un ampio gazebo nel cortile interno. Ristorante pizzeria, con una speciale attenzione ai piatti di pesce del mercato locale, trattati con maestria e grande rispetto per le pregiate materie prime. Ampia scelta di vini bianchi e rossi autoctoni.

PIATTI TIPICI

Bavette agli scampi nostrani su pesto di rucola; fregola alle arselle di Marceddì; calamari del golfo su spinaci croccanti e porri fritti; filetto di spigola aromatizzato al timo su caponata di verdure; aragosta locale con pomodorini pachino e cipollotti freschi; gambero rosso su crema di borlotti e guanciale croccante

IL PIATTO DA NON PERDERE

Calamari freschi su crema di patate e crostone di pane all'extravergine d'oliva

CHIUSURA	24 dicembre
FERIE	mai
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maurizio Falchi

ORISTANO

CRAF DA BANANA

Via A. De Castro, 34 | Oristano
Tel. 0783 70669
www.ristorantecrafbanana.com
ristocrafbanana@gmail.com

Il ristorante è ricavato in un locale settecentesco con volte a vela e mattoni a vista. Offre una cucina principalmente di terra, in inverno, e di mare, in estate, ricreando piatti e sapori di un tempo con l'impiego di prodotti locali. Questi sono in prevalenza del Montiferru, attingendo a produzioni di particolare interesse sia per le erbe spontanee, olio, funghi, sia per l'acquisto di formaggi e carni. La cantina ha un buon assortimento di vini dell'isola.

PIATTI TIPICI

Antipasto di prosciutto sardo con funghi e cardi selvatici; zuppa bonarcadese (con funghi e casizolu); tagliatella casereccia con muggine affumicato, pomorino fresco, bottarga e basilico; colurzones di patate, mentuccia e pecorino; filetto di modicana al Cannonau; ricotta gentile di pecora con miele caldo di corbezzolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Asinello in umido

CHIUSURA	domenica sera (inverno); domenica a pranzo (estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	40 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Salvatore Malica e Mattia Pippia
ALTRO	menu ✕ | accettano

PORTO TORRES

LI LIONI

Strada Statale ex 131, km 224,4
Porto Torres (SS)
Tel. 079 502286 | Cell. 340 5226468
www.lilioni.it | info@lilioni.it

Nella parte Nord-occidentale della Sardegna, a 4 km da Porto Torres, lungo la S.S.131, nella località Li Lioni, si trova il ristorante che ne prende il nome. La zona è tranquilla e rilassante e il locale è immerso nel verde della vegetazione mediterranea tra i profumi della macchia. Attualmente, è gestito dai quattro fratelli sulla via tracciata dai genitori. La continua ricerca delle materie prime di ottima qualità favorisce la riscoperta e la riproduzione dei sapori delle antiche ricette sarde che vengono presentate per farne apprezzare la delicata bontà.

PIATTI TIPICI
Zuppa gallurese; culurgiones ogliastrini; tataliu di agnello arrosto (solo in inverno); vitella "abis abis"; seada al miele; ricotta fresca di pecora con miele

IL PIATTO DA NON PERDERE
Porcetto cotto allo spiedo
(cottura al camino per 3 ore)

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

SANT'ANTONIO DI GALLURA

LA PITRAIA

Via Calangianus, 22
Sant'Antonio di Gallura (OT)
Tel. 079 669381
www.angeloearcangela.com
info@angeloearcangela.com

Il locale si raggiunge da Olbia prendendo la direzione di Tempio Pausania. È gestito dai fratelli Antonaglia, che portano avanti la tradizione gastronomica del territorio, iniziata nel 1983 dai genitori Angelo e Arcangela (Annamaria Pileri) ancora presenti nell'elaborazione dei "saperi" del locale. La cucina è semplice ma interessante, con particolare abilità nel trattare la gastronomia del fungo, sia in stagione, sia, con minor ampiezza, nella restante parte dell'anno. La cantina offre vini regionali. Garbo e simpatia contraddistinguono l'accoglienza. È preferibile prenotare.

PIATTI TIPICI
Zuppa gallurese; pasta fresca della casa con sugo di cinghiale; salumi e formaggi del territorio; fantasia di funghi di stagione; cinghiale in agrodolce; maialino arrosto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto agli ovoli (in stagione)

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	CartaSì, Pago BANCOMAT, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50

SANT'ANTONIO DI GALLURA

VALKARANA

Località Lu Lioni
Sant'Antonio di Gallura (OT)
Tel. 079 668019 | Cell. 349 1449132
www.valkarana.com
ristorante@valkarana.com

Ristorante in albergo

Il ristorante prende il nome dall'omonima valle del Carana; la stupenda terrazza esterna permette di ammirare l'affascinante paesaggio circostante che si affaccia sul lago del Liscia. Cucina dai sapori mediterranei, orientata alla tipica tradizione sarda, con particolare attenzione alla materia prima, di cui enfatizza le qualità organolettiche.

PIATTI TIPICI
Chiusoni al ragù di cinghiale; zuppa gallurese; aragosta alla catalana; grigliata di pesce; salumi e formaggi tipici sardi; seadas

IL PIATTO DA NON PERDERE
Porcetto al mirto

CHIUSURA	mai
FERIE	da novembre a marzo
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Alessandro Gala
ALTRO	menu

SANTU LUSSURGIU

ELIGHES 'UTTIOSOS

Località Bia Josso | Santu Lussurgiu (OR)
Tel. 0783 550361 | Cell. 320 1741068
www.elighesuttiosos.it
acaratzu@hotmail.com

Ristorante in agriturismo

Agriturismo nel cuore della natura dove ha sede l'attività agricampeggio, che utilizza e trasforma i prodotti dell'azienda stessa con sapienza e tradizione, seguendo il ciclo delle stagioni. La strada sterrata di accesso al ristorante purtroppo è accidentata ma si può godere di uno splendido panorama e della calda accoglienza dei proprietari, oltre alla genuinità dei piatti.

PIATTI TIPICI
Tagliere di affettati e formaggi di produzione propria; fregola in brodo di bue rosso; maialetto alle erbe; ghisadu di bue rosso; "ruiolos" di formaggio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli di formaggio fresco e bietole

CHIUSURA	aperto solo su prenotazione
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Maria Lucia Are

SARDEGNA

SASSARI

GIAMARANTO

Via Alghero, 69 | Sassari
Tel. 079 274598
www.giamaranto.it
giamaranto.ss@gmail.com

Il locale è stato fondato più di 40 anni fa dai fratelli Gianni e Amedeo Deiana. Il primo si è sempre occupato della cucina, il secondo della sala. Insieme ai due fratelli hanno collaborato le rispettive mogli e i figli, dopo lunghi periodi di apprendistato all'estero. Il locale ha sempre avuto una linea di cucina basata sulle tradizioni familiari: pasta fatta a mano, minestre, carni, dolci, ingredienti di stagione, funghi, asparagi e soprattutto crostacei.

PIATTI TIPICI

Ravioli fatti in casa ripieni di carciofi, conditi con burro e parmigiano; tagliatelle fatte a mano con funghi porcini; tagliatelle nere fatte a mano con calamari, vongole e bottarga di muggine; pappardelle fatte a mano con sugo di pomodoro e melanzane; tagliata di manzo con asparagi selvatici; pesce al forno con pomodorini

IL PIATTO DA NON PERDERE

Culurgiones ogliastrini fatti a mano ripieni di patate, formaggio e menta con pomodoro e basilico

CHIUSURA	domenica
FERIE	12-30 agosto e dal 23 dicembre all'8 gennaio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Gianni Deiana e Antonello Casula

SASSARI

IL VECCHIO MULINO

Via Frigaglia, 5 | Sassari
Tel. 079 492034 | Cell. 339 3407008
ilvecchiomulino.ss@gmail.com

Caratteristico locale del centro storico di Sassari, nei pressi del Duomo, situato sopra un antico frantoio oleario. Fa parte di un circolo enogastronomico e artistico, dove si tengono frequentemente conviviali abbinate a importanti momenti culturali. Il ristorante, gestito personalmente dal titolare dal 2010, offre una cucina regionale che usa ingredienti freschi e di stagione, materie prime locali provenienti da coltivazioni o allevamenti rispettosi di specifici disciplinari. Vengono anche preparati menu vegetariani e vegani. I vini, le birre e i formaggi sono esclusivamente prodotti del territorio. Il servizio è cortese, rapido e discreto.

PIATTI TIPICI

Asparagi (selvatici o coltivati) al cartoccio con erbette aromatiche; formaggi e ricottine di pecora con composte di frutta e miele sardo (cardo, agrumi); lasagne di pane carasau con verdure di stagione e casizzolu; fregola sarda con verdure di stagione e casizzolu; brasato di bue rosso al Cannonau, con olive, pomodoro secco e finocchietto selvatico con contorno di dadolata di ortaggi al forno; tabacchiere con bianco mangiare con composta di frutta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli ripieni di ricotta e finocchietto selvatico, conditi con crema di pecorino dolce, fiori di zucca e scorza di limone

CHIUSURA	domenica intera giornata e lunedì a pranzo
FERIE	dal 15 agosto alla prima settimana di settembre
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	zona pedonale
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

SIAMAGGIORE

DA RENZO

Strada Statale 131, uscita Siamaggiore
Siamaggiore (OR)
Tel. 0783 33658 | Cell. 335 5294141
www.darenzo.it | renzo.corona@tiscali.it

Storico ristorante al centro della Sardegna, si sviluppa su un'ampia superficie adibita a parco con piscina, corredata da spazi relax dove all'occorrenza vengono organizzati cene ed eventi. Il ristorante si compone di 4 sale molto accoglienti che si affacciano sul parco. La cucina esprime da sempre i valori dei piatti locali, dove gli ingredienti, di grande qualità, sono sapientemente utilizzati in base alla stagionalità. Cucina essenzialmente di pesce, con materie prime freschissime, dai frutti di mare alle aragoste e agli astici, senza tralasciare l'abbondante varietà di pesci.

PIATTI TIPICI

Polpo caldo con cardi selvatici e carciofi; frutti di mare, gamberi, scampi serviti crudi; fritto di paranza; lorighittas al sugo di crostacei; aragosta e longhifante alla catalana; sorbetto al mirto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fregola ai crostacei

CHIUSURA	dal lunedì al giovedì (autunnno-inverno); domenica sera e lunedì (in estate)
FERIE	mai
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	300 + 400 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Nicola Corona

SIDDI

S'APPOSENTU

Vico Cagliari, 3 | Siddi (CA)
Tel. 070 9341045
www.sapposentu.it| info@sapposentu.it

La scelta del nome "S'Apposentu", che significa il salotto buono di casa, presenta lo spirito di convivialità del ristorante, che si trova in un piccolo centro agricolo a 45 km da Cagliari, in un edificio collegato allo storico pastificio Puddu. Il tocco sapiente dello chef Roberto Petza garantisce una valida interpretazione della cucina sarda che ha i suoi punti di forza nell'utilizzo dei prodotti del territorio e in un'attenta cura verso proposte cucinarie che salvaguardino l'ecosistema. Ci sono tre tipi di menu: degustazione di terra, di mare e alla carta, tutti ugualmente validi.

PIATTI TIPICI

Zuppa di fregola alle delizie del mare e basilico; raviolini di zucca e formaggio morbido; maialino cotto nel fumo di mirto con salsa di vino Cannonau; tortino di cioccolato con salsa d'arance leggermente pepate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gelato di cipolle con muggine affumicato in casa e prosciutto croccante

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60

SARDEGNA

TEMPIO PAUSANIA

IL MELOGRANO

Via Vittorio Emanuele | Fraz. Nuchis
Tempio Pausania (OT)
Tel. 079 674043
www.hotelilmelograno.net
tilocca.claudio@tiscali.it

Ristorante - Pizzeria in albergo

Ristorante pizzeria in hotel, con un ambiente accogliente, a conduzione famigliare. La cucina regionale, di terra e di mare, è sana ed equilibrata, ricca di prodotti galluresi di nicchia, senza trascurare preparazioni più elaborate e attente alle nuove tendenze dell'enogastronomia.

PIATTI TIPICI
Laganelle alla melagrana; risotto Carnaroli con scampi, arselle e pesto; risotto al tartufo; insalata di gamberi con frutta; tonno al pepe verde

IL PIATTO DA NON PERDERE
Aragosta alla castellanese

CHIUSURA	lunedì (tranne festivi)
FERIE	dall'8 al 24 gennaio
PREZZO EURO	36-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	140
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sisto Puddu e Claudio Tilocca

TETI

L'OASI

Via Trento, 10 | Teti (NU)
Tel. 0784 68211 | Cell. 349 5673926
loasideifunghi.teti@tiscali.it

L'Oasi "dei funghi", titolo più appropriato non poteva essere scelto per caratterizzare il ristorante appollaiato sulle boscose alture di Teti, paesino ricco di archeologia, inondato dal profumo di erbe fragranti, disseminato di ogni varietà di funghi. Il locale è accogliente e gradevolmente familiare. Qui la natura è prodiga e il fungo è il re della tavola. Le pietanze sono impreziosite dallo stregato sapore dei porcini, dell'antunna, del tartufo sardo; dal superbo gusto della mentuccia, dalle bacche di mirto, di ginepro e del crescione. La cucina è impostata sulla genuinità e la generosità di questa terra.

PIATTI TIPICI
Varietà di antipasti; culurgiones patate e formaggio; lisonzas ai funghi e tartufo sardo; maialetto arrosto; cinghiale selvatico con patate e olive; crêpe-adas

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fregula con funghi

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Anna Maria Mele

TONARA

LOCANDA DEL MUGGIANEDDU

Via Monsignor Tore, 10 | Tonara (NU)
Tel. 0784 63885
locandamuggianeddu@tiscali.it

Ristorante in albergo

Con le parole "Nanneddu meu su mundu er gai: a sicut erat non torrat mai!" (Nanneddu mio, così va il mondo: com'era non torna più), del tonarese Peppino Mereu, ci ritroviamo in un tempo fermo, a Tonara (patria sarda del torrone), nella "Locanda del Muggianeddu". Alimenti unici e a chilometro zero; piatti veri e tipici della tradizione montanara, rari endemismi come la salvia desoleana impastellata e fritta. Il tutto in una locanda, ricordando le "posadas ospitales", dove far riposare cavalli e buoi che tiravano carri: un piatto di zuppa di patate e casu 'e murgia, con un bicchiere di vino, ristoravano i viandanti che venivano da lontano. Prezzo e ospitalità ottimi.

PIATTI TIPICI
Piedini di maialetto, carni e interiora di agnello e di capra, granelli e cervellini; "casucazau" e "casucundiu", la ricotta mùstia; zuppa di patate e casu 'e murgia; salvia desoleana (dal nome del suo scopritore) impastellata e fritta; ravioli di formaggio fresco acido e mentuccia; orrubiolos di formaggio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di lapazio (*rumexcrispus*: erbetta presente in primavera-inizio estate)

CHIUSURA	lunedì
FERIE	15 gennaio-15 febbraio
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Mauro Zucca

TORTOLÌ

ARBATASAR

Via Porto Frailis, 11
Fraz. Arbatax | Tortolì (OG)
Tel. 0782 6518 | Cell. 348 9924889
www.arbatasar.it | hotel@arbatasar.it

Ristorante in albergo

Il ristorante si compone di diversi ambienti dedicati alle varie esigenze degli ospiti. Propone una cucina tipica e mediterranea, con piatti della tradizione locale rivisitati, e con un'attenta cura nella scelta delle materie prime sempre fresche e di altissima qualità, ben presentate. La cantina è fornita di un'ottima selezione delle migliori etichette di vini regionali e nazionali.

PIATTI TIPICI
Code di gambero in crosta di mandorle e miele con buccia di arancia; carpaccio di ricciola con citronette, pepe rosa e fragole; fregola nera alla bisque di scampi flambati al Cognac; filetto di bovino adulto glassato al Passito d'Ogliastra; tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo su letto di misticanza e vinaigrette al radicchio; semifreddo all'amaretto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli neri ripieni di cernia, con vongole veraci e datterini freschi

CHIUSURA	mai
FERIE	da novembre a marzo
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110/120 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Alberto Secci
ALTRO	menu e vegani

TORTOLÌ

BITTA

Loc. Porto Frailis
Fraz. Arbatax | Tortolì (OG)
Tel. 0782 667080
www.hotellabitta.it | info@hotellabitta.it

Ristorante in albergo

Situato sul mare, di fronte alla splendida cornice della baia di Porto Frailis, sulla quale si affaccia la suggestiva veranda dove si può cenare d'estate. La gestione del ristorante, dal 1967, è della famiglia Bovi; la cucina è mediterranea con l'utilizzo di prodotti locali. Ottima selezione di vini regionali, nazionali e internazionali. Servizio attento e professionale.

PIATTI TIPICI
Crudité di mare; riso 1967; tagliolino nero; fregola sarda; tonno scottato; zuppa di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pescato del giorno

CHIUSURA	mai
FERIE	da novembre a febbraio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Lorenzo Pizzo
ALTRO	menu

TORTOLÌ

ITTITURISMO

Loc. Peschiera San Giovanni | Tortolì (OG)
Tel. 0782 664415 | Cell. 328 4817822
www.pescatortoli.it | info@pescatori.it

Ristorante in ittiturismo

Il locale è inserito in un contesto ambientale di grande fascino, nello stagno di Tortolì tra il mare e l'imponente catena montuosa del Gennargentu. Il ristorante è arredato in modo essenziale; il servizio è "spartano", le mogli dei pescatori cucinano e servono le delizie del mare e dello stagno. Antipasti classici della tradizione marinara locale, cozze di Arbatax, insalate di mare e bottarga di muggine, tra le più pregiate in Sardegna. I primi sono paste fresche con le arselle o gli scampi. A seconda del periodo di pesca, si può gustare dell'ottimo tonno o muggine e anguille alla brace. I vini sono quelli della locale cantina sociale di Tortolì.

PIATTI TIPICI
Ostriche "Fabrizie"; bottarga di Tortolì; cozze e arselle; pasta fresca al sugo di capra marina; grigliata di pesci di laguna; frittura mista di mare

IL PIATTO DA NON PERDERE
Zuppa di pesce

CHIUSURA	lunedì
FERIE	da ottobre a marzo
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante
IN CUCINA	Antonello Puddu
ALTRO	menu | accettano

LE BUONE TAVOLE *all'estero*

Argentina

BUENOS AIRES

L'ADESSO

Fray Justo Santamaria de Oro, 2047
Buenos Aires
Tel. +54 11 2077 7748
www.ladesso.com.ar | info@ladesso.com.ar

L'Adesso nasce nel 2012, nel quartiere Palermo. Il proprietario e chef Leonardo Fumarola ha scelto questo nome per rappresentare una proposta gastronomica di cucina italiana con un tocco moderno, nella preparazione o presentazione. Lo chef pone molta attenzione nella scelta degli ingredienti, utilizzando semola italiana, passata di pomodoro di rinomate aziende italiane e sempre pesce fresco e formaggi di alta qualità. La cantina dispone di più di 800 bottiglie. Inoltre c'è ampia scelta di cocktails italiani come Negroni, Aperol Spritz, Garibaldi, Milano Torino.

PIATTI TIPICI

Bruschette con mousse di baccalà con polvere di caffè e capperi; fettucine al cacao con ragù di cinghiale e funghi porcini; risotto al limone con calamaretti al nero di seppia; polenta con le spuntature; pesce di paranza al gratin con crosta di pane aromatico e verdure saltate alla siciliana; torta caprese tiepida con gelato ai frutti di bosco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Bocconotto pugliese, pasta frolla ripiena di crema pasticciera e ciliegie, servito tiepido con gelato di cannella

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	32
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Leonardo Fumarola

BUENOS AIRES

MARIA FEDELE

Adolfo Alsina, 1465 | Buenos Aires
Tel. +54 11 4381 2233
www.ristorantemariafedele.com

Ristorante familiare, dedicato alla cucina tipica calabrese e internazionale. Un piccolo tesoro nascosto, gestito con attenzione dalla famiglia Radetti. Ampia scelta di piatti di stile casareccio, come la pasta fatta in casa e la grande varietà di dolci. La particolarità è un prezzo fisso che include la degustazione di varie specialità, tra dieci e tredici antipasti, tre primi piatti, un secondo, che può essere una carne o un risotto e fino a otto assaggi di dolce.

PIATTI TIPICI

Longaniza (salsiccia tipo lucanica) calabrese con peperoncino; fegato di maiale con Marsala su letto di cipolla caramellata; fusilli con 'nduja, pancetta e aglio; brasolata al Barolo; pastiera napoletana; sfogliatelle napoletane

IL PIATTO DA NON PERDERE

Coppa calabrese, prodotta artigianalmente dal ristorante

CHIUSURA	dalla domenica al martedì. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ariel Paoletti, Ricardo Pérez, Daniel "Mochila" Andrade

Australia

ADELAIDE

AMBROSINI'S RESTAURANT

136, Magill Road
Norwood South Australia | Adelaide
Tel. +61 08 8363 2152
www.ambrosinis.com.au
paul.ambrosini63@gmail.com

Fondato da Amabile e Lena Ambrosini, assieme ai figli Paolo e Remo e alla nuora Stephanie. La famiglia Ambrosini è originaria di Cercino, in provincia di Sondrio. Il ristorante è situato a Norwood, un sobborgo di Adelaide. Gli chef sono Remo e Matthew (padre e figlio); Paolo si occupa della gestione interna. Il ristorante gode dell'esperienza di 3 generazioni di cuochi. Promuove una cucina tipica del Nord Italia, precisamente della Valtellina, usando ingredienti come brodo, erbe fresche, zafferano, funghi porcini secchi. I vini sono selezionati in base alla qualità e alle regioni sia italiane sia australiane.

PIATTI TIPICI

Bresaola; penne al ragù di manzo; risotto di pesce; gamberoni allo zafferano; scaloppine al tartufo e funghi; semifreddo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di manzo con funghi porcini

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica e lunedì
FERIE	gennaio; Natale; Venerdì Santo; Pasqua
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	75 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Remo e Matthew Ambrosini

ADELAIDE

VASARELLI CELLAR DOOR RESTAURANT

169 Main Road, McLaren Vale | Adelaide
Tel. +61 08 8323 7980
www.vasarelli.com.au
vasarellicellardoor@bigpond.com.au

Situato nel cuore di McLaren Vale, Vasarelli offre al pubblico una combinazione di vini eccellenti e amore per la cucina italiana. Propone una buona scelta di pietanze, dagli antipasti alla pasta fatta in casa, dalle carni biologiche al pesce fresco. L'olio di oliva usato è di propria produzione. La famiglia Vasarelli produce vini da oltre tre decenni a McLaren Vale e Currency Creek. Vino di successo è il Pasquale Selection con tre varietà di uva, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

PIATTI TIPICI

Terrina d'anatra; pepata di cozze; taglierini al granchio; gnocchi ai funghi; pappardelle con coniglio e zafferano; stinco di agnello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Porchetta ai fagioli borlotti

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	25 dicembre
PREZZO EURO	55
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Michael Vasarelli

BRISBANE

CASA NOSTRA RISTORANTE

Shop 6, Mc Lachlan Street | Brisbane
Tel. +61 07 3257 0007 | Cell. 040 8015999
www.casanostraristorante.com.au
casanostrabrisbane@gmail.com

Caratteristica del locale è la cucina di impronta siciliana. Tutto è rigorosamente fatto in casa, dalla pasta ai dolci, secondo ricette tradizionali rielaborate in chiave moderna. Il ristorante è specializzato nella cucina di mare (pesce, crostacei, ecc.) e nell'elaborazione dei prodotti di alta qualità, con l'uso di ingredienti provenienti prevalentemente dall'Italia, ma anche di quelli locali di maggior pregio.

PIATTI TIPICI

Cozze alla siciliana, saltate con vino bianco e limone; gamberi e capesante grigliati in salsa di avocado e caprino; agnolotti all'aragosta, ripieni di aragosta in bisque di aragosta; gnocchi pistacchio e prosciutto; involtini di pesce spada, ripieni e serviti con cous cous e caponata; scaloppine ripiene: vitello farcito servito in salsa di vino bianco

IL PIATTO DA NON PERDERE

Dentice ai carciofi ripieno con crema di carciofi e servito con patate alle erbe e insalatina di finocchio fresco e asparagi

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	55/60 + 20/25 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Biagio Biuso

BRISBANE

THE ROYAL

1259 Sandgate Road (Nundah) | Brisbane
Tel. +61 07 3266 2777
www.ourhotels.com.au/theroyal
theroyal.manager@spirithotels.com.au

Ristorante - Pizzeria

Punto di ritrovo della città dal 1888. La ristrutturazione dell'albergo, nel 2014, ne ha sottolineato il ruolo di meta gastronomica. È stato trasformato da un tipico pub inglese in un hotel-ristorante familiare e amichevole, con cucina tipica italiana. Piatti autentici e difficili da trovare altrove in Australia.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto; bruschetta con pomodoro e basilico; pappardelle al ragù di vitello; linguine ai frutti di mare; controfiletto di manzo alla griglia; pizza impastata a mano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagna con polpa di granchio e abalone

CHIUSURA	mai
FERIE	Natale, Venerdì Santo
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	72 + 66 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Manuel Battaglia

AUSTRALIA

CANBERRA

LA CANTINA

4 Iluka St, Narrabundah | Canberra
Tel. +61 2 6239 5556
www.la-cantina.com.au

Con uno spazio ampio e accogliente, dipinti classici italiani alle pareti, mattoni in stile romano antico, con contrasti di luce da lumi moderni, il ristorante crea un'atmosfera di cantina antica. La famiglia Celestino, che da sette anni gestisce il locale, ha creato un spazio conviviale, allegro e invitante, pur conservando un senso di intimità grazie alle arcate di mattoni, ai pavimenti di legno scuro e con poltrone color cioccolato. Il menu propone i piatti italiani della festa, sia tradizionali sia moderni. Anche il caffè è molto piacevole: è dal 1909 che la famiglia Celestino gestisce la propria torrefazione.

PIATTI TIPICI
Gnocchi alla romana; spalla d'agnello brasato lentamente, cipolle rosse sott'aceto e purè di patata cremosa; galletto alla diavola, patate arrostite e salmoriglio; costollette di maiale, purè di mela aspra, limone e rughetta; gnocchi al gorgonzola con noci candite; polpette di vitello e prosciutto con salsa di pomodoro al peperoncino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli anatra, funghi e confit d'aglio, con emulsione di salvia abbrustolita, burro e parmigiano

CHIUSURA	domenica; sabato e lunedì a pranzo; feste nazionali
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sean Mawbey

MELBOURNE

SCOOZI

136 Union Road | Ascot Vale | Melbourne
Tel. +61 03 9370 0100
www.scoozi.net

Pizzeria

Phillip e Amalia Bruno hanno creato un'accogliente e autentica cucina napoletana nella loro pizzeria. Scoozi è l'unico ristorante del suo genere in Australia ed è stato premiato con la certificazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e dell'Associazione Napoletana Pizzaioli. Usando prodotti genuini, tra cui la mozzarella di bufala, che Phillip fa venire in aereo dall'Italia, l'attenzione al dettaglio e la conservazione dell'arte autentica di fare la pizza fanno sì che questo piccolo ed economico ristorante famigliare sia un vero gioiello culturale e gastronomico. Quando non è al suo forno a legna a fare la sua fantastica pizza a Melbourne, Phillip viaggia in tutto il mondo a monitorare gli altri pizzaioli, in qualità di Presidente australiano dell'Associazione Napoletana Pizzaioli.

PIATTI TIPICI
Tutte le pizze; antipasti di pizza fritta; maccheroni incattuciati (cotti al forno a legna con ragù di maiale e vitello, fior di latte e provola); sfinci

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizze margherita, marinara originale, salsiccia

CHIUSURA	lunedì e martedì
FERIE	gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Phillip Bruno

MELBOURNE

TRATTORIA EMILIA

Rear of 360 Little Collins St | Melbourne
Tel. +61 03 9670 7214
www.emiliamelbourne.com.au
info@emiliamelbourne.com.au

Questo ristorante ha l'unico forno per il pane nel centro di Melbourne. L'impasto con lievito naturale, le paste e i pasticcini sono così meravigliosi che già in tarda mattinata sono difficili da trovare. Fortunatamente per i commensali, c'è sempre una scorta di pane casareccio per accompagnare la selezione di pasta artigianale condita con il sugo di produzione propria. Come suggerisce il nome, il team del locale offre una cucina classica, con un menu che rende omaggio alla regione italiana da cui proviene: l'Emilia. L'ambiente è semplice, tipo trattoria.

PIATTI TIPICI
Salumi e gnocco fritto; tagliatelle al ragù alla bolognese; tortelloni emiliani; guanciale di manzo brasato all'aceto balsamico

IL PIATTO DA NON PERDERE
Vienetta 2015: versione eccentrica di un classico dessert (semifreddo alla nocciola fatto in casa, mousse di ricotta e cioccolato con salsa al Brandy)

CHIUSURA	domenica
PREZZO EURO	fino a 40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luca Flammia e Francesco Rota

SYDNEY

BEPPI'S

21, Yurong Street | Darlinghurst | Sydney
Tel. +61 02 93604558
www.beppis.com.au
beppis@beppis.com.au

Beppe Polese apre il ristorante nel 1956 e da allora il locale ha appena compiuto 60 anni con lo stesso proprietario. Dal marzo 2016, Marco, il figlio di Beppe, ha preso le redini, continuando nello stesso stile del padre e con la stessa energia. La lista dei vini, vintage, è veramente eccezionale. Beppi's è rinomato per la sua cucina regionale friulana, con piatti tradizionali. Il motto del locale è semplice: cibo onesto, ingredienti italiani, ricette regionali. Beppe, grazie alla sua personalità, si è conquistato una clientela composta da personalità politiche, magnati della finanza, artisti e attori.

PIATTI TIPICI
Minestrone friulano; ravioli ripieni di zucca e amaretti; spaghetti verdi alla chitarra con sugo alla marinara al cartoccio; saltimbocca di vitello con asiago, prosciutto e salvia; ossobuco friulano di vitello con piselli, pomodori e polenta; polpi all'arrabbiata con polenta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Capelli d'angelo con granchi, gamberi, vongole e capesante

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Joe Camilleri

SYDNEY

LUCIO'S

47 Windsor Street | Paddington | Sydney
Tel. +61 02 9380 5996
www.lucios.com.au | info@lucios.com.au

Il proprietario Lucio Galletto, proveniente da una famiglia di ristoratori liguri, ha un carattere amichevole e accattivante. La sua cucina ligure tradizionale è un simbolo di italianità a Paddington. L'ambiente è abbellito da lavori artistici di ogni tipo e soprattutto da quadri di famosi pittori australiani. Lucio, coadiuvato da sua moglie Sally, riesce a ricordare sempre i nomi di tutti i suoi clienti. La passione per il cibo della sua Liguria è leggendaria.

PIATTI TIPICI

Torta di farro; fazzoletti neri ai frutti di mare; fettuccine con prosciutto e fichi; pesce al sale; anatra arrosto con radicchio alla griglia; torta di ricotta e nocciola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini alla granseola (nel menu dal 1983)

CHIUSURA	domenica, lunedì e feste nazionali
FERIE	mai
PREZZO EURO	65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Nicole Bampton

SYDNEY

PILU AT FRESHWATER

Moore rd, Freshwater | Harbord | Sydney
Tel. +61 02 9938 3331
www.piluatfreshwater.com.au
dining@piluatfreshwater.com.au

Giovanni Pilu è uno chef sardo che offre con orgoglio la cucina della sua Sardegna. Il ristorante, situato in una piccola e spettacolare baia (Freshwater) aperta sull'oceano, è uno dei pochi, a Sydney, che esprime al meglio la cucina regionale italiana. Il servizio è impeccabile, cortese, mai intrusivo. La lista dei vini comprende oltre 90 etichette sarde, quasi tutte importate personalmente da Giovanni, ma anche altri vini italiani e australiani.

PIATTI TIPICI

Brodo di pecorino, fregola, pastinaca e cavolo nero; culurzones ripieni di zucca, aceto di mele e muggine; malluredds, calamari, porro, melanzane e bottarga; spaghettoni con ricci di mare, purè di cavolfiore e bottarga; pecora in cappotto; seadas ripiene di ricotta con miele di corbezzolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Porceddu arrosto cotto a bassa temperatura (per più di 3 ore)

CHIUSURA	domenica a pranzo e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	100 + 12 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Pilu

Austria

VIENNA

LA NÒ

Dorothegasse 19 | Vienna
Tel. +43 01 5120 360 | Cell. 066 03774467
www.lano.at | office@lano.at

Trattoria

Questa accogliente tipica trattoria toscana, nel cuore di Vienna, è caratterizzata da un ambiente in stile italiano e da una sobria eleganza. Anche la cucina è improntata sulle preparazioni della regione ed è realizzata con i migliori prodotti freschi di stagione, in quanto il menu si basa sull'offerta quotidiana del mercato. Servizio curato con attenzione ai dettagli.

PIATTI TIPICI
Tordelli al ragù; spaghetti allo scoglio; gamberoni al guazzetto; zuppa di pesce; pere cotte al Vinsanto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bistecca alla fiorentina

CHIUSURA	domenica, lunedì a pranzo
FERIE	2 settimane centrali di agosto, prima settimana di febbraio
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	38 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Daniele Rifredi
ALTRO	menu ✕ | accettano

VIENNA

SOLE

Annagasse 8-10 | Vienna
Tel. +43 1513 4077
akinuredini@hotmail.it

Un ristorante tipico italiano, dove professionalità e qualità rappresentano l'ottimo livello della cucina mediterranea offerta. Il proprietario ama la musica e manifesta questa sua passione per l'armonia sia nell'architettura del locale sia nelle tonalità del menu.

PIATTI TIPICI
Tagliatelle con scampi e zucchine; strozzapreti al ragù di San Daniele; saltimbocca alla romana; filetto di branzino in crosta di patate; torta mousse di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Branzino al sale

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 45 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Raffaele De Sieno
ALTRO	menu ✕ | accettano

Belgio

BRUXELLES

ARS VINORUM

Rue de la Reinette 4-6 | Bruxelles
Tel. +32 02 503 3933
www.ars-vinorum.com
salute@ars-vinorum.com

Il ristorante è stato aperto, con una cucina che copre tutte le regioni d'Italia, nel 2009, da Alessandra Melloni, che si potrebbe definire senz'altro "figlia d'arte", e che continua una tradizione familiare di oltre venticinque anni. Il padre, infatti, ha condotto per molto tempo il ristorante "La Paniscia", molto noto a Bruxelles. Conclusa quest'esperienza, negli attuali locali apre "Ars Vinorum", all'inizio esclusivamente enoteca, una delle migliori enoteche di vini italiani di Bruxelles. In seguito, il locale include anche la ristorazione, e oggi è un ottimo ristorante che offre una vera cucina regionale italiana, dove la carta cambia ogni settimana, ed è accompagnata da ottimi vini, anche al bicchiere.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di capesante al tartufo nero; fileja di pesce spada alla ghiotta; casarecce ai carciofi, pomodori secchi, briciole croccanti e limone; risotto allo spumante con Parma croccante; ravioli di capesante, scampi e piselli, salsa burro e zafferano; scaloppina al Marsala e uva

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fegato di vitello al miele, mele e senape

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Alessandra Melloni

BRUXELLES

OSTERIA BOLOGNESE

Rue de la Paix 49 | Bruxelles
Tel. +32 02 6085154
www.osteriabolognese.be
info@osteriabolognese.be

Vera e genuina cucina bolognese, unica a Bruxelles. Tutti i prodotti adoperati arrivavano settimanalmente da Bologna. Il cuoco Valentin, spagnolo di Valencia e figlio d'arte, si è formato professionalmente a Bologna e cucina nel rispetto fedele della tradizione della cucina della città emiliana.

PIATTI TIPICI

Tagliere bolognese di salumi e formaggi della tradizione con crescentine fritte; tagliatelle al ragù; lasagna bolognese; tagliatelle con tartufo nero e noci; tortellini in brodo; cotoletta petroniana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpettone alla bolognese

CHIUSURA	sabato a pranzo, domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	26
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Valentin

BRUXELLES

TOSCANA 21

Rue de Rollebeek 21 | Bruxelles
Tel. +32 02 502362

Il ristorante è stato aperto nel 2006 da Lorenzo Barontini, fiorentino doc, che, alla sua prima esperienza da ristoratore, ha fatto subito centro. Il locale, infatti, piccolo ma accogliente, in brevissimo tempo si è conquistato una notevole notorietà ed è diventato un punto di riferimento irrinunciabile per gli amanti dalle vera cucina toscana. Lorenzo non ha mai ceduto alla tentazione di compiacere il gusto locale e ha rigorosamente mantenuto ingredienti, sapori, profumi e confezione dei piatti secondo la più genuina tradizione della sua terra. Tutti gli ingredienti, di eccellente qualità, arrivano settimanalmente, sotto la supervisione di papà Paolo che fa la spola con la Toscana, e questo fa la differenza. Ma chi li elabora in cucina è la mamma Jeanine, belga d'origine ma toscana di adozione, che con tocco sapiente riesce a trasformare piatti anche apparentemente semplici, in vere e proprie prelibatezze. Leggendaria è la sua ribollita.

PIATTI TIPICI

Ribollita; trippa alla fiorentina; pappardelle al cinghiale; ravioli gnudi ricotta e spinaci; arista al forno con patate e fagioli cannellini; arrosto di piccione con pisellini alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliatelle al sugo di pecora

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Jeanine Lombaerts

BRUXELLES

VINI DIVINI

Rue du Berger 24 | Bruxelles
Tel. +32 02 5108340

Il ristorante nasce da un'idea audace dello chef campano Vincenzo Marino. Vincenzo da sempre coltiva una passione innata per la cucina, che lo spinge, una ventina di anni fa, a intraprendere, come autodidatta, il mestiere di ristoratore a Bruxelles. Ormai è conosciuto da tempo nel panorama gastronomico della città, grazie al suo piccolissimo ristorante, frequentato persino dalla famiglia reale. Qualche anno fa, Vincenzo decide di creare un secondo ristorante (chiamato anche "Vini Divini") in un locale adiacente, passando le redini della cucina alla cuoca siciliana Antonella. Il ristorante si è recentemente arricchito di un'accogliente sala per gli aperitivi, una terrazza all'aperto, un'enoteca sotterranea e un negozio per l'acquisto di prodotti tipici. Il menu cambia ogni giorno, a seconda dell'offerta del mercato e dell'ispirazione del momento.

PIATTI TIPICI

Rigatoni con salsiccia; orecchiette con colatura di alici di Cetara; involtini di pesce spada alla siciliana; filetto di cerbiatta; tonno alla griglia; torta al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Panna cotta ai fiori di lavanda

CHIUSURA	domenica, lunedì
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	15 + 50 (in sale diverse)
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Vincenzo Marino

OVERIJSE

PINO

Chaussée de Bruxelles 505 | Overijse
Tel. +32 02 6572257
www.ristorantepino.be

Il ristorante è stato aperto nel 2012 da Pino Riganti, in sala Mattia Riganti e Samanta, in cucina Sergio Ricchiuti e Diego Riganti. Pino, pugliese, è in Belgio dal 1981 e da allora ha sempre lavorato nel settore della ristorazione. Ha creato un ristorante raffinato ed elegante che certamente soddisfa le aspettative di una clientela esigente. Il servizio, discreto e affabile, contribuisce positivamente al successo del locale.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di vitello tonnato; pappardelle alla crema di zucchine e gamberoni reali; risotto Carnaroli al Prosecco e caviale; spaghetti alla chitarra all'astice, sfumato al Passito di Pantelleria; costine di vitello da latte con salsa vellutata al profumo di timo e aglio; capretto biologico della Murgia al forno

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tartellette alla pera

CHIUSURA	mai
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Sergio Ricchiuti e Diego Riganti

Brasile

RIO DE JANEIRO

ARTIGIANO

Avenida Epitacio Pessoa 204
Jardim de Alah | Ipanema | Rio de Janeiro
Tel. +55 21 2512 6107
www.restauranteartigiano.com.br
restauranteartigiano@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

Locale allegro, piacevole, tipicamente italiano anche nell'arredamento, situato in una delle aree più valorizzate di Rio de Janeiro. Buonissima la pizza, cotta in forno a legna, non napoletana perché sottile e croccante, preparata con materie prime selezionate. Ottima scelta di primi, molti con crostacei e frutti di mare, mentre i secondi sono prevalentemente a base di carne. Vasta selezione di vini italiani; molto interessante il rapporto qualità - prezzo.

PIATTI TIPICI
Roselline romagnole con mozzarella e prosciutto di Parma; tortelli d'erbetta alla parmigiana; garganelli con capesante, indivia e asparagi allo spumante; medaglioni alle olive nere; fiori di zucca ripieni; semifreddo all'arancia e pompelmo alle mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelli di aragosta allo zafferano

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	25
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	150 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

RIO DE JANEIRO

GIUSEPPE

Rua Sete de Setembro, 65 | Rio de Janeiro
Tel. +55 21 2509 7215
www.giuseppe.com.br
contato@giuseppe.com.br

Ristorante d'affari, moderno. Aperto da diversi anni, rappresenta un raro esempio di duraturo successo, grazie alla sua cucina tradizionale e alla ricerca di prodotti freschi e di qualità. Atmosfera accogliente e sofisticata con musica di sottofondo, stampe fiorentine alle pareti, tavoli di marmo italiano Rosso Verona.

PIATTI TIPICI
Carpaccio classico; ravioli con vitello e funghi porcini; filetto al pepe verde; cernia al pepe verde; lingua con funghi; mousse al cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Polpettone (il giovedì)

CHIUSURA	sabato, domenica e festivi
FERIE	Carnevale
PREZZO EURO	36
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Evanildo Ribeiro

RIO DE JANEIRO

POMODORINO

Av. Epitacio Pessoa, 1104
Ipanema | Rio de Janeiro
Tel. +55 21 38132622
www.pomodorino.com.br
anaaleixo@brturbo.com.br

In questo ristorante elegante, familiare, romantico, con giardino e panorama, Ana Lucia Aleixo esprime la sua cucina che risente delle origini italiane di sua nonna. Il suo successo deriva dalla costante ricerca di materie prime di qualità, da un lavoro di memoria, e da un percorso di scoperta.

PIATTI TIPICI
Insalata tiepida di mare; tagliolini agli scampi, gamberi, polpo e capesante; ravioli di zucca e gamberi; cernia in crosta di mandorle al pomodoro; agnello arrosto al forno con olive nere e rosmarino; medaglioni al pomodoro e speck con carciofi freschi e capperi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spigola ai gamberi e Prosecco

CHIUSURA	sabato, domenica e festivi
FERIE	Carnevale
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Ana Lucia Aleixo

RIO DE JANEIRO

UNIKO

Rua da Quitanda, 86
Edificio Galeria Sul América | Rio de Janeiro
Tel. +55 21 3806 6334
www.unikorestaurante.com.br
adm@unikorestaurante.com.br

Ristorante situato nel quartiere degli affari della città, particolarmente adatto e consigliabile per colazioni di lavoro. Attenti e cortesi i titolari. Ottimo servizio, molto accurato; ambiente gradevole. Cucina di alta qualità, in particolare ottimi i primi e i piatti di pesce; eccezionale dolce a base di pasta sfoglia. Buon assortimento dei vini.

PIATTI TIPICI
Steak tartare con insalatina di misticanza; gnocchi di vitello con fonduta di parmigiano; tonno in crosta; tagliata di filetto con fegato grasso; controfiletto alla griglia con rucola e pomodori verdi fritti; millefoglie classica con fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi ai funghi

CHIUSURA	sabato, domenica e festivi
FERIE	mai
PREZZO EURO	38
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Cleiton Paiva

SAN PAOLO

PETTIROSSO

Alameda Lorena, 2.155 | San Paolo
Tel. +55 11 3062 5338
www.pettirosso.com.br
contato@pettirosso.com.br

Ristorante - Pizzeria

L'accogliente ristorante dello chef Marco Renzetti, inizialmente frequentato quasi esclusivamente da italiani residenti a San Paolo, oggi è un locale di grande prestigio grazie a una serie di meritati riconoscimenti ricevuti dalla stampa brasiliana negli ultimi anni. Il tradizionale "cacio e pepe", introvabile da queste parti prima del suo arrivo, nel 2007, ora va di moda nella maggior parte dei ristoranti della città. La moglie Erika cura la sala con efficienza e simpatia.

PIATTI TIPICI

Polpo alla sorrentina con pomodori e olive; pepata di cozze; spaghetti alla carbonara; bucatini alla gricia; saltimbocca alla romana; panna cotta alla salsa di lampone e more

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tonnarelli cacio e pepe

CHIUSURA	domenica sera e lunedì
FERIE	fra Natale e prima settimana di gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Marco Renzetti

SAN PAOLO

SANTO COLOMBA

Alameda Lorena, 1157 | San Paolo
Tel. +55 11 3061 3588
www.santocolomba.com.br
santocolomba@uol.com.br

Ristorante famigliare, arredato con mobili in stile inglese e servizio cordiale. Lo chef Alencar, anche se non ha nessuna origine italiana, ama la cucina del nostro Paese e lavora soltanto con ingredienti freschi o prodotti di qualità importati dall'Italia. La carta propone ricette di varie regioni, imparate dai primi maestri di Alencar, ristoratori di origine sarda e ligure arrivati in Brasile negli anni Settanta, o studiate sui libri di cucina italiana.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di spigola con sedano e olio extravergine; parmigiana di melanzane; spaghetti all'amatriciana; riso e baccalà; stracotto al vino rosso con polenta; semifreddo di torrone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti gamberi e bottarga

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	José Alencar de Souza

Canada

MONTRÉAL

MERCURI

645 Wellington Street
Montréal | Quebec
Tel. +1 514 394 3444
www.mercurimontreal.com

All'insegna della tradizione culinaria italiana, la cucina predilige i prodotti biologici, con il tocco estroso della nuova generazione di grandi chef, degnamente rappresentata da Joe Mercuri. L'Accademia gli ha riconosciuto il Diploma di Buona Cucina, certamente meritato per quanto ha fatto e per quanto continua a fare per una cucina dalle radici italiane.

PIATTI TIPICI

Bucatini al formaggio Asiago e tartufo bianco; gnocchi di formaggio caprino e butternut squash (zucca) e pancetta croccante; tortellini di coniglio con uva passa e cavolo verde; filetto di cervo all'orzo tostato; bistecca di manzo (beef hangar steak); delizia di semifreddo di mela, cioccolato bianco, pecans e yogurt

IL PIATTO DA NON PERDERE

Taccozze alla bolognese

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	25 dicembre
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Joe Mercuri

MONTRÉAL

MKT

2044 Metcalfe Street | Montréal | Quebec
Tel. +1 514 849 2044
www.restomkt.ca

Il locale ha aperto nel marzo 2015, con una filosofia ben precisa: dalla campagna alla forchetta, ossia sulla tavola arrivano i prodotti che giornalmente si trovano freschi al mercato. Ed è proprio all'inglese market che si ispira il nome MKT. Lo chef Marino Tavares e la sua brigata ricevono i clienti con eleganza e ne soddisfano il gusto con il loro amore per la cucina e le tradizioni di ispirazione tipicamente mediterranea. Alla grande qualità dei piatti serviti si uniscono un'ampia lista di vini e un eccellente servizio.

PIATTI TIPICI

Salmone tartare dell'Atlantico; gnocchi ai funghi porcini; polpette con polenta; quaglie alla griglia; calamari alla piastra; insalata di indivia con pera, gorgonzola e pecans

IL PIATTO DA NON PERDERE

Stinco di agnello al vino rosso

CHIUSURA	domenica
FERIE	25 dicembre
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marino Tavares

TORONTO

LA BETTOLA DI TERRONI

106 Victoria Street | Toronto
Tel. +1 416 504 9998
www.labettoladiterroni.com

Ristorante - Pizzeria

Situato in centro, questo interessante locale si trova in un vecchio palazzo. L'ambiente è accogliente, casual; la cucina è tipica dell'Italia meridionale e per quanto possibile si utilizzano ingredienti importati direttamente dall'Italia. Il ristorante, in attività da diversi anni, è frequentato da giovani professionisti, residenti torontini e turisti.

PIATTI TIPICI

Carpaccio di pesce spada; arancine e panelle; orecchiette cacio e pepe; pizze; pasta alla Norma; cannoli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Orecchiette con crema di piselli, salsiccia e burrata

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	117 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Costantino Guzzo
ALTRO	menu

TORONTO

MISTURA

265 Davenport Road | Toronto
Tel. +1 416 515 0009 | Cell. +1 416 560 8864
www.mistura.ca | info@mistura.ca

Il ristorante è diventato famoso grazie allo chef Massimo Capra; ora, con la gestione di Paolo Paolini, continua a essere una meta per la buona cucina italiana, tradizionale e rivisitata. Le paste sono fatte a mano, e gli ingredienti freschi e di qualità conferiscono gustosi sapori ai piatti. L'ampia carta dei vini consente un giusto abbinamento con i cibi scelti. Il servizio è attento e mai invadente; l'atmosfera amichevole e informale.

PIATTI TIPICI

Insalata di carciofi, capperi, erbe aromatiche, cetriolini in agrodolce, uova sode e salsa "gibiche"; classico risotto alle barbabietole; carpaccio di manzo, formaggio Piave, scaglie di tartufo, rucola, pesche e salsina al limone; agnolotti ripieni di carne di cinghiale, leggero sugo di arrosto, verdure al vapore, amarene stufate; petto d'anatra brasato e coscia d'anatra confit, purea di piselli, rabarbaro, cipolline glassate e patatine arrosto; branzino saltato in padella, fregola, olive, capperi, pomodorini e rapini

IL PIATTO DA NON PERDERE

Costolette di agnello, riduzione di balsamico, cetriolini, yogurt profumato alla menta fresca

CHIUSURA	domenica (salvo eventi); lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Klaus Rohrich
ALTRO	menu

VANCOUVER

CIOPPINO'S MEDITERRANEAN GRILL

1133 Hamilton St | Vancouver
Tel. +1 604 688 7466
cioppinos.wordpress.com

Ristorante elegante, con cucina a vista, sale per eventi e cene aziendali. Lo chef propone una cucina "naturale": piatti equilibrati, in cui gli ingredienti freschi e locali sono esaltati per la loro qualità e il sapore. La carta è versatile, quindi, e riflette sempre la disponibilità stagionale di pesce, selvaggina, frutta e verdura. Molta attenzione è rivolta alla pasta, fatta in casa secondo le ricette tradizionali.

PIATTI TIPICI

Risotto ai funghi; risotto aragosta e pesto; gnocchi al pomodoro "alla napoletana"; spaghetti alle vongole; filetto di manzo tripla A; ossobuco di vitella alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Cinghiale dell'Alberta in due cotture

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Pino Posteraro

VANCOUVER

LUPO RESTAURANT & VINOTECA

869 Hamilton St | Vancouver
Tel. +1 604 569 2535
www. luporestaurant.ca
info@luporestaurant.ca

Locale elegante e confortevole. Propone una cucina contemporanea, con piatti della tradizione italiana con alcune rivisitazioni calibrate. Tanta attenzione per le materie prime: locali, di stagione e di qualità. Buona lista dei vini, con preferenza per le etichette italiane.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla bolognese; cannelloni alla Rossini; tagliatelle all'amatriciana; risotto all'aragosta; salmone selvaggio; stinco d'agnello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Brasato al Barolo

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Julio Gonzalez Perini

Cile

LAS CONDES

ALFREDO DI ROMA

Av. Las Condes, 13.137
Las Condes | Santiago
Tel. +56 22800 8400
www.alfredodiroma.cl
contacto@alfredodiroma.cl

Il locale è un "franchising" del ristorante "Alfredo di Roma", e, in termini di qualità e ambientazione, risente dell'influenza dell'omonimo ristorante romano. È aperto dal mese di novembre del 2015; l'ambiente è in stile elegante contemporaneo, non necessariamente di buon gusto; c'è anche una terrazza all'aperto, un po' troppo vicina alla strada principale, dove il rumore delle macchine può disturbare. In cucina c'è un grande impegno a utilizzare ingredienti e ricette d'origine italiana per preparare piatti ottimi anche nella presentazione. I vini sono cileni.

PIATTI TIPICI
Scacchi di carpaccio di salmone e mero (pesce cileno) con dressing di arancia; carpaccio di polpo; ravioli ripieni di mela confit e anatra; fettucine di boletus, con funghi silvestri; spaghetti con pomodoro e gorgonzola; petto d'anatra con risotto e amarena

IL PIATTO DA NON PERDERE
Costine di pancia

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	privato del ristorante; comodo
IN CUCINA	Jorge Grunder Muñoz

SANTIAGO

RIVOLI

Nueva de Lyon, 105 (locale 11) | Santiago
Tel. +56 2231 7969
rivoli@intermdia.cl

Aperto dal 1990, è un ristorante-trattoria familiare e romantico, che, però, specialmente a pranzo, accoglie una clientela d'affari. Ha tavoli all'aperto e l'interno è climatizzato. In cucina utilizzano verdure dell'orto di proprietà e la mozzarella è fatta in casa. Buona selezione di vini cileni e di alcune etichette italiane.

PIATTI TIPICI
Ravioli ripieni di melanzane e coniglio; risotto alle ortiche; tagliatelle fatte in casa con ricci di mare; mozzarella fatta in casa con verdure dell'orto; cassata italiana; gelati e cantucci fatti in casa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tortelloni ripieni di formaggio affumicato

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Funari

Cina

CINA

GUANGZHOU

BUONGIORNO

3rd floor Yian Plaza, 33 Jiansheliuma Road
Guangzhou
Tel. +86 020 83633587
www.buongiorno.com.cn
info@buongiorno.com.cn

Il locale è uno dei primi ristoranti italiani a Guangzhou. Il cuoco ha una grande esperienza maturata in ambito italiano e internazionale. La sua cucina, italiana e regionale, pone grande attenzione all'uso degli ingredienti, per la maggior parte importati dall'Italia. Ottima la carta dei vini.

PIATTI TIPICI

Porchetta con focaccia; classica pasta e fagioli; ravioli di carne con asparagi, speck e pomodorini; entrecôte tagliata con rucola e grana all'aceto balsamico; tagliata di tonno con salsa di soia, insalatine, pomodorini e broccoli

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fiorentina di black angus australiano con verdure

CHIUSURA	mai
FERIE	settimana del Capodanno cinese
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Massimo Canzian

SHANGHAI

ATTO PRIMO

5 Zhong Shan Dong Yi Road
2/F, N° 5 the Bund | Shanghai
Tel. +86 021 6328 0271/72
Cell. +86 1521 6639714
www.attoprimo.com.cn
gianluca.serafin@attoprimo.com.cn
AP.Rsv@attoprimo.com.cn

Ristorante - Pizzeria

Un ambiente intimo, incontro fra teatro e cibo. Tre aree aperte, ispirate al teatro italiano, con cucina a vista al centro della scena. "Sonetto", la prima scena nascosta tra vecchi balconi coloniali e le stagioni del Vivaldi che galleggiano sopra la testa; "Drama", un angolo racchiuso per la collezione di vino e sormontata da 99 maschere a mezz'aria; "Satira": direttamente sul lato del fiume, con ampie vetrate e ottima vista della Shanghai mondana. Dal lato opposto, il barista che prepara l'espresso, e la pasta della pizza che vola in aria con il suo profumo che invade la scena.

PIATTI TIPICI

Terrina di fegatelli di pollo; farinata; ziti al ragù di costine e rafano; medaglioni di vitello saltimbocca; merluzzo in fagiolata; affogato caffè - nocciola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Agnolotti monferrini

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Gianluca Serafin

SHANGHAI

10 CORSO COMO

1717 West Nanjing Road
Welock Square | Shanghai
Tel. +86 021 62861018
www.10corsocomo.com
reservation@10corsocomo.cn

La tradizione della cucina Italiana non può essere limitata alla pasta, alla pizza e al risotto. È basata sulle materie prime che stagionalmente sono offerte nei mercati locali. Coltivati da secoli, gli alimenti base del Mediterraneo, come l'olio d'oliva, sono ora collezionati e custoditi, dagli intenditori, come i migliori vini. Ci sono centinaia di varietà di pomodori e ogni cuoco in Italia sa che è il sapore dell'acqua che fa sì che la pasta sia gustata al meglio. E non solo l'acqua, ma anche gli splendidi vini d'Italia. In questo locale vengono sviluppati questi concetti per chi ama esplorare attraverso i sapori.

PIATTI TIPICI

Tonno vitellato; merluzzo, salsa di ricci di mare, spuma di patate e caviale; piccione leggermente speziato; risotto mediterraneo; cotoletta alla milanese

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di pasta al basilico ripieni di mozzarella e salsa al pomodoro

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	45-60
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Corrado Michelazzo

Emirati Arabi Uniti

DUBAI

CUCINA MIA

Trident Grand Residence Shop G5
Dubai Marina | Dubai
Tel. +971 4425 9696
www.cucinamia.ae
domenicoserra@cucinamia.ae

Ristorante - Pizzeria

Domenico, fondatore e proprietario dal 2013, è cresciuto nel ristorante di famiglia, e dalle tecniche e tradizioni familiari proviene il suo stile di cucina. Locale semplice, dove si ripropongono solo i sapori italiani originali: le ricette sono ispirate dalla qualità degli ingredienti e dalla semplicità. Il forno a legna è stato costruito da Domenico. Tutte le pizze sono condite esclusivamente con mozzarella di bufala. Cucina italiana di eccellente livello e prezzi abbordabilissimi fanno di questo locale un punto di riferimento per chi ama la tradizione culinaria italiana.

PIATTI TIPICI

Linguine all'astice; pappardelle al ragù bolognese; risotto al tartufo nero; calamari alla griglia; orata in crosta di patate; tagliata di manzo con rucola e grana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pizza al metro cotta in forno a legna

CHIUSURA	mai
FERIE	periodo del Ramadan
PREZZO EURO	40-50
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	60 + 90 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato; comodo
IN CUCINA	Domenico Serra

Francia

PARIGI

MORI VENICE BAR

2, rue du 4 Septembre | Parigi
Tel. +33 01 4455 5155
www.mori-venicebar.com
contact@mori-venicebar.com

Cucina raffinata ed eccellente, con accurata ricerca di prodotti autenticamente tipici, genuini e di grande qualità, dell'area tra Venezia e Ferrara, con riferimento alla cucina estense. Locale elegante, il cui arredamento, curato dal designer Philip Stark, fa chiaro riferimento a Venezia e al suo artigianato di alto livello. Il servizio di questo ristorante di cucina italiana, tra i migliori di Parigi, è premuroso e rapido.

PIATTI TIPICI

Risotto "Mori" (Piatto del Buon Ricordo) con riso Vialone nano delle Abbadesse; linguine alle vongole (cartoccio di linguine Pastificio Cocco e vongolette italiane); belfritto (grande frittura classica di pesce alla veneta, con gamberi, calamaretti, cicale di mare, moscardini); calle degli spezieri (controfiletto di vitello saltato alle spezie tamaro, salvia e prosciutto Corte Pallavicina); modicano (crema cotta alla vaniglia, al croccante di cioccolato di Modica e caramello morbido); millefoglie alla vaniglia, insalata di clementine fresche, gelato alla cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fegato di vitello alla veneziana con cipolline glassate, polenta biancoperla cremosa di Blave de Mortean

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Eddy Riotto

PARIGI

ROSSI & CO

10, rue Mandar | Parigi
Tel. +33 01 95496 0038
rossiandco@gmail.com

Il ristorante, semplice e accogliente, propone una cucina napoletana innovativa, elaborata con prodotti genuini e di grande qualità. La cucina di Marco è colorata, audace e raffinata. Rispecchia l'impegno dello chef nell'elaborazione e valorizzazione dei prodotti d'eccellenza. Egual cura è posta nell'offerta di vini regionali di piccoli produttori attentamente selezionati.

PIATTI TIPICI

Zuppa di asparagi, tonno, fave, pomodorini e spuma di bottarga; gnocchi all'ortica con spuma di parmigiano; zuppa di scoglio (zuppa di pesce e frutti di mare); carciofi con bottarga di tonno e limoni della costiera amalfitana; conchiglioni farciti con ricotta di bufala in salsa di pomodorini del piennolo; babà al Limoncello e fragole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Dolce di melanzane al cioccolato

CHIUSURA	domenica e lunedì
FERIE	1-31 agosto e 23 dicembre-6 gennaio
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	25
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Marco Rossi

PARIGI

SAMESA

13, rue Brey | Parigi
Tel. +33 01 4380 6934
samesaristorante@yahoo.fr

Ristorante accogliente di sicuro riferimento. Cucina di qualità, rivolta a valorizzare le specialità sarde, elaborate con prodotti di provenienza certa. Il rispetto dei canoni tradizionali, adeguati alle esigenze attuali, fa di ogni visita una piacevole riscoperta delle eccellenze di un'isola che ha saputo conservare le sue specificità gastronomiche. Ottima cantina, con vini di buon rapporto qualità/prezzo. Servizio molto premuroso e professionalità sotto ogni aspetto.

PIATTI TIPICI

Culingionis; "sagne a pezze"; fregola Samesa; scampi e zucchini fritti; maialino da latte arrosto; millefoglie al corbezzolo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Capretto sardo arrosto

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato

PARIGI

SORRENTINO

4, rue Montessuy | Parigi
Tel. +33 01 4555 1250 | Cell. +33 617043074
www.il sorrentino.fr
reservation@ilsorrentino.fr

In una piccola strada affascinante, ai piedi della Tour Eiffel, nel 2000 apre i battenti questo ristorante dal gusto tutto italiano, compreso il personale, che proviene da Sorrento, per scelta del proprietario-chef. Cucina tipica, dove ogni particolare è studiato e realizzato con maestria, rispettando la tradizione. Raffaele, insieme al suo braccio destro da 14 anni, Antonio Gargiulo, ha realizzato il suo sogno: far conoscere e amare la cucina sorrentina all'estero. I prodotti arrivano freschi dall'Italia, scelti con cura. Grande importanza è data alla selezione dei vini, acquistati con competenza. La sala è gestita dalla moglie Carolina e dal cognato Pasquale, in un ambiente caldo e familiare; l'accoglienza è all'insegna dell'eleganza.

PIATTI TIPICI

Mazzancolle e mozzarella cotti tra le foglie di limone (prodotti nella tenuta sorrentina del proprietario); focaccia con lardo di Colonnata; gnocchi d'inverno ripieni ai funghi porcini, salsa alle noci e olio al tartufo bianco; pappardelle Nerano alle zucchine, basilico e parmigiano; ravioli alla caprese ripieni di formaggio con salsa di pomodoro; San Pietro al pesto di pistacchio e rucola

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini ai tre formaggi, "flamblé" alla grappa, nella forma di parmigiano reggiano

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Raffaele Caso
ALTRO	menu

PARIGI

VICOLO

34, rue Mazarine | Parigi
Tel. +33 01 43250111
r.ilvicolo@orange.fr

Un gioiello toscano nel cuore di Saint-Germain-des-Prés. Loredana Schettino lo gestisce insieme ai figli Luca e Francesco, e riserva agli ospiti un'accoglienza chic e calorosa. Il menu cambia secondo la stagione. Da ottobre a dicembre, propone il tartufo bianco in diversi modi, con paste fatte in casa. I prodotti italiani d'eccellenza sono cucinati secondo la tradizione e con il tocco creativo di Luigi Iannone, che abbina il pesce con prodotti di terra. A fine pasto, il pecorino di Pienza con confettura di mele cotogne e il gorgonzola Dop con marmellata di agrumi. Dalla cantina, una selezione di vini italiani, i "grand cru" e una bella scelta di vini bio e naturali, selezionati da Loredana.

PIATTI TIPICI

Guazzetto di mare con seppie, vongole, calamari, gamberi, piselli, fave, pomodorini pachino; agnolotti ripieni di zucca e pecorino, saltati con burro e salvia; risotto ai funghi spugnole e tartufo nero estivo delle Marche; tagliata di manzo con rucola e parmigiano, aceto balsamico, taccole in olio extravergine bio, emulsione di erbe fresche; "fritto e mangiato": calamari, gamberi, acciughe, zucchine, melanzane e peperoni; meringata al bergamotto, chantilly e frutti rossi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini alla granseola e bottarga di muggine, zest di limone

CHIUSURA	domenica
FERIE	agosto
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luigi Iannone
ALTRO	menu

PARIGI

VILLA DONDELLI

1, rue Monsigny | Parigi
Tel. +33 01 4296 1661
www.villa-dondelli.fr
contact@villa-dondelli.fr

Ristorante molto accogliente, con presenza attenta e competente del proprietario che da trent'anni gestisce il locale. Cucina tradizionale e curata, elaborata con materie prime di qualità, in buona parte provenienti direttamente da fornitori italiani. Menu vario e interessante. Ottima cantina, con una buona lista di vini regionali. Servizio premuroso e rapido e possibilità di sala riservata.

PIATTI TIPICI

Calamarata ai frutti di mare; tagliata di manzo al sugo di rosmarino; polpa di granchio, avocado alla griglia in salsa di olio extravergine; insalata di carciofi, fiocchi di pecorino sardo e tartufo nero del Molise; soufflé al cioccolato; babà al Limoncello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Costata alla fiorentina con cipollotti e polenta (per due persone)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

Germania

GERMANIA

FRANCOFORTE SUL MENO

PASTA DAVINI

Heiligkreuzgasse 9A | Francoforte sul Meno
Tel. +49 69 5780 5106
www.pasta-davini.de

Trattoria

Un ambiente dal calore familiare vi accoglierà trasmettendo la sensazione di trovarsi in una casa privata. Il locale esiste dal 2009, grazie a Roswita Stern, italo-tedesca, che desiderava da tempo condividere con altre persone i piatti della sua Versilia e della Toscana, regione d'origine della madre. Il locale, cui pensava, doveva rievocare gli antichi focolari domestici, invitando a degustare i piatti della "nonna", della "mamma" o delle tante figure femminili legate ai ricordi d'infanzia.

PIATTI TIPICI
Ribollita versiliese con fagioli; pappardelle al cinghiale; spaghettini all'arrabbiata; panzanella all'uso di mamma; tiramisù della casa

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi di patate al burro e salvia

CHIUSURA	lunedì; aperto solo a cena in estate
FERIE	1 - 15 agosto
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	18 + 8 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante

MONACO DI BAVIERA

ACETAIA

Nymphenburger Straße 215
Monaco di Baviera
Tel. + 49 89 1392 9077
www.restaurant-acetaia.de
info@restaurant-acetaia.de

Il locale, fondato nel 1999, si trova nel quartiere di Nymphenburg. L'ambiente è decorato in stile liberty, con pavimento a mosaico e una terrazza estiva. Offre una cucina italiana creativa, pur nel rispetto della tradizione. Il menu propone una combinazione di piatti classici italiani e una selezione esclusiva e importante di vini delle migliori aziende regionali italiane, dal Piemonte alla Sicilia. L'ingrediente caratterizzante è l'aceto balsamico, al quale si ispira il nome stesso del ristorante.

PIATTI TIPICI
Tonno marinato, cetrioli, sedano, fragole (estate); risotto al parmigiano con ragù di ossobuco; cernia in padella, finocchi, fragola e ravanelli; schiena di agnello "Poltinger" con melanzane e cipolle stufate; panna cotta "never dead", mandorle e rabarbaro

IL PIATTO DA NON PERDERE
Ravioli con pecorino, maggiorana e aceto balsamico tradizionale

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	38 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giorgio Maetzke

MONACO DI BAVIERA

BECCO FINO

Hochbrückenstraße 14 | Monaco di Baviera
Tel. +49 89 2111 2006

Pizzeria

Gli chef Monachello e Naddei offrono, in questo ristorante gestito da Pietro Giardini, una cucina regionale italiana, che spazia nella tradizione del territorio, dal Piemonte alla Sicilia. Vengono uilizzati solo prodotti di stagione e i salumi sono importati direttamente dal "Salumificio Ducale" di Colorno (Parma).

PIATTI TIPICI
Vitello tonnato alla vecchia moda; tiepida di mare con sedano e cannellini; busiate al pesto trapanese; risotto alla milanese con midollo; tartara di razza piemontese con porcini saltati; cassata siciliana con ricotta, canditi e marzapane

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bollito misto con tre salse

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	comodo

MONACO DI BAVIERA

DA PAOLO

Schmied-Kochel-Straße 6
Monaco di Baviera
Tel. +49 89 7294 9883
www.trattoriadapaolo.de
info@trattoriadapaolo.de

Trattoria

Il locale, che esiste dal 1999, offre una cucina tipica sarda con molti prodotti provenienti direttamente dalla Sardegna, tra cui i vini: Turriga, Barile, Terre Brune, Rocca Rubia; i liquori, Mirto, Limoncello, Arangiu. Anche i formaggi sono sardi: pecorino fresco e stagionato.

PIATTI TIPICI
Malloreddus con salsiccia al pomodoro e pecorino sardo; fregula con arselle e bottarga di muggine di Cabras; orata alla Vernaccia di Cabras con olive; calamari ripieni al Vermentino di Sardegna; costolette di agnello grigliate al sapore di mirto; filetto di cavallo ai ferri con aglio e prezzemolo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Maccarones de busa al nero di seppia con triglie al pomodoro fresco

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giovanni Obinu

MONACO DI BAVIERA

OSTERIA ITALIANA

Schellingstraße 62 | Monaco di Baviera
Tel +49 89 2720717 - +49 89 2720307
www.osteria.de | nachricht@osteria.de

L'Osteria Italiana è un locale storico: esiste dal 1890. È un ristorante ricco di tradizione, con una cucina di alta qualità, dove si ritrova tutta l'atmosfera italiana, tanto da far dimenticare di essere in Germania. Ha una caratteristica: da bere, vengono serviti solo vino e acqua.

PIATTI TIPICI

Bollito misto; costata di manzo al sale; ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia; fegato di vitello alla veneziana; rombo al forno con aglio e rosmarino; semifreddo alle nocciole

IL PIATTO DA NON PERDERE

Galletto al forno

CHIUSURA	domenica
FERIE	24 -25 dicembre
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Umberto Bressanin

Giappone

TOKYO

ELIO LOCANDA ITALIANA

2-5-2 Kojimachi, Chiyoda-Ku | Tokyo
Tel. +81 3 3239 6771
www.elio.co.jp | info@elio.co.jp

Trattoria

Da vent'anni accoglienza e buona cucina sono i tratti distintivi del ristorante. Anche se non li conosce personalmente, anche se non torneranno mai più nel suo ristorante, Elio Orsara ha sempre un occhio di riguardo per i suoi ospiti, un piatto fuori menu da far provare, un pezzettino di Italia da far assaporare. Piatti caparbiamente ancorati alle ricette tradizionali della sua Calabria e ai prodotti tipici italiani, freschi e bio. Paste, pane e dolci preparati artigianalmente da chef italiani. Ambiente familiare e gradevole.

PIATTI TIPICI
Cozze e fagioli; vitello tonnato; gnocchi di patate alla sorrentina; scaloppine di vitello alla cetrarese; scampi gratinati al forno; panna cotta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tagliolini verdi al pomodoro fresco

CHIUSURA	domenica
FERIE	variabili
PREZZO EURO	da 30 in su
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Elio Orsara

TOKYO

PIZZERIA DA PEPPE NAPOLI STA' CA'

Inner Trip Bldg 1F, 1-11-4
Azabudai Minato-ku | Tokyo
Tel. +81 3 6459 1846

Ristorante - Pizzeria

Ristorante con i colori tipici della città di Napoli; luogo di ritrovo dei tifosi della squadra di calcio partenopea ma soprattutto dei tifosi della buona pizza. I fratelli Peppe e Carlo, sempre gentili e disponibili, sono dal 2011 un punto di riferimento per gli amanti della buona tavola. Materie prime di ottima qualità, per una cucina napoletana semplice e verace. Oltre 30 tipi diversi di pizza.

PIATTI TIPICI
Pizza margherita; antipasto misto di specialità napoletane; linguine allo scoglio; spaghetti alle vongole; salsiccia alla napoletana; tiramisù

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizza Don Salvo: margherita con crosta farcita di ricotta, salame piccante e mozzarella

CHIUSURA	lunedì
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 25 a 60
C. CREDITO	tutte
PARCHEGGIO	comodo

Granducato del Lussemburgo

ESCH SUR ALZETTE

BOCCON DI VINO

58, Avenue de la Gare | Esch sur Alzette
Tel. +352 265472
www.boccondivino.lu
info@boccondivino.lu

Il ristorante si sviluppa su due piani e vanta un ambiente raffinato e caldo, dove Carla, la moglie del titolare, accoglie i clienti. Santo, il marito, si conferma cuoco capace di coniugare semplici sapori di casa a inesauribili guizzi di fantasia. Trasmette, attraverso i suoi piatti, i valori e la qualità della tradizione più vera, utilizzando sempre e solamente prodotti freschi, di stagione e di prima qualità.

PIATTI TIPICI
Paccheri al pesto siciliano; filetto di manzo al castelmagno; cannoli siciliani

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filei calabresi alla 'nduja

CHIUSURA	domenica sera e martedì
FERIE	non definite
PREZZO EURO	50
C. CREDITO	tutte
COPERTI	60 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Santo Princi

Libano

BEIRUT

GAVI

Palladium Building Minet El Hosn | Beirut
Tel. +961 1 999354 | Cell. 70 363602

Ristorante - Pizzeria

Ristorante anche pizzeria, ben arredato, con giardino, in un palazzo moderno. Aperto nel luglio 2015, ha avuto subito un grande successo. "Gavi", dal nome di un Comune del Piemonte, propone una cucina italiana di qualità; il menu è composto principalmente da paste e pizze.

PIATTI TIPICI
Tortelli di zucca; paccheri al salmone affumicato; spaghetti con aragosta e pomodoro fresco; costoletta alla milanese; branzino al sale

IL PIATTO DA NON PERDERE
Branzino Portofino arrostito al forno con pomodorini e patate arrosto

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70 + 35 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo

BEIRUT

MARINELLA

Gemayze | Mar Mikhael | Beirut
Tel. +961 1 442342

Trattoria

Sophie Shoucair non solo gestisce questa adorabile trattoria ma, in più, porta in tavola la cucina casalinga della sua nonna italiana: il risultato è di autentico sapore italiano in tutte le sue specialità. Il menu cambia sovente.

PIATTI TIPICI
Spaghetti alla primavera; risotto ai frutti di mare; vitello tonnato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti agli scampi

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35 + 15 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Sophie Shoucair

BEIRUT

MARIO E MARIO

39, rue Patriarche | Beirut
Tel. +961 1 444036 | Cell. 76 888036
www.marioemario.net
manager@marioemario.net

Trattoria

Cucina rustica e familiare, con piatti fissi e menu del giorno, oltre a una speciale formula con pranzo a 22 euro. I piatti della cucina di casa sono fatti con ingredienti freschi per proporre sapori italiani. La pasta è al dente, il risotto all'onda, il pane fatto in casa, come il Limoncello.

PIATTI TIPICI
Spaghetti alle vongole (specialità); carpaccio di cernia; risotto ai gamberi e scorza di limone; trenette al pesto ligure; impepata di cozze

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti all'astice

CHIUSURA	lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	36 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Elie Abou Dib

Malta

ST JULIANS

IL PONTE

139 Spinola Road | St Julians
Tel. +356 9971 9874
www.ilponterestaurant.com
info@ilponterestaurant.com

Ristorante tradizionale, situato a pochi passi dalla rinomata baia di St. Julian's. A gestione familiare, offre una cucina di alta qualità, caratterizzata da ingredienti sempre freschi, un uso sapiente dei condimenti e un ottimo rapporto fra creatività e tradizione. La lista dei vini è sufficientemente ricca e l'accoglienza del proprietario, Samuele Di Lecce, è sempre calorosa e pronta ad accontentare anche l'ospite più esigente.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla bottarga di tonno; grigliata mista di pesce; albese con crema di castelmagno; polpo scottato con patate; spaghetti al gambero rosso di Malta; cipollazza (scorfano) al forno con patate, olive e capperi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran crudo di mare

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	70
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Giorgia Gaglio e Donata Mastrogiacomo

ST JULIANS

VIOLETTA

Dragonara Road | St Julians
Tel. +356 2092 1111
www.dragonaracasino.com
cschiavone@dragonaracasino.com

Locale ricavato dalla chiusura della terrazza del casinò Dragonara, uno storico palazzo dell'Ottocento. Di recente apertura, ma già molto apprezzato per la cucina creativa e raffinata proposta dallo chef. I piatti in menu, tutti realizzati all'insegna della leggerezza, sono il risultato di un'equilibrata combinazione fra innovazione e tradizione. La carta dei vini è varia, ma è preferibile affidarsi al consiglio dello chef che propone i giusti abbinamenti per le sue creazioni culinarie. Ambiente elegante e tranquillo, con vista sul mare, da cui si può godere uno splendido tramonto.

PIATTI TIPICI

Cotto e crudo di pesce in otto preparazioni; rotolino di coniglio cotto a bassa temperatura con caponata in agrodolce e insalatine; carpaccio di gamberone rosso con crema di bufala siciliana; rombo scottato su crema di cipolle, estratto di peperoni alla brace e pane alle olive; tagliatelle con gamberone rosso, estratto di pomodoro e olio al basilico; quaglia farcita al foie gras su purea di ceci e verdure croccanti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Raviolo ripieno di caciocavallo ragusano Dop con pesto di pistacchio e pomodoro pachino

CHIUSURA	martedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	30
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato; comodo
IN CUCINA	Claudio Schiavone

Messico

CITTÀ DEL MESSICO

BELFIORE

Av. Presidente Masaryk 514
Local A Col. Polanco | Città del Messico
Tel. +52 5282 0413
Cell. +52 553722 9901
www.belfiore.mx | info@belfiore.mx

Ristorante - Pizzeria

Aperto dal 2003 con il nome di Bellaria, oggi cambia nome in Belfiore, ma non cambiano né il propietario, Lorenzo Santini, né il personale. La cucina mantiene la sua impronta classica con un pizzico di innovazione, con prodotti di alta qualità. Ambiente accogliente, in stile europeo. Ben fornita la cantina, con prevalenza di etichette di varie regioni italiane.

PIATTI TIPICI
Calamari alla griglia; salame di polpo; pizza alla burrata e pomodorini; risotto ai carciofi; pesce al sale; tagliata al balsamico

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pappardelle al cinghiale

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	48
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Martín Ventura
ALTRO	menu

CITTÀ DEL MESSICO

QUATTRO

Av. Santa Fe 160 Col. Santa Fe
Delegación Alvaro Obregón,
Città del Messico
Tel. +52 559177 9227
Cell. +52 554252 3413
www.quattro.com.mx
jwsf.smalachowski@grupodiestra.com

Il ristorante apre le porte al pubblico messicano nel 2012. Si basa principalmente sulla cucina piemontese, sempre alla ricerca di prodotti genuini, principalmente italiani, come olio extravergine, mozzarella di bufala, farine dell'azienda napoletana Caputo, pomodori pelati, pesce fresco (branzino, orata, tonno pinna gialla), prosciutto San Daniele. Il cuoco Fabio Picchi, di origini toscane, è sempre attento alla scelta degli ingredienti di prima qualità. Selezioni di formaggi come parmigiano reggiano, gorgonzola, pecorino, taleggio; vasta scelta di vini italiani (75%) e del mondo (25%). Ambiente elegante, raffinato, con un servizio di prima qualità.

PIATTI TIPICI
Vitello tonnato; parmigiana di melanzane; risotto ai porcini; spaghetti alla carbonara; branzino in crosta di sale; semifreddo al gianduia

IL PIATTO DA NON PERDERE
Brasato al Barolo

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Fabio Picchi
ALTRO	menu

Paesi Bassi

PAESI BASSI

AMSTERDAM

INCANTO

Amstel 2 | Amsterdam
Tel. +31 20 4233681
www.restaurant-incanto.nl
info@restaurant-incanto.nl

Ristorante elegante, romantico, disposto su tre livelli in una casa monumentale di Amsterdam che si affaccia sul fiume Amstel. Cucina italiana attenta alla tradizione e agli ingredienti. Il pane, la pasta, i dolci e i gelati sono fatti in casa con le migliori materie prime offerte dal mercato. Buono il servizio e ampia la carta dei vini, con oltre 150 etichette italiane.

PIATTI TIPICI

Capesante con crema di melanzane e cavolfiore viola; carpaccio di manzo con tartufo e provolone (autunno/inverno); maccheroni freschi con seppia in umido alla veneziana; raviolo di orata, salsa di prezzemolo e bottarga; faraona ripiena al pistacchio e rosmarino, finferli e porro (autunno/inverno); tortino al cioccolato con sorbetto di lampone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto del giorno (di qualsiasi tipo, secondo il mercato)

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	45
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Simone Ambrosin

AMSTERDAM

PIANETA TERRA

Beulingstraat, 7 | Amsterdam
Tel. +31 20 6261912
www.pianetaterra.nl | info@pianetaterra.nl

Ristorante con ambiente piacevolmente informale, in centro città. Cucina italiana particolarmente attenta alla tradizione, che utilizza per quanto possibile prodotti biologici e a km zero. Gli ingredienti, prettamente italiani, sono importati settimanalmente dall'Italia. Buona carta dei vini e sommelier competente; buono il servizio.

PIATTI TIPICI

Torta salata di carciofi e robiola di Roccaverano con insalata di portulaca e carciofini marinati; soppressata di maiale di Gascogne fatta in casa, con insalata di cavolo nero, melagrana fresca e aceto balsamico; tortelli ripieni di cicoria di campo, limone e caprino stagionato; tagliolini all'uovo con bottarga fatta in casa di rombo del Wadden, limone e barba di frate; confit d'anatra con carote selvatiche, purè di scorzonera e mosto cotto; dacquoise alle nocciole ripieno di crema al mascarpone e ricoperto di cioccolata fondente

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pesce del giorno dei pescatori del mare di Wadden, sempre freschissimo

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a cena
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Fabio Antonini

ARNHEM

LA RUSTICANA

Bakkerstraat 58 | Arnhem
Tel. +31 26 3515607
www.rusticana.nl
reserveren@rusticana.nl | info@rusticana.nl

Fondato nel 1984, il ristorante è da sempre gestito dalla famiglia Frassi di origini valtellinesi. La cucina è regionale italiana, in prevalenza del Nord Italia, vista la provenienza lombarda dei titolari. Oltre ai piatti classici, il menu segue le stagioni e ogni settimana presenta nuove specialità. Una vasta scelta di vini italiani, selezionati e importati direttamente dal produttore, viene servita dalla cantina con facili abbinamenti ai piatti. Periodicamente il locale offre in degustazione prodotti della Valtellina: formaggi di montagna e affettati.

PIATTI TIPICI

Bresaola artigianale valtellinese e bresaola fatta in casa; bocconcini d manzo al tartufo; paste ripiene fatte in casa secondo stagione; risotto all'astice; ossobuco di vitello alla milanese; carrè di agnello all'aglio dolce e rosmarino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di manzo con spinaci, taleggio fuso e noci in salsa di tartufo stagionale

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena; a pranzo su prenotazione
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	VISA, MasterCard
COPERTI	75 + 80 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Luciano e Fabio Frassi

DEN HAAG

LA PASSIONE

Noordeinde 196 | Den Haag
Tel. +31 70 3107953
www.restaurantlapassione.nl
info@restaurantlapassione.nl

Al centro in una delle vie più eleganti dell'Aia, il locale offre una cucina che combina sapori e metodi tradizionali con una interpretazione moderna. Molti prodotti sono importati dall'Italia da piccoli agricoltori locali. L'attenzione alla materia prima porta a una scelta di ingredienti sempre freschi e di stagione e le carni sono acquistate da fornitoti che tengono al benessere degli animali. Le paste sono fatte in casa. Buona scelta di vini italiani.

PIATTI TIPICI

Tartare di manzo con olive taggiasche, capperi, senape e Rum; capesante con lardo di Colonnata, crema di ceci e fiori di San Valentino (febbraio); risotto alla barbabietola e gamberoni con dolce aria al basilico; pappardelle col ragù di fagiano; ippoglosso con crema di piselli, spuma di pomodorini e verdura di stagione; composizione di pasticceria italiana

IL PIATTO DA NON PERDERE

Ravioli di magro

CHIUSURA	mai. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	50
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Charlotte Belle, Claudio Cuko, Mattia Piras

DEN HAAG

VINO & CUCINA

Parkstraat 37 | Den Haag
Tel. +31 70 3605939
www.vinoecucina.nl
postmaster@vinoecucina.nl

Ristorante nel centro storico dell'Aia, con un ambiente accogliente e caldo. Offre un menu creativo basato sulle tradizioni della cucina italiana, con piacevoli sfumature siciliane. Il menu cambia stagionalmente. Ottima selezione di vini siciliani.

PIATTI TIPICI
Prosciutto di pesce spada marinato, servito con gelato di cipolle rosse e pepe rosa; tagliolini al limone e pecorino siciliano; costolette d'agnello scottato alle erbe con salsa di aceto balsamico; controfiletto di vitello con primo sale siciliano e pomodori secchi; cannoli siciliani

IL PIATTO DA NON PERDERE
Casarecci al pesto di pistacchio e pecorino salato

CHIUSURA	domenica. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	CartaSi VISA MasterCard
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Barbagallo

MARKELO

Il CAMPANILE

Taets van Amerongenstraat 9
Markelo (Overijssel)
Tel. + 31 547 363297
www.ilcampanile.nl | info@ilcampanile.nl

Ristorante - Pizzeria

Il ristorante, fondato nel 1985, è gestito da Pia e Gaetano Torella e il loro figlio Riccardo. Nel locale, si cucina solo con prodotti di ottima qualità: pesce fresco, frutti di mare, carne selezionata e pasta tradizionale. Gaetano è cresciuto all'ombra del Vesuvio, a Torre del Greco, nei pressi di Napoli, imparando fin dalla giovane età a far uso della "cucina povera". La signora Pia, olandese ma con padre italiano, guida abilmente la sala curando anche la selezione dei vini.

PIATTI TIPICI
Antipasto misto con verdure grigliate, salami e formaggi tipici napoletani; paccheri allo scoglio; branzino al cartoccio su letto di patate; costolette di agnello con carciofi; pizza regina, pomodorini, mozzarella, basilico, con bordo ripieno di ricotta; crostata al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE
Bistecca di vitello grigliata, lardo di Colonnata, rucola, olio di tartufo nero

CHIUSURA	lunedì e martedì. Aperto solo a cena
FERIE	fine agosto - metà settembre
PREZZO EURO	45
C. CREDITO	CartaSi VISA MasterCard
COPERTI	90 + 45 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Gaetano e Riccardo Torella

Polonia

VARSAVIA

DELIZIA

Ul. Hoża 58/60 | Varsavia
Tel. +48 22 622 6665
www.delizia.com.pl | info@delizia.com.pl

Ambiente raccolto, del tipo trattoria elegante, adatto allo stile del ristorante. I piatti si ispirano alla tradizione regionale italiana, a volte con un tocco di innovazione, e seguono le stagioni. Alcuni prodotti sono direttamente importati dall'Italia e anche i vini in abbinamento alle preparazioni sono accuratamente selezionati e provengono da piccoli vigneti che producono ottimo vino fatto con il cuore.

PIATTI TIPICI

Carpaccio all'albese con carciofi freschi e parmigiano; sella di asparagi con ovetto in camicia e tartufo nero "scorzone" di Norcia; ravioli al pesto con spinaci e pinoli; tagliatelle nere con ragù di polpo e bottarga; pesce del giorno; bistecca alla fiorentina

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fegato d'oca al Porto bianco e Armagnac

CHIUSURA	domenica
FERIE	Natale, Pasqua
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	28 + 24 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Lorenzo Robustelli
ALTRO	menu

VARSAVIA

SAN LORENZO

Ul. Żurawia 6/12 | Varsavia
Cell. + 48 664 047 747
www.sanlorenzozurawia.pl
sanlorenzo@zurawia.com

Ambiente moderno che si adatta alle dimensioni del ristorante e al tipo di clientela. Cucina della tradizione regionale italiana, con prodotti stagionali. Alcuni piatti originali si ispirano all'Italia ma con un minimo di fusion, che è molto popolare a Varsavia. Il locale è frequentato, a pranzo, dai manager delle aziende del centro di Varsavia per incotri di affari, ma anche da coloro che vogliono mangiare qualche buon piatto italiano con buon rapporto prezzo/qualità. La sera è frequentato soprattutto da privati (molti italiani) per incontri tra amici. Una saletta situata in un soppalco offre un ambiente un po' più riservato per una decina di coppie o per piccoli gruppi di amici.

PIATTI TIPICI

Tartare di branzino con petali di tonno e valeriana al succo di limone; calamari e gamberi croccanti con zucchine, melanzane, insalatina e crema di balsamico; ravioli fatti a mano ripieni di branzino in crema di code di gamberi; ravioli alla senese fatti a mano, ripieni di spinaci e ricotta in salsa verde; filetto di manzo con patate al forno; filetto di branzino al vino bianco, con capperi, pomodorini, patate e olive

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gnocchi verdi di patate fatti in casa con gamberi, in salsa rosa di zucca gialla

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Luca Dolfi
ALTRO	menu | accettano

Portogallo

LISBONA

CASANOSTRA

Tv. do Poço da Cidade, 60 | Lisbona
Tel. +351 21342 5931
www.restaurantecasanostra.com
italma@sapo.pt

Il ristorante è stato inaugurato nel 1986, ideato da Maria Paola Porru, italiana, arrivata in Portogallo prima del 1974. Si trova nel centro storico di Lisbona, al "Bairro Alto", quartiere della "movida" locale, e ha un ambiente familiare e accogliente. Qui, Maria Paola offre ai clienti una cucina genuina, con prodotti selezionati, che provengono direttamente dall'Italia. In sala, Fernando Martins, efficiente e professionale, consiglia la scelta dei piatti e di qualche novità speciale in stagione. Molto buoni, in particolare, i primi piatti.

PIATTI TIPICI
Carpacci vari (salmone, polpo, manzo); trofie al pesto; fettuccine ai porcini; saltimbocca alla romana; tagliata all'aceto balsamico; gelato di miele con prugne e Rum

IL PIATTO DA NON PERDERE
Rotolo di ricotta e spinaci

CHIUSURA	mai
FERIE	23 dicembre - 10 gennaio
PREZZO EURO	30
C. CREDITO	tutte
COPERTI	48 + 8 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Maria Paola Porru

Principato di Monaco

MONACO

VIN & POISSON

3 Avenue Saint-Laurent | Monaco
Tel. +377 9797 5744
Cell. +33 640610198
roccopego@gmail.com

Cucina di pesce con particolare attenzione agli approvvigionamenti per favorire il chilometro zero del pescato. Selezione di almeno 50 etichette di vino italiano. A pranzo, speciale formula "business lunch" a prezzo fisso, comprendente un piatto del giorno a scelta fra tre diverse proposte, con un bicchiere di vino, dolce e caffè. Il locale, ben arredato e accogliente, è aperto da tre anni con un servizio all'insegna della semplicità ed efficienza.

PIATTI TIPICI
Fritto misto di pesce con julienne di verdure; calamari alla griglia con insalata mediterranea; grigliata mista di pesce del giorno; avocado con gamberi di Sanremo; spaghetti alla carbonara di mare; suprème di pompelmo alla menta e rosmarino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto con gamberi rossi di Sicilia e julienne di zucchine trombetta

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50 + 22 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Cabras

Regno Unito

REGNO UNITO

LONDRA

AVISTA

39 Grosvenor Square | Londra
Tel. +44 20 7596 3399
www.avistarestaurant.com
reservations@avistarestaurant.com

Ristorante in albergo

Ristorante elegante, in un albergo al centro di Mayfair. Nonostante la giovane età, lo chef Arturo Granato vanta una lunga esperienza, sia in Italia sia a Londra, e offre un menu creativo di piatti rustici e contemporanei. Il locale dispone anche di una sala privata per 8 persone e un "tavolo dello chef" per 12.

PIATTI TIPICI

Petto d'anatra affumicato e il suo fegato, liquirizia, melagrana, nocciole e pan di spezie; risotto all'acqua di carote con capesante, arancia e puntarelle; mezzemaniche all'astice, peperoncino, mozzarella di bufala, broccoletti e alici; branzino della Cornovaglia, cannolicchi, uvetta, salicornia, porro fondente e macadamia; guancia di vitello della Nuova Zelanda confit, polenta, bitto, cavoletti di Bruxelles, cipolline glassate e tartufo; nero: sfera al cioccolato Valhrona 70% fondente, pistacchio e mandarino

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di maiale inglese e pancia croccante, bietola, taleggio, sedano rapa, mela cotogna e senape

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 66 a 100
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	75
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Arturo Granato

LONDRA

BRUNELLO RESTAURANT

60 Hyde Park, Gate SW7 | Londra
Tel. +44 20 736857
www.baglionihotels.com
brunellolondon@baglionihotels.com

Ristorante in albergo

Ristorante elegante e romantico in albergo cinque stelle; oltre 500 etichette di vini con una notevole selezione di Sassicaia.

PIATTI TIPICI

Linguine con polpa di granchio, cipollotti e peperoncino dolce; nodino di vitello alla griglia e spinaci saltati; filetto di branzino; tortino caldo di mandorle con gelato alla cannella

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 66 a 100
C. CREDITO	tutte
COPERTI	85
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giovanni Diana

LONDRA

LI VELI WINERY & BISTRO

69 Long Acre, WC2E 9JS | Londra
Tel. +44 20 72408163
www.liveli.co.uk | info@liveli.co.uk

Ristorante - Pizzeria

Specialità e sapori tradizionali della cucina pugliese in un ambiente familiare e accogliente, nel cuore di Covent Garden. I proprietari sono membri della famiglia Falvo, titolari delle cantine Li Veli in Puglia, e della famiglia Melpignano, titolari della Masseria San Domenico.

PIATTI TIPICI

Burratina delle Murge con capocollo di Martina Franca; friselle con pomodori, aglio e olio; tiella alla barese di patate, riso e cozze; polpo grigliato (marinato con aglio e menta fresca) su purea di fave; branzino con olive, capperi e pomodorini; trulletti caldi di pasta di mandorle con crema al limone

IL PIATTO DA NON PERDERE

Orecchiette alla crudaiola con sugo di pomodori freschi e cacioricotta

CHIUSURA	mai
FERIE	24 - 26 dicembre
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Antonio Calò

LONDRA

LOCANDA LOCATELLI

8 Seymour Street W1 | Londra
Tel. +44 20 7935 9088
www.locandalocatelli.com
info@locandalocatelli.com

Giorgio Locatelli è uno dei migliori chef italiani del Regno Unito, noto in tutto il mondo. Il ristorante è elegante, con una cucina raffinata e genuina. Si accettano prenotazioni solo per telefono.

PIATTI TIPICI

Capesante all'aspretto di zafferano, insalata di fagiolini, patate e tartufo nero; tordelli di fagiano con salsa di rosmarino; malfatti di zucca, amaretti, burro e salvia; coniglio al forno, polenta e radicchio tardivo; filetto di branzino in crosta di erbe e sale

IL PIATTO DA NON PERDERE

Degustazione di cioccolato Amedei

CHIUSURA	mai
FERIE	festività inglesi
PREZZO EURO	da 66 a 100
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	90
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giorgio Locatelli e Rino Bono

LONDRA

SARTORIA

20 Savile Row, W1S 3PR | Londra
Tel. +44 20 7534 7000
www.sartoria-restaurant.co.uk
sartoriareservations@danddlondon.com

Ristorante storico del Mayfair, rinnovato nel 2015 e passato alla gestione dello chef-patron Francesco Mazzei. È l'unico ristorante su Savile Row, la strada dei sarti e dell'eleganza inglese. Una posizione perfetta per lo chef Mazzei, che infatti promette ai suoi ospiti una cucina "sartoriale", con influenze calabresi, sua regione di origine, ma che vanno oltre e abbracciano tutto il Sud d'Italia. Arredamento sobrio ed elegante.

PIATTI TIPICI

Ristretto di pollo al Marsala con tortellini pastachijna; risotto al grana padano riserva e zafferano, con fegatini mais "corvino"; polenta funghi e tartufo nero; gran fritto misto; gattò di patate napoletano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Baccalà marinato alla liquirizia

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 66 a 100
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	100
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Francesco Mazzei

Repubblica Ceca

PRAGA

AROMI

Namesti Miru, 6 | Praga
Tel. +420 222 713 222
www.aromi.cz | info@aromi.cz

Ristorante elegante, specializzato in piatti a base di pesce fresco, soprattutto quelli della tradizione delle Marche, rivisitati in chiave creativa. Grande ricerca di ingredienti di qualità, provenienti da piccoli produttori di Marche, Umbria e Toscana. Ampia cantina con grande attenzione ai vini naturali.

PIATTI TIPICI

Antipasto misto di mare freddo e caldo; passione per il pomodoro: frutto della passione, pomodoro e cappesante crude (estate); risotto al gambero rosso e riduzione di corallo; branzino al sale; coda di rospo al tartufo; calamaro alla carbonara

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghettino Benedetto Cavalieri con cavolo nero e calamari

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Riccardo Lucque e Robert Loos

PRAGA

CASA DE CARLI

Vezenska 116/5 | Staré Mesto | Praga
Tel. +420 224 816 688
www.casadecarli.cz | info@casadecarli.com

Il locale, ubicato in centro, in una traversa della famosa Pariska, è stato rilevato nel 2012 da Matteo e Lenka. Matteo, dopo esperienze a Dublino presso il "Four Seasons", poi a Dubai presso il ristorante "Blu Mare" e infine quale executive del "Cipriani" di New York, e Lenka dopo aver sviluppato esperienze nel settore alberghiero, hanno acquisito quello che era allora "Amici Miei", aprendo il loro ristorante a Praga. Lenka, praghese, e Matteo, varesotto, offrono una cucina prettamente italiana, realizzata con materie prime e prodotti della migliore tradizione. La cantina ha oltre 200 etichette italiane.

PIATTI TIPICI

Totani e gamberi grigliati, crema di ceci, carciofi e topinambur; tagliolini all'uovo con gamberi rossi, zucchine e zafferano; pappardelle fresche di farina integrale, cacio e pepe; branzino di Orbetello, verdure di stagione, lime e limone; filetto di manzo in crosta di tartufo, crema di sedano rapa, verdure brasate e riduzione al Nebbiolo; zabaione al Moscato

IL PIATTO DA NON PERDERE

Carpaccio di branzino e fragole, agretto ai lamponi

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 + 24 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Matteo De Carli

Repubblica di San Marino

SAN MARINO

DEL GHETTO DA OTTAVIO

Strada Piano del Rio, 59 (Capanne)
San Marino
Tel. 0549 997611 | Cell. 335 7345595

Lasciata la gestione del ristorante "Due Archi" a Fiorentino, dopo una pausa di riflessione, nel 2003, Ottavio apre a Capanne, altro piccolo nucleo rurale del territorio di San Marino. In breve tempo, gli amanti dei grandi piatti della tradizione sammarinese (fra Marche e Romagna) e, in particolare, della cucina del pesce, ritrovano la loro mensa più ambita. In tavola, prodotti e ingredienti del territorio, fra i quali non mancano il tartufo, i funghi, i formaggi del Montefeltro e una selezionata cantina.

PIATTI TIPICI

Uova strapazzate al tartufo bianco di stagione o nero; passatelli in brodo di carne; panzerotti al tartufo bianco di stagione o nero; tagliolini allo scorfano con funghi galletti di stagione; coniglio in porchetta con finocchio selvatico e pancetta di maiale; crostate e bustrengo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tagliolini al prosciutto e tartufo nero

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	dal 15 al 31 agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Laura Ceccoli e Giovanni
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

SAN MARINO

RIGHI-LA TAVERNA

Piazza della Libertà, 10 | San Marino
Tel. 0549 991196 | Cell. 331 5645162
www.ristoranterighi.com
info@ristoranterighi.com

Il ristorante, sul Pianello, nel cuore del centro storico di San Marino, dagli anni Trenta del Novecento è il locale dove sostano per desinare gli ospiti illustri della Repubblica: dai politici di alto lignaggio, alle personalità della cultura e della scienza. Lo chef, otto volte stellato, propone elementi d'innovazione nel solco della tradizione culinaria del Montefeltro. Le carni provengono dagli allevamenti sammarinesi, così come i principali ingredienti: dalle farine, all'olio extravergine d'oliva. In tavola, oltre ai formaggi locali, il "fossa" di Talamello.

PIATTI TIPICI

Cascioncini fritti; stringhetti al pomodoro e stridoli (primavera-estate); passatelli con zucchine, stridoli e fior di zucca (primavera-estate); zuppa di pesce (migliore brodetto dell'Adriatico 2015 al festival di Fano); grigliata mista di carni del territorio con contorni di stagione; cacciatello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagnette al ragù tagliato a mano e pecorino del Montefeltro

CHIUSURA	domenica sera e lunedì in inverno
FERIE	dal 7 al 31 gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSì, VISA, MasterCard
COPERTI	90 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Luigi Sartini
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

SAN MARINO

RITROVO DEI LAVORATORI XXVIII LUGLIO

Androne dei Bastioni, 4 | San Marino
Tel. 0549 991116 | Cell. 335 7331699
ristoranteritrovo@gmail.com

Entro le mura di San Marino, da dopolavoro, di cui conserva una saletta per la lettura dei quotidiani, caduto il fascismo, assume l'attuale denominazione e diviene ristorante che, dal 1977, sarà gestito dalla famiglia Agostini. Nel 1999 in cucina entra Wictor, ucraino-sammarinese che, in breve tempo, apprende i segreti della tradizione e crea succulenti piatti dove, nei mesi invernali, il lardo la fa da padrone. Oltre agli altri prodotti del territorio, sempre in tavola il tartufo nero o bianco e i formaggi del Montefeltro.

PIATTI TIPICI

Piadina farcita e insalatina di noci e melagrana; passatelli al formaggio di fossa e tartufo nero; gnocchi con stridoli (primavera-estate); strozzapreti salsiccia e asparagi selvatici (primavera-estate); lumache di campo con finocchio selvatico; fiorentina e tagliata con carni degli allevamenti sammarinesi

IL PIATTO DA NON PERDERE

Panzarotto mezza luna al tartufo nero

CHIUSURA	mercoledì in inverno
FERIE	dal 7 al 31 gennaio
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	180
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Wictor Bychkov
ALTRO	menu ✕ | accettano 🐕

Repubblica di Singapore

REPUBBLICA DI SINGAPORE

SINGAPORE

BASILICO

1 Cuscaden Road, Level 2 | Singapore
Tel. +65 6725 3232
www.regenthotels.com/EN/Singapore
basilicogrm.rsn@fourseasons.com

Ristorante in albergo

Il ristorante Basilico è situato al 2° piano dell'Hotel Regent ed è stato aperto nel 2008. Offre cucina tradizionale italiana, basata solo su ingredienti freschi e unici, che rappresenta il meglio della cucina regionale sia del Nord sia del Sud. Propone buffet all'italiana e menu alla carta, compreso un menu stagionale. Selezione di oltre 40 formaggi per il brunch della domenica e oli con prodotti da tutta l'Italia. La cantina presenta oltre 150 etichette di vini italiani di cui 20 al bicchiere. Disponibilità di due sale private per 12 coperti ciascuna.

PIATTI TIPICI

Focaccina al tartufo nero e robiola; selezione di crudo (branzino al limone di Amalfi, tonno al pistacchio di Bronte, salmone al finocchietto); battuto di pomodoro San Marzano e burratina affumicata con insalatina al basilico; bombette di Locorotondo (controfiletto di manzo, scamorza affumicata, pancetta steccata, rucoletta); branzino al cartoccio con vongole veraci, carciofi e pachino, emulsione all'olio extravergine d'oliva; tortino caldo di mele con gelato alla vaniglia

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto di mare alla pugliese con aragosta, capesante, gamberoni, granchio, Prosecco e asparagi

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	tutte
COPERTI	230 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Luca Beccalli

SINGAPORE

BUKO NERO

126 Tanjon Pagar Road | Singapore
Tel. +65 6234 6225
oscarpinato@hotmail.com

Lo chef trae ispirazione dalla cucina delle due donne importanti della sua vita: la moglie (singaporiana) e la mamma (italiana). Il ristorante, a conduzione familiare (Oscar in cucina, la moglie e la mamma di lei in sala), si propone come cultore della tradizione classica italiana con un tocco di creatività personale. Prodotti e ingredienti eccellenti sia importati sia acquistati in loco. Da 15 anni allo stesso indirizzo e con la stessa cultura: vera eccezione a Singapore. Grande attenzione al cliente, che viene trattato come fosse a casa; eccellente varietà di vini italiani e non.

PIATTI TIPICI

Zuppa di porcini; risotto all'amatriciana; halibut alla salsa di soia e aglio; costine di manzo con tamari e fiori di ginger; dolce di carote con pistacchio e gelato all'olio di oliva; torta della nonna senza glutine, al cioccolato bianco e mandorle tritate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Spaghetti allo scoglio

CHIUSURA	domenica e lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	variabili
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	24
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Oscar Pasinato

SINGAPORE

BUONA TERRA

29 Scotts Road | Singapore
Tel. +65 67330209 | Cell +65 94567793
www.chateautcc.com
gabriele_rizzardi@scotts29.com

Aperto nel 2012, il locale offre una cucina italiana moderna. Lo chef Denis Lucchi si è formato in Italia, prima di arrivare a Singapore. Utilizza solo prodotti e ingredienti di alta qualità, come zafferano dell'Aquila (Navelli), parmigiano vacche rosse, aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, olio del Garda, pomodori di Sicilia, pasta Rustichella e Cocco, semola Cocco per pasta fresca, riso Acquerello invecchiato 9 anni. Per fare i "fondi", le verdure sono acquistate in loco; la carne da Australia, Nuova Zelanda e Giappone. Importa direttamente vini e distillati pregiati.

PIATTI TIPICI

Capesante con pancia di maiale croccante; tonnarelli neri con cannolicchi e bottarga; casoncelli al taleggio e tartufo nero di stagione; agnello in crosta di erbe e carciofi; rombo ripieno di gamberi rossi in crosta di riso nero e salsa allo zafferano; semifreddo al torroncino con salsa di Passito

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tartare di ricciola, foglie d'ostrica, caviale Oscietra di Calvisano e succo d'uva

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Denis Lucchi

Repubblica Domenicana

SANTO DOMINGO

Il CAPPUCCINO

Av. Maximo Gomez 60 (Frente al Teatro Nacional) | Santo Domingo
Tel. +809 6828006 | Cell. +809 7076235
www.ilcappuccino.com.do
restcappuccino@hotmail.es

Aperto nel 1992, questo ristorante, con un ambiente tipicamente italiano sia negli arredi sia negli affreschi che ricordano una villa romana, ha sempre offerto piatti della tradizione veneta e italiana in generale, senza le solite pessime tropicalizzazioni tipiche dell'America Latina. Il proprietario, Claudio Paccagnella, ha saputo sapientemente coniugare ricette propriamente italiane integrando prodotti del territorio locale, primo fra tutti il pescato fresco. Offre anche una buona scelta di vini italiani e una gran varietà di dolci e gelati casalinghi.

PIATTI TIPICI

Tris di carpaccio di mare (polpo, gamberoni e tonno); zuppa di farro e legumi; risotto con taleggio e zucca; aragosta regina del mare in salsa leggermente piccante; jabali (maialino selvatico) in umido con polenta; semifreddo alle mandorle o millefoglie

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine con gamberoni e aragostine "in tecia"

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	120
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Franco Franzin

Spagna

SPAGNA

BARCELLONA

ZEROZERO39

Calle Laforja, 130 | Barcellona
Tel. +34 935276914
Cell. +34 667935866
www.zerozero39.es | reserva@zerozero39.es

Locale semplice ma accogliente. Aperto nel 2010, nel centralissimo quartiere di Sarria Sant Gervasi, si presta a incontri familiari e di carattere professionale. L'ambiente è sobrio e confortevole, con cucina a vista che permette di assistere alla preparazione dei piatti. Ottimo il servizio, sempre attento e gentile. Il ristorante ha saputo crearsi uno spazio ben preciso in una zona non turistica, vissuta da catalani e dagli italiani che ben lo conoscono e lo frequentano con piacere. Particolarmente esperto nei piatti di pesce, presenta una cucina di mercato, con un menu che viene aggiornato settimanalmente.

PIATTI TIPICI

Tartare di tonno; impepata di cozze e vongole; spaghetti con granchio; risotto asparagi e tartufo; tataki di tonno; filetto al pepe verde

IL PIATTO DA NON PERDERE

Linguine al cartoccio

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica; lunedí sera
FERIE	agosto
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	CartaSi, Visa, MasterCard, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Alberto Casu e Alessandro Cogoni
ALTRO	accettano

MADRID

CASA MARCO

Calle de Gaztambide, 8 | Madrid
Tel. +34 915 432069
www.casamarco.net

Ristorante-trattoria aperto da più di quindici anni e punto di riferimento della buona cucina italiana a Madrid. Il cuoco Marco Di Tullio si è formato nella rinomata scuola di Villa Santa Maria. Il menu comprende piatti tradizionali e specialità al tartufo. Buona la selezione di vini italiani.

PIATTI TIPICI

Fagottino di scamorza affumicata con speck del Tirolo; strudel di verdure e ricotta all'olio di tartufo bianco; pappardelle con funghi porcini e tartufo estivo; tortelli ripieni di rana pescatrice e zucchine con salsa allo zafferano di Navelli; scaloppine con limone e asparagi verdi; tiramisù profumato all'amaretto

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagna di melanzane con mozzarella e basilico

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	agosto
PREZZO EURO	35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	35
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Marco Di Tullio

MADRID

MERCATO BALLARÒ

Calle de Santa Engracia, 24 | Madrid
Tel. +34 913 084966
www.mercatoballaro.com

L'ambiente è caldo e moderno: pareti bianche, tavoli in pietra e legno. Il ristorante si sviluppa su due piani, uno dei quali con una proposta più informale. Propone una gustosa cucina siciliana nel rispetto della tradizione e degli ingredienti, attraverso i quali poter dare ai piatti l'intensità e il carattere mediterraneo. Il menu prevede anche piatti di pesce. Buona selezione di vini italiani.

PIATTI TIPICI

Caponata siciliana; calamaretti ripieni alla liparese; spaghetti con sarde e finocchietto; pappardelle con salsa del cortile, uova di quaglia e piacentinu di Enna; guancia di vitello del Borgo Vecchio; misto fritto siciliano (panelle, arancinette, crocchette di patate alla menta)

IL PIATTO DA NON PERDERE

Polpo stufato

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	Natale, Capodanno e Ferragosto
PREZZO EURO	40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Angelo Marino

Stati Uniti d'America

STATI UNITI D'AMERICA

ATLANTA

SOTTO SOTTO

313, N. Highland Ave. | Atlanta
Tel. +404 5236678
www.urestaurants.com

Riccardo Ullio ha aperto il locale con l'obiettivo di servire tutte le prelibatezze e i profumi della sua infanzia. La cucina è quella della tradizione italiana, preparata con materie prime di qualità. La carta dei vini è al 100% italiana.

PIATTI TIPICI
Tortelloni ai carciofi; risotto agli asparagi; saltimbocca alla romana

IL PIATTO DA NON PERDERE
Fagiano arrosto

CHIUSURA	sempre a pranzo; domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	86
PARCHEGGIO	comodo

BOSTON

ERBALUCE

69 Church Street | Boston
Tel. +1 617 426 6969
www.erbaluce-boston.com
info@erbaluce-boston.com

Situato in un angolo molto suggestivo del quartiere di Boston chiamato Bay Village, e a due passi dal Theater District dove si svolgono importanti spettacoli teatrali, il locale non propone un menu fisso. Lo chef e proprietario Charles Draghi offre piatti italiani, tipici e raffinati, specialmente piemontesi. È stato riconosciuto, negli ultimi cinque anni, come il miglior ristorante italiano di Boston dalla rivista "Boston Magazine".

PIATTI TIPICI
Cicatelli al pesto; gnocchi al ragù; filetto di trota con zafferano e pomodorini gialli; petto d'anatra glassato al limone, con strisce di peperone giallo e insalata di finocchio

IL PIATTO DA NON PERDERE
Piatti piemontesi

CHIUSURA	lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Charles Draghi

BOSTON

GRAN GUSTO

99 Sherman Street | Boston
Tel. +1 617 4410400
www.grangustocambridge.com

Ristorante - Pizzeria

Situato in una zona residenziale, in quella che un tempo era una vecchia fabbrica di mattoni. La cucina napoletana è gestita con cura dal cuoco e proprietario Giuseppe Castellano e servita dal simpatico fratello Antonio con alcuni amici. Gli ingredienti sono genuini e importati dall'Italia. Pizze napoletane fatte a regola d'arte nel forno a legna. Paccheri e scialatielli da non perdere.

PIATTI TIPICI
Scamorza alla griglia; pizza napoletana classica; paccheri al ragù; spaghetti alla chitarra "sciué sciué"; scialatielli allo scoglio; zuppa di pesce

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pizza 'o re: mozzarella di bufala, pâté di tartufo, prosciutto di Parma

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	70 + 16 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giuseppe Castellano

EAST GREENWICH

LA MASSERIA

223 Main St
East Greenwich (Rhode Island)
Tel. +1 401 398 0693
www.lamasserianyc.com/rhode-island
andrea@lamasseriari.com

Cucina pugliese e caprese in un simpatico piccolo paese del Rhode Island, a metà strada fra New York e Boston. Cucina genuina, in un contesto familiare. I proprietari, Peppe Iule, Enzo Ruggiero e Pino Colandonato, gestiscono un altro ristorante con lo stesso nome a New York City. Ottima la lista dei vini italiani, selezionati da Enzo e abbinati a un menu interessante, nel solco delle tradizioni italiane e regionali. Servizio molto accurato sotto l'attenta direzione di Andrea Minopoli.

PIATTI TIPICI
Cucuzielli fritti al pino; terra mare del Tavoliere; orecchiette alla Bari vecchia; granotto ai frutti di mare e fagioli; coniglio alla caprese; crema catalana

IL PIATTO DA NON PERDERE
Brodetto dei pescatori con crostini di pane all'aglio

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Pino Colandonato

HOUSTON

AMALFI RISTORANTE ITALIANO

6100 Westheimer, 140 | Houston
Tel. +1 713 532 2201
www.amalfihouston.com
info@amalfihouston.com

Ristorante - Pizzeria

Il menu si basa su ingredienti stagionali e di qualità: pesce fresco, pasta fresca, olio d'oliva, un buon assortimento di carni, formaggi fatti in casa e, a completamento, vi è una buona lista dei vini. Lo chef, di origine italiana, ha preso ispirazione dalle ricette della madre, apprese con pazienza e passione nella cucina di famiglia. Ambiente moderno e accogliente.

PIATTI TIPICI

Melanzane arrostite con pomodorini e mozzarella; tagliolini alla carbonara; filetto di dentice all'acquapazza; pizza regina Margherita

IL PIATTO DA NON PERDERE

Dentice del golfo in crosta di sale

CHIUSURA	domenica
FERIE	Natale e Pasqua
PREZZO EURO	da 36 a 45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	30
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Giancarlo Ferrara

HOUSTON

PIOLA

3201 Louisiana Street, Suite 103 | Houston
Tel. +1 713 524 8222
www.piolausa.com
piolahouston@piolausa.com

Ristorante - Pizzeria

Locale dall'ambiente moderno, con atmosfera accogliente, vivace e gradevole, situato in una zona vibrante della città. I coperti non sono molti, date le piccole dimensioni del locale. Il personale è cortese e professionale. La cucina propone ricette tradizionali italiane con una grande varietà di pizze. I prezzi sono molto competitivi.

PIATTI TIPICI

Polpettine al sugo; gnocchi con vari condimenti; spaghetti alla crudaiola; polenta e ragù; carpaccio; tiramisù

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pizze della tradizione

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	fino a 35
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo

LOS ANGELES

ANGELINI OSTERIA

7313 Beverly Boulevard | Los Angeles
Tel. +1 323 2970070 | Cell. 818 3953345
www.angeliniosteria.com
info@angeliniosteria.com

La filosofia della cucina di Gino Angelini è semplice e autentica, focalizzata sui prodotti e sul territorio; una cucina che si rinnova senza perdere di vista la vera tradizione italiana. Nato a Rimini, Gino si trasferisce a Los Angeles per fare la sua esperienza nella ristorazione, fino a quando, nel 2001, apre il suo ristorante che è tra i migliori della città.

PIATTI TIPICI

Quaglia del Vermont grigliata, guanciale croccante, verdura mista, salsa saba; carpaccio di spada (affettato tiepido di spada, pistacchi, bottarga); linguine ai ricci di mare di Santa Barbara, aglio, erba cipollina; spaghetti alla chitarra fatti in casa alla norcina (tartufo nero estivo, salsa, parmigiano reggiano); branzino mediterraneo intero, arrostito con sale marino, erbe aromatiche, verdure miste saltate; porchetta, pomodoro arrosto, purè

IL PIATTO DA NON PERDERE

Lasagna verde: pasta con spinaci, besciamella, ragù di manzo e vitello

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	65
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Gino Angelini

LOS ANGELES

DRAGO CENTRO

525 S. Flower St | Los Angeles
Tel. +1 213 228 8998
www.celestinodrago.com
cdrago@celestinodrago.com

"Drago Centro" offre un'esperienza gustativa unica, con una cucina italiana moderna in linea con la tradizione. Tutto è cucinato con prodotti del mercato, di alta qualità. Questo approccio ha permesso a Celestino Drago di rimanere alla ribalta della scena culinaria di Los Angeles. Si affida ai migliori produttori locali, proponendo piatti innovativi, e condivide la sua filosofia di cucina con il suo staff, per offrire all'ospite un'esperienza indimenticabile. Servizio impeccabile.

PIATTI TIPICI

Spaghetti alla chitarra con pesto alla trapanese; pappardella al sugo di fagiano e morelle; tagliata di bue (per 2 persone); petto di pollo in crosta tartufata, con ragù di funghi; capesante e risotto al salto profumato all'aglio; cremolata alle mandorle; crostata di pistacchio di Bronte

IL PIATTO DA NON PERDERE

Garganelli con salsicce e polline di finocchietto

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	130 + 50 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Celestino Drago

NAPA

BISTRO DON GIOVANNI

4110 Howard Lane, Napa (San Francisco)
Tel. +1 707 224 3300
www.bistrodongiovanni.com
pasta@bistrodongiovanni.com

Con l'arrivo del cuoco Paolo Laboa, il locale ha ulteriormente consolidato la buona reputazione gastronomica della splendida vallata di Napa. Il proprietario dirige la sala e cura la cantina, che ha una buona selezione di etichette nazionali e locali. Con la bella stagione, è piacevole mangiare sotto il pergolato come in una trattoria fuori porta di un tempo.

PIATTI TIPICI
Fritto misto; fazzoletti di pasta con pesto genovese; bistecca alla griglia con panzanella; pollo alla diavola; dessert bostini

IL PIATTO DA NON PERDERE
Garganelli con bolognese di anitra di Sonoma

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	65-70
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 70 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Paolo Laboa

NAPA

CA' MOMI

1141 First Street | Napa (San Francisco)
Tel. +1 707 224 6664
www.camomi.com
valentina@camomi.com

Ristorante - Pizzeria

Valentina e Dario gestiscono, nel cuore di Napa, questo locale che si definisce "ossessivamente autenticamente italiano". Alla pizza verace napoletana hanno abbinato una cucina regionale italiana di grande qualità. I vini - prodotti in California - e anche le birre sono di produzione propria. Locale arioso, giovanile, con cucina e forno a legna a vista. La combinazione ne fa un risultato vincente e separa il locale da mediocri imitazioni della cucina italiana.

PIATTI TIPICI
Burrata e verdure in tegame; insalata di polpo; bigoli con i rovinazzi; seppie al finocchio; trippa alla contadina; biscotteria assortita

IL PIATTO DA NON PERDERE
Pasta e fagioli

CHIUSURA	mai
FERIE	Natale, giorno del Ringraziamento
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	100
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Valentina Guolo - Migotto

NEW YORK

FELICE 83

1593 1st Avenue (at 83rd Street)
New York
Tel. +1 212 249 4080
www.felice83.com | info@felice83.com

Trattoria

Questo locale riflette l'anima dell'Italia, ispirato alle strade di Firenze e al calore rustico della campagna toscana. Offre un autentico menu toscano, ideato da Simone Parisotto, executive chef. Jacopo Giustiniani, il proprietario, è il responsabile della cantina anche per gli altri ristoranti della catena Felice 83. Jacopo ha sviluppato una passione per il cibo e il vino italiano crescendo a Firenze e nell'azienda vinicola di famiglia a Lucca.

PIATTI TIPICI
Crema di pomodoro; cavolfiore arrosto con purè di ceci, fagioli cannellini, cipolle e colatura; pappardelle con salsa italiana, indivia brasata, porcini, erbe e olio tartufato; spaghetti con pesto di rucola, perle di cipolle arrostite, pomodori ciliegini secchi e briciole di pane all'aglio; bistecca toscana tradizionale, rucola e parmigiano reggiano; petto di pollo di fattoria grigliato con erbe, spinaci saltati e carote

IL PIATTO DA NON PERDERE
Farrotto primavera: risotto di farro tradizionale toscano con verdure primaverili, prezzemolo e basilico

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	75
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	80
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Simone Parisotto e Antonio Pampalone

NEW YORK

SAN MATTEO

1559 2nd Avenue (at East 81st Street)
New York
Tel. +1 212 861 2434
www.sanmatteonyc.com
fabiosanmatteo@gmail.com

Ristorante - Pizzeria

Dalla tradizione e dalla competenza nell'arte culinaria, questo locale offre il miglior cibo italiano. Le pizze napoletane, con ben quindici tipologie, sono morbide e ben cotte. Sono accompagnate da piatti settimanali in base alle materie prime fresche e di stagione disponibili, oltre a prodotti speciali importati da artigiani della zona di Salerno.

PIATTI TIPICI
Pizza margherita (pomodoro, mozzarella fatta in casa, basilico fresco); pizza napoletana (pomodoro, basilico fresco, aglio fresco, origano); pizza diavola (pomodoro, basilico fresco, mozzarella fatta in casa, soppressata speziata, parmigiano reggiano); arancini di riso con salame piccante e mozzarella fatta in casa; prosciutto e bufala: prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, ricotta, peperoni grigliati, olive verdi; cotoletta di maiale al tartufo (con formaggio machengo, funghi shiitake e crema di tartufo)

IL PIATTO DA NON PERDERE
Panuozzi (prosciutto, bufalina e peperoni)

CHIUSURA	da lunedì a giovedì a pranzo
FERIE	non definite
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Alfonso Esposito e Antonio Langone

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

TARALLUCCI E VINO

15 E 18th Street | New York
Tel. +1 212 228 5400
www.tarallucci evino.net
info@tarallucci evino.net

Luca Di Pietro proviene dall'Abruzzo e ha fondato il locale nel 2001, mentre gestiva una succursale americana di un'azienda italiana produttrice di caffè. Aveva l'obiettivo di ricreare l'eleganza casual della cultura del bar e del caffè italiano, qualcosa che mancava a New York. Questa semplice idea è cresciuta in fretta, e ha portato all'apertura di un gruppo di ristoranti che sia gli europei residenti in città sia i newyorkesi apprezzano per l'autentico appeal e il calore italiano.

PIATTI TIPICI

Polpo grigliato, patate, sedano, senape e capperi; agnolotti con ricotta di latte di bufala, funghi, nocciole, castelrosso e limone; pollo arrosto, patate, olive di Castelvetrano, peperoncini calabresi; risotto alla milanese con riso Carnaroli, zafferano, midollo, parmigiano; ippoglosso (halibut), peperonata, capperi e olive taggiasche; bistecca con terrina di patate al tartufo

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fregnacce con ragù abruzzese di anatra e parmigiano

CHIUSURA	domenica sera
FERIE	non definite
PREZZO EURO	70
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	50 + 10 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Francesco Gallo e Cara Hermanson

SACRAMENTO

BIBA

2801 Capitol Avenue | Sacramento
Tel. +1 916 455 2422
www.biba-restaurant.com

Il locale è stato fondato nel 1986 da Biba Caggiano. Nata e cresciuta a Bologna, ha portato negli Stati Uniti le ricette della cucina tradizionale italiana. Prima di approdare alla ristorazione, ha tenuto corsi di cucina, ha pubblicato numerosi libri, collaborato a riviste specializzate e partecipato a trasmissioni televisive. La proposta culinaria del locale spazia in tutta la Penisola; la tradizione e la qualità sono il comune denominatore di tutti i piatti.

PIATTI TIPICI

Lasagne verdi alla bolognese; spaghetti alla carbonara; pappardelle con ragù di coniglio; fegato alla veneziana; brasato di costolette di manzo; coniglio alla cacciatora

IL PIATTO DA NON PERDERE

Petto d'anatra al Porto

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica e lunedì
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard
COPERTI	105
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Biba Caggiano

SAN FRANCISCO

LA CICCIA

291, 30th Street | San Francisco
Tel. +1 415 550 8114
www.laciccia.com | maxmax@laciccia.com

Con la regia della sala affidata a Lorella, e Massimiliano ai fornelli, i coniugi Conti riportano un pezzo della Sardegna in California. Con straordinari ingredienti italiani, integrati da prodotti locali, la cucina prepara piatti che negli Stati Uniti non erano mai stati proposti. La cantina, nonostante le dimensioni modeste del locale, offre una vasta scelta di vini non solo sardi ma anche chicche un po' da tutta Italia. Un ristorante che ispira simpatia!

PIATTI TIPICI

Polipetti in sugo di pomodoro piccante; fregula al ragù di mare; gnocchetti di semolino al ragù di maiale; gamberoni arrostiti con aglio e peperoncino; farro con uva cotta e spezie; gelato alla saba

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusilli "all'amatriciana" con ricci di mare

CHIUSURA	domenica e lunedì. Aperto solo a cena
FERIE	2 settimane variabili a luglio
PREZZO EURO	75
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Massimiliano Conti

SAN FRANCISCO

PANE E VINO

1715 Union Street | San Francisco
Tel. +1 415 441 2111
www.paneevinotrattoria.com

Trattoria - Pizzeria

Dal 1991 Bruno Quercini, originario della Valtellina, tiene alta la bandiera italiana in cucina a "Pane e Vino", uno tra i pochissimi locali italiani a San Francisco dove si possono trovare piatti tradizionali delle feste. Ambiente caldo delle trattorie di una volta, con forno a legna in bella vista. Nel retro, un cortile coperto con una quarantina di posti completa il ristorante.

PIATTI TIPICI

Bruschetta al pomodoro; pizze cotte nel forno a legna; pappardelle con pollo e porcini, pomodoro e panna; lombata di vitello al rosmarino; filetto di branzino al forno; fior di latte e salsa al caramello

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fusilli con melanzane e scamorza

CHIUSURA	aperto solo a cena
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Bruno Quercini

SAN FRANCISCO

PERBACCO

230 California Street | San Francisco
Tel. +1 415 955 0663
www.perbaccosf.com
umberto@perbaccosf.com

La direzione di sala è territorio di Umberto, la cucina nelle felici mani di Staffan. Il risultato è un locale moderno, sobrio, con sale riunioni, nel cuore del quartiere finanziario al centro della città. La cucina è di stampo piemontese (vasta scelta di pasta fresca tutti i giorni), che sconfina in Liguria con le proposte di pesce. La carta dei vini ha etichette di tutte le regioni della Penisola ma il Piemonte la fa da padrone. Il caratteristico bar, all'entrata, serve cocktail preparati con molti liquori italiani.

PIATTI TIPICI
Carne di vitello alla tartara con tartufo; agnolotti del plin con ripieno di cavolo e vitellone; garganelli con ragù d'agnello, carciofi e menta; cosciotto di coniglio con lattughe brasate, insalata di carote e acciughe; pettini di mare con cavolfiore, capperi e uvetta sultanina; brutti ma buoni

IL PIATTO DA NON PERDERE
Tajarin con ragù di maiale cucinato per cinque ore

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	75
C. CREDITO	tutte
COPERTI	200
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Staffan Terje

WALTHAM

IL CAPRICCIO

888 Main Street | Waltham (Boston)
Tel. +1 781 894 2234
www.grangustocambridge.com

Locale dalla facciata poco invitante ma con un interno elegante, situato in una città industriale della periferia di Boston. Ottima la scelta dei vini italiani abbinati a una cucina italiana classica e raffinata, anche innovativa, basata su ingredienti di stagione e di provenienza locale.

PIATTI TIPICI
Soufflé di funghi porcini; risotto al vino rosso con salsiccia di cinghiale e uova di quaglia; ravioli al gorgonzola, pere e noci; agnello al vino rosso e pepe verde con tortina al parmigiano; merluzzo al vino bianco, pomodorini, funghi e purè di patate; budino caldo al cioccolato con caramello e cioccolato alla menta

IL PIATTO DA NON PERDERE
Gnocchi all'astice

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Richie Barron

WASHINGTON

RICCHI

1220 19th Street | Washington
Tel. +1 202 835 0459
www.iricchidc.com | info@iricchidc.com

Questo locale ha radici italiane che risalgono agli anni Quaranta, a Cercina (Firenze) e al capostipite Biagio Ricchi. Nel 1989, il figlio Francesco e la moglie Christianne aprono la sede di Washington, in cui sono riproposte le autentiche ricette di famiglia in un ambiente confortevole, con un focolare a legna per la griglia, affreschi alle pareti, pavimenti in cotto e antiche anfore di olio d'oliva. I piatti ripropongono i capisaldi della tradizione toscana con alcuni tocchi di innovazione. La carta dei vini è al 100% italiana.

PIATTI TIPICI
Rigatoni strascicati; pici all'aglione; cavatelli neri; tagliata e fagioli bianchi al fiasco; costolette d'agnello a scottadito

IL PIATTO DA NON PERDERE
Carne alla griglia alla toscana

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Christianne Ricchi

WASHINGTON

TOSCA

1112 F Street | Washington
Tel. +1 202 367 1990
www.toscadc.com | info@toscadc.com

Ambiente elegante e confortevole. Arredamento in legno naturale, toni monocromatici neutri, attenzione al dettaglio, atmosfera tranquilla. La cucina propone piatti ispirati alla tradizione del Nord Italia e si basa solamente sugli ingredienti più freschi: prodotti locali, di stagione, pasta fresca fatta in casa e carni da allevamenti della zona. Lo chef Fabbri affascina con piatti raffinati, interpretazioni moderne e creative, ben radicate, però, nella tradizione italiana. La lista dei vini, americani e italiani, completa l'esperienza gustativa.

PIATTI TIPICI
Insalata di lingua e nervetti in salsa verde; ravioli del plin; spaghetti alla chitarra con pomodorini e basilico; branzino allo zabaione e all'aceto balsamico; petto d'anatra con farro brasato, funghi misti, purea di pastinaca, marmellata di pomodoro, riduzione di vino rosso; controfiletto di manzo, carciofi in camicia, finferli, insalata di piselli, sale marino

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto al tartufo bianco

CHIUSURA	sabato a pranzo e domenica
FERIE	festività principali
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	110 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Massimo Fabbri

WHIPPANY

CAPRICCIO

633 Route 10 East | Whippany (Morris)
Tel. +1 973 884 9175 | Cell. +1 973 7270133
www.ilcapriccio.com
salvatore@ilcapriccio.com

Storicamente, è uno dei primi ristoranti italiani della regione. Gestito dalla famiglia Grande che l'ha anche fondato, propone una cucina tipica italiana, con ingredienti importati direttamente dall'Italia. Offre una selezione speciale di vini e di formaggi tipici.

PIATTI TIPICI
Cuori di carciofi farciti; trofie al ragù di coniglio; brasato di manzo al Barolo; asparagi alla milanese; spigola selvatica con cime di rape e cannellini; cannoli alle mandorle

IL PIATTO DA NON PERDERE
Branzino al forno in crosta di sale

CHIUSURA	domenica
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	170 + 25 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Antonio Grande

Sudafrica

JOHANNESBURG

LA CUCINA DI CIRO

43, 7th Avenue, Parktown North
Johannesburg
Tel. +27 11 442 5187
www.lacucinadiciro.co.za
lacucina@iburst.co.za

Ambiente molto accogliente, in una villa, con sala riservata e giardino che può accogliere altri tavoli. Il gestore e chef, Ciro Molinaro, è nella ristorazione da molti anni e gestisce questo ristorante dal 1997. La cucina è di tipo tradizionale, con un tocco di innovazione e sperimentazione. Ciro è molto attento alla scelta degli ingredienti e offre un'ampia selezione di vini e di formaggi. In definitiva, per frequentazione e raffinatezza, è uno dei migliori ristoranti italiani in città.

PIATTI TIPICI

Gnocchi di zucca e patate dolci alla salvia, con noci e spinaci; linguine con melanzane leggermente affumicate, pomodori secchi, carciofi, piselli e pinoli; filetto al pepe nero con pere al forno, noci e pâté d'anatra guarnito con salsa al Madeira; pesce del giorno in crosta di sesamo con lime, basilico e salsa di cocco; vitello flambé al Marsala, spinaci e pastinaca; anatra al forno con patate

IL PIATTO DA NON PERDERE

Fettuccine fresche con gamberi, calamari e cozze, al pomodoro leggermente piccante

CHIUSURA	domenica sera, lunedì
FERIE	22 dicembre - 14 gennaio
PREZZO EURO	30-40
C. CREDITO	tutte
COPERTI	90 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Ciro Molinaro

Svezia

STOCCOLMA

KOL & KOX

Olofsgatan 7º | Stoccolma
Tel. +46 8 245860
www.kolkox.se | bokning@kolokox.se

Il ristorante non è molto spazioso ma è accogliente e confortevole. La cucina è raffinata e le ottime pietanze, ben presentate, sono il fiore all'occhiello di questo locale. L'impeccabile servizio è curato, con il suo staff, dal gestore Giacomino, mentre al timone in cucina comanda lo chef Riccardo. Ricca di etichette la lista dei vini.

PIATTI TIPICI

Plin ripieni di manzo, tacchino, parmigiano; tonno alla griglia con salsa al parmigiano; agnolotto agli asparagi verdi; bistecca Angus Hereford nel suo fondo, con pesto siciliano

IL PIATTO DA NON PERDERE

Filetto di scorfano

CHIUSURA	domenica
FERIE	luglio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Riccardo De Matteis
ALTRO	menu

STOCCOLMA

MANCINI

Tunnelgatan 1 A | Stoccolma
Tel. +46 8 215310
www.mancini.se | info@mancini.se

Locale con luce diffusa e piacevole atmosfera. In sala, personale italiano gentile e professionale; in cucina, gli ingredienti italiani di ottima qualità sono trasformati dallo chef Domenico in raffinati ed eleganti piatti. La cantina offre una vasta e ricca selezione di vini dei migliori produttori italiani.

PIATTI TIPICI

Prosciutto di Norcia e mozzarella di bufala campana Dop; pappardelle con gamberoni al profumo di limone amalfitano; ravioli ripieni di funghi porcini e salsa al tartufo nero; costata di vitello; merluzzo alla griglia, con crema di finocchio e asparagi verdi; gelato artigianale e senza conservanti

IL PIATTO DA NON PERDERE

Pappardelle al ragù di salsiccia

CHIUSURA	domenica
FERIE	luglio
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	nessuna
COPERTI	50
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Domenico Lobina
ALTRO	menu

Svizzera

SVIZZERA

COLLINA D'ORO

PRINCIPE LEOPOLDO

Via Montalbano, 5 | Collina d'Oro (Lugano)
Tel. +41 91 985 8812
www.leopoldohotel.com
ristorante@principeleopoldo.com

Ristorante in albergo

Il concetto della cucina è basato sulla scelta dei prodotti; si ispira essenzialmente ai profumi mediterranei adattandoli alla stagionalità e alla disponibilità. Si tratta di una cucina moderna, essenziale e tecnica, frutto delle esperienze del passato e delle esigenze del presente, senza dimenticare la cucina classica e quelle regionali italiane. Una cucina "sincera", fatta di carattere e passione, con combinazioni di sapori non esasperate e presentazioni che tendono a mettere in evidenza i prodotti e non a nasconderli.

PIATTI TIPICI
Insalatina di astice con melanzane, burrata e basilico; crudo di cernia e gamberi rossi con insalatina di cipollotto e mela verde; tagliolini impastati al nero di seppia con zucchine, scampi e pinoli; branzino in crosta di sale; piccione arrosto in due modi, con fonduta di scalogno al Merlot; timballino di "Nero 69" con frutti rossi

IL PIATTO DA NON PERDERE
Risotto nelle varie sfumature stagionali

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	da 65 a 100
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 20 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato; comodo
IN CUCINA	Dario Ranza

COLLONGE - BELLERIVE

COLLONGE CAFÈ

Chemin Château-de-Bellerive 1
Collonge-Bellerive (Ginevra)
Tel. +41 22 777 1245
www.collonge-cafe.ch
info@collonge-cafe.ch

Situato nell'ala moderna del municipio del villaggio, costruito nel XVIII secolo, il ristorante è gestito da Angelo Citiulo, cuoco conosciuto nel Cantone. La brigata ha come specificità di essere composta quasi esclusivamente da cuochi italiani che hanno avuto un'esperienza precedente all'estero. Il ristorante propone una cucina mediterranea, preparata utilizzando prodotti locali. Una delle migliori tavole italiane del Cantone che associa rispetto dei gusti, tradizione e creatività.

PIATTI TIPICI
Burrata di bufala, cime di rapa, acciughe del Cantabrico e alici di Cetara; uovo cotto a bassa temperatura, emulsione e crumble di parmigiano; risotto al cacao e caffè, profumato al Lagavulin 16 anni e quaglie; sebaste in crosta, millefoglie di patate e piscialandrea (focaccia); vitello con asparagi, funghi e spugnole; babà al Limoncello, sedano candito e sorbetto al bergamotto

IL PIATTO DA NON PERDERE
Polpo arrosto, ravioli di verdure, crema di pisellini, menta pepata e wasabi

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 65 a 100
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 100 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato
IN CUCINA	Angelo Citiulo

CRANS MONTANA

MICHELANGELO

Avenue de la Gare, 25
Crans Montana (Valais)
Tel. +41 27 481 0919 | Cell. +41 792140131
www.lemichelangelo.ch
pizzeriamichelangelo@bluewin.ch

Ristorante - Pizzeria

Un raro ristorante italiano, con prodotti autentici e pesce fresco, in alta montagna. La cucina propone piatti classici italiani rispettosi della tradizione. Il servizio è accurato ed elegante.

PIATTI TIPICI
Pesce arrosto; scaloppine al limone; tagliata di manzo; fettuccine fatte in casa al pomodoro fresco; pizza Michelangelo

IL PIATTO DA NON PERDERE
Spaghetti alle vongole

CHIUSURA	mercoledì
FERIE	bassa stagione
PREZZO EURO	60-80
C. CREDITO	tutte
COPERTI	80 + 40 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato

GINEVRA

IL SEMPLICE

Rue Etienne-Dumont 18 | Ginevra
Tel. +41 22 310 2637
www.darios.ch
dariofantauzzo@hotmail.com

Situato nella vecchia città di Ginevra, a pochi passi dalla cattedrale, in un palazzo tradizionale e tipico dell'architettura del XVII secolo, propone le sale non troppo grandi, con un arredamento contemporaneo. Lo chef Simone Gibiino, di origine siciliana, offre un menu breve ma rinnovato spesso anche in base ai prodotti stagionali.

PIATTI TIPICI
Fritto di calamari e verdure in pastella; insalata di carciofi e scaglie di grana; spaghetti all'astice e basilico; risotto tartufo e scampi; costolette d'agnello in crosta di tartufo, patate al forno e pomodori; croccante di cioccolato

IL PIATTO DA NON PERDERE
Filetto di branzino alla plancia, verdure di stagione e crema di patate

CHIUSURA	sabato a pranzo; domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	60
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40
PARCHEGGIO	zona pedonale
IN CUCINA	Simone Gibiino

SVIZZERA

LUGANO

LA VERANDA

Riva A. Caccia 6900 | Lugano
Tel. +41 91 985 7711
www.splendide.ch
restaurant@splendide.ch

Ristorante in albergo

Con le sue creazioni, lo chef riscopre i sapori tradizionali della cucina ticinese e li unisce a quelli tipici delle sue origini, ossia il Sud Italia. Questo ponte gastronomico tra i due Sud, della Svizzera e dell'Italia, è un viaggio tra sapori antichi e ingredienti naturali e di stagione, come avviene assaporando il risotto zucca e liquirizia. Insieme a ogni piatto, Domenico mette in tavola il suo forte desiderio di trasmettere un'emozione. Il risultato cui ambisce, infatti, è che i sapori delle sue creazioni rimangano impressi nella memoria. Il ristorante è all'interno dell'hotel Splendide Royal.

PIATTI TIPICI

Terrina di luccioperca in crosta di pan brioche con sedano rapa; torcione di foie gras con zenzero e salsa alle fragole; plin con ricotta di bufala, melanzana e conserva di pomodoro; tagliolini al pistacchio di Bronte e gambero rosso; scampi di Sicilia alla piastra con il loro consommé al peperoncino e primizie primaverili; maialino da latte di Claro con chutney di pomodoro

IL PIATTO DA NON PERDERE

Risotto alla zucca e liquirizia (autunno)

CHIUSURA	mai
FERIE	mai
PREZZO EURO	75
C. CREDITO	tutte
COPERTI	50 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato; comodo
IN CUCINA	Domenico Ruberto

VESSY

IL MIRTILLO

130 Route de Veyrier | Vessy (Ginevra)
Tel. +41 22 784 2626
www.il-mirtillo.ch | ilmirtillo@bluewin.ch

Ristorante situato nella campagna ginevrina, a cinque minuti dal centro città. Propone una cucina tradizionale, con piatti italiani raffinati e colorati. Gran cura è data all'autenticità e alla ricercatezza delle ricette proposte. Dopo aver gestito un ristorante nella celebre località sciistica di Megève e visto il successo riscontrato, Paolo Venezian ha deciso di aprire questo locale a Ginevra.

PIATTI TIPICI

Verdure in bagna caoda; bottarga con piccoli fagioli toscani; plin in brodo; tacchino ripieno; triglie con fagiolini e pomodoro; semifreddo di zabaione

IL PIATTO DA NON PERDERE

Trenette in salsa bianca di calamari

CHIUSURA	mai
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 65 a 100
C. CREDITO	tutte
COPERTI	40 + 30 all'aperto
PARCHEGGIO	privato del ristorante o garage convenzionato

ZURIGO

CACIO E PEPE

Zurlindenstrasse 21 | Zurigo
Tel. +41 44 450 5152
www.restaurantcacioepepe.ch

Il locale propone i piatti della tradizione culinaria romana. I sapori tipici vengono esaltati dall'utilizzo di eccellenti materie prime accuratamente selezionate. Luciana, cuore della cucina, propone piatti tipici, tramandati di generazione in generazione, con continuo approfondimento e costante ricerca sulle radici culturali della cucina romana. L'ambiente è arredato con gusto, spazioso e confortevole.

PIATTI TIPICI

Tortino di carciofi con fonduta di taleggio; tonnarelli cacio e pepe; rigatoni all'amatriciana; abbacchio alla cacciatora; trippa alla romana; torta di ricotta

IL PIATTO DA NON PERDERE

Straccetti di manzo con carciofi

CHIUSURA	domenica
FERIE	non definite
PREZZO EURO	da 46 a 65
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	60
PARCHEGGIO	comodo
IN CUCINA	Luciana Di Marzio

Ungheria

BUDAPEST

KRIZIA

Mozsar u, 12 | Budapest
Tel. +36 1 331 8711
www.ristorantekrizia.hu
info@ristorantekrizia.hu

Trattoria

Piccolo ristorante elegante e romantico, aperto nel 1997 dallo chef-proprietario che ha voluto proseguire, a Budapest, la sua precedente esperienza intorno al mondo come sous-chef del famoso Paracucchi, di cui continua ad applicare la filosofia di "cucina creativa". Cambia, infatti, con grande frequenza il menu di piatti di carne o pesce, secondo l'offerta del giorno al mercato. La pasta fresca è fatta in casa dallo chef. Buona la scelta di vini italiani e ungheresi in abbinamento.

PIATTI TIPICI

Insalata con pecorino tartufato alla piastra e salsa alle lattughe; zuppetta di funghi porcini in crosta di pasta sfoglia; paccheri di Gragnano ai pomodori secchi, limone e filetto di branzino; spalla d'agnello al forno con patate al rosmarino; composizione dolce Krizia; menu settimanale a tema "oggi al mercato"

IL PIATTO DA NON PERDERE

Tortelloni di fegato d'oca ai funghi porcini

CHIUSURA	domenica
FERIE	2 settimane a fine luglio
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	CartaSi, VISA, MasterCard, American Express
COPERTI	40
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Graziano Cattaneo

BUDAPEST

POMO D' ORO

Arany Janos u, 9 | Budapest
Tel. +36 1 302 6473
www.pomodorobudapest.com

Ristorante - Pizzeria

Il locale è arredato come una trattoria ma si tratta di un ristorante a tutti gli effetti, dove viene servita anche una cucina regionale a tema con cadenza mensile. Il menu, particolarmente ricco di piatti sia di carne sia di pesce freschissimo dall'Italia, rispecchia le origini partenopee dello chef. Le paste fresche sono fatte in casa, mentre la pasta secca è di Gragnano. All'interno vi è anche una zona per le pizze, con forno a legna. Ampia la selezione dei vini in abbinamento, sia ungheresi sia italiani, consigliati dal sommelier in sala. È consigliabile la prenotazione.

PIATTI TIPICI

Sformatino ai quattro formaggi con pere al miele e porcini; fettuccine alla salvia, con spugnole e fegato d'oca; cappellacci di branzino e gamberi alle vongole veraci con pesto leggero; branzino farcito di cozze, con pancetta affumicata e pomodori canditi; filetto di maiale e fegato grasso d'oca, crema di porri e salsa al Primitivo; tortino al cioccolato caldo, con cuore di gorgonzola e sorbetto alle pere

IL PIATTO DA NON PERDERE

Gran piatto con bresaola di tonno, insalatina di polpo, gambero in salsa rosa, capasanta gratinata

CHIUSURA	mai
FERIE	ultima settimana di luglio e prima di agosto
PREZZO EURO	35-45
C. CREDITO	tutte
COPERTI	150 + 60 all'aperto
PARCHEGGIO	scomodo
IN CUCINA	Rosario Simeoli

Indici

INDICE *dei Comuni italiani*

Acqui Terme (AL) 16
Adria (RO) 112
Agnone (IS) 292
Agugliano (AN) 224
Alba Adriatica (TE) 276
Albano Laziale (RM) 248
Albenga (SV) 52
Albino (BG) 68
Alcamo (TP) 370
Alessandria 17
Alfonsine (RA) 156
Alghero (SS) 396
Altare (SV) 52
Altomonte (CS) 350
Altopascio (LU) 182
Amalfi (SA) 302
Anagni (FR) 248
Ancona 224-225
Andria (BT) 328
Aosta 10
Aprilia (LT) 249
Arborea (OR) 397
Arcidosso (GR) 182
Arco (TN) 100
Arcugnano (VI) 112-113
Arezzo 183
Arquà Petrarca (PD) 113-114
Artogne (BS) 68
Arzachena (OT) 397-398
Arzana (OG) 398
Ascoli Piceno 225-226
Assisi (PG) 240
Asti 18-20
Atripalda (AV) 302
Avellino 303
Avezzano (AQ) 276-277
Avise (AO) 10
Bacoli (NA) 303-304
Bagnara Calabra (RC) 350
Bagnolo in Piano (RE) 156
Balestrate (PA) 370
Banchette (TO) 20
Bari 329-330
Baselga di Pinè (TN) 100
Battuda (PV) 69
Belluno 115
Berceto (PR) 157
Bergamo 69
Biassono (MB) 70
Biella 21
Bientina (PI) 184
Bisenti (TE) 277
Bologna 157-159
Bolsena (VT) 249
Bolzano 101
Bondeno (FE) 160
Bordighera (IM) 53
Borgio Verezzi (SV) 53
Bosa (OR) 399-400
Bosisio Parini (LC) 70
Botticino Sera (BS) 71
Breno (BS) 71
Brescia 72-73
Bressanone (BZ) 102
Brez (TN) 103
Briatico (VV) 351
Brindisi 330
Brusasco (TO) 22
Brusson (AO) 11
Bucciano (BN) 304
Bussi sul Tirino (PE) 278
Cabras (OR) 400-401
Cagli (PU) 226
Cagliari 402-405
Calamandrana (AT) 22
Calice Ligure (SV) 54
Caltagirone (CT) 371-372
Caltanissetta 373
Caluso (TO) 23
Camaiore (LU) 184-185
Cameri (NO) 23
Camogli (GE) 54
Campagna Lupia (VE) 116
Campiglia Marittima (LI) 186
Campobasso 293-294
Campodimele (LT) 250
Canale (CN) 24
Canale d'Agordo (BL) 116
Canicattì (AG) 373
Cantello (VA) 73
Capalbio (GR) 186
Capiago Intimiano (CO) 74
Capodistria (SLO) 140
Capoliveri (LI) 187
Capoterra (CA) 406
Cappella dei Picenardi (CR) 74
Capracotta (IS) 294
Capri (NA) 305-306
Carmignano (PO) 187
Carpi (MO) 160
Carrara (MS) 188
Casalduni (BN) 307
Casarza Ligure (GE) 55
Cascina (PI) 188
Castel del Monte (AQ) 278
Castel del Rio (BO) 161
Castel Gandolfo (RM) 250
Castel San Pietro Terme (BO) 161
Castelgomberto (VI) 117
Castell'Alfero (AT) 24
Castellabate (SA) 307
Castellammare del Golfo (TP) 374
Castelleone (CR) 75
Castelletto Ticino (AT) 25
Castellina in Chianti (SI) 189
Castello di Annone (AT) 25
Castelmezzano (PZ) 342
Castelnuovo di Garfagnana (LU) 189
Castelvetrano (TP) 374
Castelvetro (MO) 162
Castrocaro Terme (FC) 162
Castrovillari (CS) 351
Catania 375
Catanzaro 352-353
Cavaglietto (NO) 26
Cavasso Nuovo (PN) 140
Cavatore (AL) 26
Cavour (TO) 27
Cecina (LI) 190
Cefalù (PA) 375-376
Ceglie Messapica (BR) 331
Certaldo (FI) 191
Cervia (RA) 163
Cesana Brianza (LC) 75
Cesana Torinese (TO) 27
Cesena (FC) 163
Champoluc-Ayas (AO) 11
Cherasco (CN) 28
Chianocco (TO) 28
Chiaramonte Gulfi (RG) 376
Chies d'Alpago (BL) 117
Chiesa in Valmalenco (SO) 76
Chieti 279
Chioggia (VE) 118
Chitignano (AR) 191
Cicognolo (CR) 76
Cimego (TN) 103
Cingoli (MC) 227
Cinisi (PA) 377
Ciriè (TO) 29
Cirò (KR) 353
Cirò Marina (KR) 354
Città di Castello (PG) 240-241
Civitanova Marche (MC) 227-228
Civitavecchia (RM) 251-252
Civitella del Tronto (TE) 279
Clauzetto (PN) 141
Cocconato (AT) 29
Cogne (AO) 12
Colle di Val d'Elsa (SI) 192
Colorno (PR) 164
Conca dei Marini (SA) 308
Condove (TO) 30
Corciano (PG) 241
Corigliano Calabro (CS) 354
Cormons (GO) 141-142
Cortina d'Ampezzo (BL) 118
Cortona (AR) 192
Cosenza 355
Costabissara (VI) 119
Courmayeur (AO) 12
Crema (CR) 77

Cremona **77-78**
Crodo (VB) 30-31
Cropani (CZ) 355
Crotone **356**
Cuglieri (OR) 406
Cupra Marittima (AP) 228
Curtatone (MN) 79
Cutigliano (PT) 193
Dicomano (FI) 193
Dronero (CN) 31
Elmas (CA) 407
Enna **377**
Erbusco (BS) 79
Ercolano (NA) 308
Fabriano (AN) 229
Faenza (RA) 164-165
Fagagna (UD) 142
Falzes (BZ) 104
Fano (PU) 229-230
Fara Filiorum Petri (CH) 280
Farra di Soligo (TV) 119
Ferentillo (TR) 242
Ferentino (FR) 253
Ferrara **165**
Fiesole (FI) 194
Figline-Incisa Valdarno (FI) 194
Filottrano (AN) 230
Finale Ligure (SV) 55
Firenze **195-197**
Firenzuola (FI) 198
Fiume Veneto (PN) 143
Foggia **331-332**
Foligno (PG) 242
Follina (TV) 120
Fondi (LT) 253
Fondo (TN) 104
Fordongianus (OR) 407
Frosinone **254**
Frosolone (IS) 295
Galeata (FC) 166
Gallarate (VA) 80
Gallicano (LU) 198
Gasperina (CZ) 357
Gavi (AL) 32
Gavoi (NU) 408
Gazzola (PC) 166
Gela (CL) 378
Genova **56-60**
Gignod (AO) 13
Gioia del Colle (BA) 333
Giulianova (TE) 280
Gizzeria (CZ) 357
Gorizia **143**
Grado (GO) 144
Gravellona Toce (VCO) 32
Greve in Chianti (FI) 199
Grezzana (VR) 120
Grosseto **200**
Guardia Sanframondi (BN) 309
Guardistallo (PI) 200
Guarene (CN) 33
Gubbio (PG) 243
Guglionesi (CB) 295
Imola (BO) 167-168
Imperia **60**
Induno Olona (VA) 80
Isernia **296**
Isola di Murano (VE) 133
Ittiri (SS) 408
Ivrea **33**
Jesi (AN) 231
L'Aquila **281**
La Morra (CN) 34
La Spezia **61-62**
Lagundo (BZ) 105
Lanciano (CH) 282
Latina **254**
Latronico (PZ) 342
Lauria (PZ) 343
Lecce **333**
Lipari (ME) 378
Livorno **201-202**
Longhena (BS) 81
Longiano (FC) 168
Longobardi (CS) 358
Loreto Aprutino (PE) 282
Lucca **202-203**
Lucera (FG) 334
Luco dei Marsi (AQ) 283
Lugo di Romagna (RA) 169
Madignano (CR) 81
Magliano Sabina (RI) 255
Malnate (VA) 82-83
Manciano (GR) 204
Mantova **83-84**
Marano Lagunare (UD) 145
Marina di Gioiosa Jonica (RC) 358
Marsala (TP) 379-380
Martina Franca (TA) 334
Mascalucia (CT) 380
Masio (AL) 34
Massa (MS) 204
Massa Lubrense (NA) 309
Matera **343-345**
Mazara del Vallo (TP) 381
Mazzano (BS) 84
Mazzo di Valtellina (SO) 85
Melfi (PZ) 345-346
Melito Irpino (AV) 310
Messina **381-382**
Meta di Sorrento (NA) 310
Mezzanego (GE) 62
Mezzocorona (TN) 105
Milano **85-87**
Milena (CL) 383
Minturno (LT) 255
Mira (VE) 121
Misano Adriatico (RN) 169
Modena **170**
Modica (RG) 383-384
Mombaroccio (PU) 231
Momo (NO) 35
Monastier di Treviso (TV) 122
Moncalieri (TO) 35
Monselice (PD) 122
Montalto Uffugo (CS) 359
Monte Argentario (GR) 205-206
Monte Porzio Catone (RM) 256
Montecalvo Versiggia (PV) 87
Montecarlo (LU) 207
Montecatini Terme (PT) 207-208
Montefalcone nel Sannio (CB) 296
Montelupo Fiorentino (FI) 208
Montemarciano (AN) 232
Montenero di Bisaccia (CB) 297
Montevarchi (AR) 209
Montopoli Val d'Arno (PI) 209
Monzambano (MN) 88
Mortara (PV) 88-89
Mosciano Sant'Angelo (TE) 283
Motta di Livenza (TV) 123
Muggia (TS) 145-146
Nago Torbole (TN) 106
Napoli **311-317**
Negrar (VR) 123-124
Nettuno (RM) 256
Niscemi (CL) 385
Nocera Terinese (CZ) 359
Nola (NA) 318
Noli (SV) 63
Notaresco (TE) 284
Novara **36**
Noventa di Piave (VE) 124
Nuoro **409**
Nus (AO) 13
Olbia (OT) 409
Olevano Romano (RM) 257
Oliena (NU) 410
Oratino (CB) 297
Orbetello (GR) 210
Oristano **410-411**
Ornago (MB) 89
Ornavasso (VCO) 36
Orsara di Puglia (FG) 335
Orta San Giulio (VCO) 37
Ortona (CH) 284
Orvieto (TR) 244
Ospedaletto d'Alpinolo (AV) 318
Oviglio (AL) 37
Padova **125**
Palermo **385-387**
Palma Campania (NA) 319
Palmi (RC) 360
Parabiago (MI) 90
Parma **171-172**
Patù (LE) 335
Pavia **90-91**
Penne (PE) 285
Perugia **244**
Pesaro **232**
Pescara **285-286**
Petralia Soprana (PA) 387
Piadena (CR) 91
Piandimeleto (PU) 233
Pianopoli (CZ) 360
Picerno (PZ) 346
Pietrasanta (LU) 211
Pieve Fosciana (LU) 211

Pinerolo (TO) 38
Pineto (TE) 286
Piombino (LI) 212
Pisa 212-213
Pistoia 213
Pizzighettone (CR) 92
Pizzo (VV) 361
Polignano a Mare (BA) 336
Pomezia (RM) 257
Pompei (NA) 319
Pontboset (AO) 14
Ponte di Piave (TV) 125
Pontedera (PI) 214
Ponteranica (BG) 92
Pontremoli (MS) 214
Pordenone 146
Porto Recanati (MC) 233
Porto San Giorgio (FM) 234
Porto Torres (SS) 412
Porto Viro (RO) 126
Portofino (GE) 63
Posta Fibreno (FR) 258
Potenza 347-348
Prata (PN) 147
Prato 215
Puglianello (BN) 320
Pulsano (TA) 336
Ragusa 388
Ravascletto (UD) 147
Ravenna 172-173
Recco (GE) 64
Refrontolo (TV) 126
Reggio Calabria 362
Reggio Emilia 174
Renon (BZ) 106
Riccione (RN) 174
Rieti 258-259
Rimini 175
Riva di Solto (BG) 93
Rivergaro (PC) 176
Rocchetta al Volturno (IS) 298
Rocchetta Tanaro (AT) 38
Roddi (CN) 39
Roddino (CN) 39
Roma 259-271
Romano d'Ezzelino (VI) 127
Roncade (TV) 127
Rose (CS) 362
Rosignano Marittimo (LI) 215
Rotonda (PZ) 348
Rovereto (TN) 107
Russi (RA) 176
Salerno 320-321
Salgareda (TV) 128
Saludecio (RN) 177
Saluzzo (CN) 40
San Bartolomeo al Mare (IM) 65
San Benedetto del Tronto (AP) 234
San Benigno Canavese (TO) 40
San Bernardino di Trana (TO) 41
San Biagio di Callalta (TV) 128
San Cataldo (CL) 388
San Gennaro Vesuviano (NA) 322
San Gimignano (SI) 216
San Giovanni in Marignano (RN) 177
San Giuliano Milanese (MI) 93
San Martino in Passiria (BZ) 107
San Martino in Strada (FC) 178
San Martino Siccomario (PV) 94
San Marzano Oliveto (AT) 41
San Maurizio Canavese (TO) 42
San Michele di Ganzaria (CT) 389
San Paolo Belsito (NA) 322
San Secondo di Pinerolo (TO) 42
San Severino Marche (MC) 235
San Severo (FG) 337
San Vito al Tagliamento (PN) 148
San Vito Chietino (CH) 287
San Vito di Leguzzano (VI) 129
San Vittore Olona (MI) 94
Sansepolcro (AR) 216
Sant'Agata sui due golfi (NA) 323
Sant'Agostino (FE) 178
Sant'Antonio di Gallura (OT) 412-413
Sant'Omobono Terme (BG) 95
Sant'Urbano (PD) 129
Santa Caterina Villarmosa (CL) 389
Santa Maria di Licodia (CT) 390
Santarcangelo di Romagna (RN) 179
Santu Lussurgiu (OR) 413
Saonara (PD) 130
Sassari 414
Sasso Marconi (BO) 179
Sauze d'Oulx (TO) 43
Savogna d'Isonzo (GO) 148
Savona 65
Scalea (CS) 363
Senales (BZ) 108
Senigallia (AN) 235
Seravezza (LU) 217
Serra San Bruno (VV) 363
Serradifalco (CL) 390
Serravalle Pistoiese (PT) 217
Servigliano (FN) 236
Sestri Levante (GE) 66
Sezze (LT) 271
Siamaggiore (OR) 415
Siddi (CA) 415
Siena 218
Siracusa 391
Sirolo (AN) 236
Sizzano (NO) 44
Soliera (MO) 180
Sondrio 95
Soraga (TN) 108
Sordevolo (BI) 44
Soveria Mannelli (CZ) 364
Spello (PG) 245
Spezzano della Sila (CS) 364
Spilimbergo (PN) 149
Spoleto (PG) 245-246
Spoltore (PE) 287
Staffolo (AN) 237
Staletti (CZ) 365
Stregna (UD) 149
Striano (NA) 323-324
Strongoli (KR) 365
Sulmona (AQ) 288
Supersano (LE) 337
Taormina (ME) 392
Taranto 338-339
Tarvisio (UD) 150
Tempio Pausania (OT) 416
Teramo 288
Terlano (BZ) 109
Termoli (CB) 298-299
Terni 246
Terracina (LT) 272
Terranuova Bracciolini (AR) 219
Teti (NU) 416
Tirolo (BZ) 109
Tocco Caudio (BN) 324
Tonara (NU) 417
Torino 45-47
Torre di Palme (FN) 237
Torreglia (PD) 130-131
Torremaggiore (FG) 339
Tortolì (OG) 417-418
Trapani 392-393
Treia (MC) 238
Tremezzo (CO) 96
Trento 110
Trevenzuolo (VR) 131
Trevignano Romano (RM) 272
Trieste 150-153
Troia (FG) 340
Trontano (VB) 48
Udine 154
Valdagno (VI) 132
Valle di Cadore (BL) 132
Vallesaccarda (AV) 325
Varese 96
Varna (BZ) 110
Vasto (CH) 289
Velletri (RM) 273
Velo Veronese (VR) 133
Venaria Reale (TO) 48
Venezia 134-135
Vercelli 49
Vergiate (VA) 97
Verona 135-136
Verrayes (AO) 14
Viareggio (LU) 219-220
Vibo Valentia 366-367
Vicchio (FI) 220
Vicenza 137
Vico Equense (NA) 325-326
Vigevano (PV) 97-98
Villa Bartolomea (VR) 137
Villa Celiera (PE) 289
Villadose (RO) 138
Villanova d'Albenga (SV) 66
Villorba (TV) 138
Viterbo 273
Vizzini (CT) 393
Volterra (PI) 221

INDICE *dei Paesi esteri*

Argentina 421
Buenos Aires 422

Australia 423
Adelaide 424
Brisbane 425
Canberra 426
Melbourne 426-427
Sydney 427-428

Austria 429
Vienna 430

Belgio 431
Bruxelles 432-433
Overijse 434

Brasile 435
Rio de Janeiro 436-437
San Paolo 438

Canada 439
Montréal 440
Toronto 441
Vancouver 442

Cile 443
Las Condes 444
Santiago 444

Cina 445
Guangzhou 446
Shanghai 446-447

Emirati Arabi Uniti 449
Dubai 450

Francia 451
Parigi 452-454

Germania 455
Francoforte sul Meno 456
Monaco di Baviera 456-458

Giappone 459
Tokyo 460

Granducato del Lussemburgo 461
Esch sur Alzette 462

Libano 463
Beirut 464-465

Malta 467
St Julians 468

Messico 469
Città del Messico 470

Paesi Bassi 471
Amsterdam 472
Arnhem 473
Den Haag 473-474
Markelo 474

Polonia 475
Varsavia 476

Portogallo 477
Lisbona 478

Principato di Monaco 479
Monaco 480

Regno Unito 481
Londra 482-484

Repubblica Ceca 485
Praga 486

Repubblica di San Marino 487
San Marino 488-489

Repubblica di Singapore 491
Singapore 492-493

Repubblica Domenicana 495
Santo Domingo 496

Spagna 497
Barcellona 498
Madrid 498-499

Stati Uniti d'America 501
Atlanta 502
Boston 502-503
East Greenwich 503
Houston 504
Los Angeles 505
Napa 506
New York 507-508
Sacramento 508
San Francisco 509-510
Waltham 510
Washington 511
Whippany 512

Sudafrica 513
Johannesburg 514

Svezia 515
Stoccolma 516

Svizzera 517
Collina d'Oro 518
Collonge - Bellerive 518
Crans Montana 519
Ginevra 519
Lugano 520
Vessy 520
Zurigo 521

Ungheria 523
Budapest 524

INDICE *dei Ristoranti in Italia*

1862 La Posta 95
2 Camini 100
A Ridosso 303
Abbazia 390
Abbondanza Lucana 343
Abbruzzino 352
Acqua delle Donne 272
Acqua di Frisio 355
Acqua Pazza 285
Adamo 286
Aeroscalo 214
Agli Artisti 144
Agnello - Mitterwirt 107
Agriturismo Calevro 204
Agriturismo Caniloro 282
Agriturismo Carbona 374
Agriturismo del Luogo 22
Ai Cacciatori 140
Ai Cascinari 385
Ai Mulinars 141
Al Becco della Civetta 342
Al Borgo 115
Al Cacciatore 117
Al Cacciatore de la Subida 141
Al Cambio 157
Al Camin 118
Al Caminetto 23
Al Castello 142
Al Colombo 148
Al Corso 408
Al Decanter 371
Al Gallo (Pordenone) 146
Al Gallo (Alfonsine - RA) 156
Al Gattopardo 381
Al Giardinetto 142
Al Mulino 123
Al Negrao 61
Al Palazzaccio da Piero 245
Al Parco 84
Al Pioppeto 127
Al Ristoro degli Angeli 259
Al Tuguri 396
Al Vecchio Teatro 284
Al Vecchio Tratturo 296
Ala d'Oro 169
Albergo 13 Comuni 133
Albertini 138
All'Inferno 61
All'olivo 202
Alla Luna 143
Alla Pergola 131
Alla Stanga 115
Alle Codole 116
Allo Storione 147
Alma 172
Altromondo 244
Amici del Gatto 227
Amici miei 311
Andrea il Pirata 377
Andreas Restaurant 392
Angeli 82
Angolo del Beato 18
Antica bottega del Vino 135
Antica Capri 311
Antica Carrera 253
Antica Hostaria 402
Antica Hostaria Pacetti 56
Antica Locanda del povero Enzo 355
Antica Moka 170
Antica Ostaja 56
Antica Osteria al Forno 126
Antica Osteria il Giardinetto 85
Antica Osteria Rampina 93
Antica Osteria Romagnola 158
Antica Pesa 260
Antica Pizzeria Sorbillo 312
Antica Posteria dei Sabbioni 94
Antica Trattoria al Bosco 130
Antica Trattoria Ballotta 130
Antica Trattoria Bellinazzo 137
Antica Trattoria Bertolini 125
Antica Trattoria da Taparo 131
Antica Trattoria dei Pescatori 57
Antica Trattoria del Boden 36
Antica Trattoria del Pontelungo 158
Antica Trattoria della Rosa Rossa 35
Antica trattoria due Mori 129
Antica Trattoria la Torre 189
Antica Trattoria Orso Grigio 110
Antica Trattoria Pelliccia 214
Antichi Sapori di Colombina 295
Antico Arco 260
Antico Ristorante
Cà d' Gamba da Romeo 44
Antò Jomattì 228
Antonietta 231
Anzalone 388
Aquila & Edelweiss 364
Aquila d'oro 353
Arbatasar 417
Arcano del mare 184
Arianna 26
Atlas Coelestis 261
Aurora dell'Hotel Aurora 103
Baccanti 344
Bacchus 352
Bacucco d'Oro 286
Baghino 215
Baglio Carta 370
Baglio del Falco 375
Baglio Soria Resort&Wine Experience 392
Baima Torte e dintorni 29
Balestra 216
Balobino 129
Bar à fromage 12
Baracca 21
Baraonda 126
Barba Gust 27
Bellavista (Tarvisio - UD) 150
Bellavista (Messina) 382
Bellotero 386
Belvedere 100
Benito al Bosco 273
Bianca 170
Bibo 198
Bitta 418
Blao 410
Bovio 34
Braxe 57
Brezza Marina 338
Buca dell'Orafo 195
Buca di Sant'Antonio 203
Buffet da Pepi 150
Busa alla Torre 133
C'era una volta 151
Ca' Landello 124
Cabannetta de Cianderlin 58
Cabreo 219
Caffè Grande 176
Calajanara Restaurant 308
Canossa 174
Cantine del Gavi 32
Capannaccia 183
Capo Boi 261
Capo Nieddu 406
Caprini 123
Caraibi 276
Casa degli Angeli 371
Casale di Tor di Quinto 262
Cascina Rosengana 29
Cascina Valentino 92
Castellucci 209
Catena 120
Ceccotoccami 194
Celide 203
Centrale Totò 378
Checchino dal 1887 262
Checco al 13 263
Checco er carettiere 263
Chimera di Bacco 151
Cigui 145
Ciro 320
Cocchi 171
Cocco e Dessì 411
Consorzio 45
Craf da Banana 411
Croce Bianca 21
Crotto Valtellina 82
Da a Bea 125
Da Alberto 232
Da Andrea 190
Da Antonia 171
Da Bardon 41
Da Berti 86
Da Bruno 396
Da Checco al Calice d'Oro 258
Da Delfina 187
Da Donato 312

Da Ercole 356
Da Fagiolino 193
Da Fausto - Relais Borgo del Gallo 26
Da Fino 174
Da Giovanni 343
Da Lucio (A Casetta) 60
Da Miro 220
Da Nadae 138
Da Nicolino 298
Da ö Vittorio 64
Da Padellina 199
Da Palmiro 90
Da Patrizio 296
Da Peppe 348
Da Picchietto 249
Da Pode 216
Da Procida 128
Da Remo 137
Da Renzo 415
Da Sergio 193
Da Siro 205
Da Tonino 305
Da Tullio 186
Da Vincenzo 264
Dal Corsaro 402
Dal Duca 40
Dal Gattone 278
Dall'Oste del Convivium 329
Dandelion 12
Dario 233
De Gustibus 360
Diana 292
Doc 53
Dogana 185
Don Camillo 391
Don Ciccio 288
Donatella 37
Due Cavallini 83
Due Lanterne 80
Due Madonne 180
E Parlamintè 167
Edelweiss 30
El Gato 118
El Pescador 66
Elighes 'Uttiosos 413
Eliseo 198
Emilio e Bona 185
Emozioni 313
Enotavola Casa del Barolo 45
Enoteca Creminati 72
Enoteca del Duca 221
Enoteca dell'Orologio 254
Enoteca Kursaal 225
Enoteca Zanini 69
Era Ora 319
Essenza del Gusto 399
Ettore 313
Europeo di Mattozzi 314
Fattoria delle Torri 383
Federico da Montefeltro 243
Fiaschetteria Toscana 134
Filippino 378
Filippo 211
Filippo's 366
Finsterwirt Oste Scuro 102
Fioraia 25
Fiorfood by La Credenza 46
Flora 403
Florio in Fiera 331
Fontana... dal 1938 393
Fuciade 108
Fuori le mura 347
Galleria 264
Gallery 210
Galli 127
Gallo 161
Gallo Rosso 230
Gambero Rosso 358
Garden 240
Gardenia (Caluso - TO) 23
Gardenia (Castel Gandolfo - RM) 250
Gatta buia 344
Gentile da Fabriano 229
Giamaranto 414
Giardinetto 49
Gioco dell'oca 156
Glass Hostaria 265
Go 361
Gorizia 1962 314
Gourmet con Gusto 205
Grillo 74
Grotta 18
Hermitage 66
Hostaria 900 167
Hostaria a le Bele 132
Hostaria ai Tre Magnoni 152
Hostaria la Tavernetta 154
Hostaria Tittino 254
Hosteria del Capel Rosso 49
Hosteria del Cavo 77
Hotel Barbieri 350
Hotel Mannu 399
Hotel Sergio 188
I Baloss di Poggio Radicati 40
I Bucanieri 379
I Caffi 16
I Due Fratelli 307
Ideale 251
Il Bacher 157
Il Brughetto 75
Il Burchiello 121
Il Calesse 201
Il Caminetto 400
Il Cantun del Barbabuc 43
Il Canzoniere 113
Il Ciamb'otto 71
Il Convento 241
Il Convito della Venaria 48
Il Cortile 265
Il Cuuc 88
Il Doretto 190
Il Ducale 215
Il Faro 234
Il Focarile 249
Il Foro dei Baroni 320
Il Gambero da Tato 234
Il Giardino 330
Il Girasole 384
Il Granaio 177
Il Grappolo 17
Il Guscio 195
Il Latini 196
Il Mantova del Lago 258
Il Melograno 416
Il Monticello 256
Il Moro 163
Il Pennello 196
Il Pentagramma 246
Il Portico 409
Il Potestà 293
Il Quadrifoglio 297
Il Quinto Quarto 70
Il Ridottino 77
Il ristorante di Claudio Petrolo 255
Il Sale 329
Il Salice 278
Il Simposio 276
Il Tinello 159
Il Turacciolo 328
Il Vecchio Mulino 414
Il Vescovado 63
Il Villino 238
Impero 44
Italia 403
Ittioturismo Acquarchi 401
Ittiturismo 418
Joyce 333
Kircherhof 102
Km.0 375
Kolibrì 173
L'Acquolina 219
L'Aiuole 182
L'Altra Isola 86
L'Approdo 366
L'Aragosta 359
L'Elfo 294
L'Oasi 416
L'Oca ciuca 97
L'osteria di chichibio 336
L'osteria di Nerito 73
La Baita 164
La Barcarola 201
La Bersagliera 315
La Bettola 381
La Betulla 41
La Bifora 304
La Bilancia 282
La Botte 376
La Bottega di Pinocchio 224
La Botteghina 202
La Bul 330
La Cacciatora 105
La Campana (Roma) 266
La Campana (Castellammare del Golfo - TP) 374
La Cantina di Spello 245
La Capanna del Pesce 354
La Capannina 305
La Carbonara 266
La Casa di Ninetta 315
La Casetta rossa 316
La Chiusa da Carola 224
La Clusaz 13
La Collina dei Fichi 277
La Conca 310
La Crota 39

La Cucina di nonna Nina 54
La Cucoma 176
La Darsena 272
La Fagurida 96
La Femme 65
La Fermata 17
La Filanda 204
La Foresta 259
La Fornace 94
La Fossa del Grano 337
La Galleria 373
La Galleria di Sopra 248
La Ghiacciaia 251
La Grotta "da Concetta" 293
La Guallina 89
La Guardiense 309
La Lanterna (Montelupo Fiorentino - FI) 208
La Lanterna (Milena - CL) 383
La Locanda del Chierichetto 83
La Locanda di Alia 351
La Locanda di Casa Pautasso 42
La Lucciola 78
La Madernassa 33
La Mattonella 316
La Monda da Alfio 178
La Montanella 114
La Mora 246
La Napoletana 382
La Nuova Spezia 62
La Pecora Nera 207
La Perla 147
La Pesa dal 1902 87
La Piazzetta 306
La Piedigrotta 58
La Pineta 398
La Pitraia 412
La Primavera 309
La Primula 347
La Provvidenza 165
La Rocca 397
La Rosa nel Bicchiere 364
La Ruota 393
La Scialuppa 287
La Sesta 81
La Sirena 206
La Taverna 71
La Taverna dei Gesuiti 342
La Terrazza 106
La Terrazza Oliosteria 199
La Torre (Cherasco - CN) 28
La Torre (Monselice - PD) 122
La Torre (Spilimbergo - PN) 149
La Torre (Montecatini Terme - PT) 208
La Torre degli Aquila 90
La Torretta 307
La Villa 345
La Vrille 14
LaCucina 84
Laghetto 11
Lancia d'Oro 183
Laura's 19
Le antiche vasche di Pompeo 253
Le Baccanti 318
Le Carolee 360
Le Ciaspole 104
Le Conchiglie 179
Le Contrade 233
Le Delizie 389
Le Fontane 226
Le Mangiatoie 281
Le Moulin des Aravis 14
Le Rose 351
Le Salette Aquilane 281
Le Stanzie 337
Le Tre Rose 377
Le Vele 169
Leon d'Oro 172
Leon d'Oro secolare 24
Li Lioni 412
Lido 146
Lillicu 404
Lo Grand Baöu 10
Lo Schiaffo 248
Lo Smeraldo (Cingoli - MC) 227
Lo Smeraldo (Capri - NA) 306
Lo Spuntino 323
Lo Stuzzichino (Campodimele - LT) 250
Lo Stuzzichino (Sant'Agata sui due golfi - NA) 323
Locale Atipico Ciavarini 232
Locanda Alpina 103
Locanda Antica Porta di Levante 220
Locanda Belvedere 298
Locanda Benetti 119
Locanda da Condo 119
Locanda da Vito 116
Locanda degli Artisti 74
Locanda dei Cocomeri 359
Locanda del Falco 166
Locanda del Feudo 162
Locanda del Gallo Bianco 397
Locanda del Ghibellino 62
Locanda del Muggianeddu 417
Locanda del Pettirosso 177
Locanda delle Grazie 79
Locanda di Giovanna 85
Locanda La Posta 27
Locanda Mammì 292
Locanda Marchesani 257
Locanda Piemontese 54
Locanda San Martino 117
Locanda Stendhal 164
Locanda Toscano 361
Locandiere 372
Lokanda Devetak 148
Losanna 34
Lu Focarò 237
Lu Stazzu 398
Lucio 163
Luigi-Pomata 404
Luna Convento 365
Ma En Mi 367
Macallè 35
Macchiascandona 200
Magnatum "La degusteria" 358
Maison Rosset 13
Majore 376
Malenco 76
Mammaròssa 277
Manuelina 64
Marcandole 128
Mare Chiaro 357
Maria Fidone 384
Marianaza 165
Marianna Trattoria di mare 175
Markus 322
Marsica 283
Martella 303
Martini 212
Maso Föhrner 101
Masseria Grande 304
Masseria Rivolta 324
Mastro Ciliegia 36
Matermatuta 267
Matricianella 267
Max 354
Melograno 362
Menegaldo 122
Meneghei 88
Mimì alla Ferrovia 317
Minicuccio 325
Miseria e Nobiltà 294
Mocajo 200
Molo 65
Molteni 112
Muraglia Conchiglia d'Oro 55
Mustafà 325
Nadia 229
Naskira 43
Ninetta 235
Nino 279
Nonno Liborio 289
Novecento 107
Nuovo Parisio 16
Oberlechner 105
Oberraindlhof 108
Officina dei Sapori 332
Officina del Gusto 362
Olio & Burro 112
Olmicello 297
Osteria "Pugliese" 331
Osteria 1927 70
Osteria al Bianchi 72
Osteria Antica Torre 346
Osteria da Cèncio 188
Osteria da Gemma 39
Osteria dai Mazzeri 120
Osteria dal Moro 280
Osteria dalla Peppa 230
Osteria de l'Umbreleèr 76
Osteria dei Nobili Santi 206
Osteria dei Peccatori 80
Osteria del Borgo Antico 333
Osteria del Castello 24
Osteria del Diavolo 19
Osteria del Gallo e della Volpe 318
Osteria del Leone 285
Osteria del Pescatore 228
Osteria del Teatro 192
Osteria del Vento 207
Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa 168
Osteria della Buona Condotta 89
Osteria della Collina 59
Osteria della Malora 91
Osteria della Piazza 225

Osteria di Piazza Litta 96
Osteria fra due Terre 340
Osteria I Carati di Bacco 288
Osteria il Balivo 11
Osteria Il Fornello 182
Osteria Il Ghibellino 218
Osteria La Campanara 166
Osteria La Corte 287
Osteria La Sosta 78
Osteria Le Putrelle 46
Osteria Nonna Clara 97
Osteria Romana di Simmi 268
Osteria San Francesco 345
Osteria Sara 236
Osteria Torre Ferano 326
Osteria Turlonia 143
Osteria UTZ 334
Otello 186
Pacherhof 110
Paladina 357
Palmento di Feudi Ristorante Cibus 385
Pane Olio e Sale 380
Panta Rei 191
Paranza 338
Patauner 109
Pensione Wildner 134
Peppe Zullo 335
Pernambucco 52
Phoenix 30
Piccolo Lord 47
Piccolo Mondo 231
Piermarini 242
Pio IX 79
Pizza club i Maroncio 268
Pizzo del Frate 31
Podazzera 98
Podere Marcantò 283
Pomara 389
Portico 132
Pozzo 211
Prato Gaio 87
President 319
Puny 63
Quartopiano 175
Quintilio 52
Rafanelli 213
Regina 38
Regina Lucia 391
Ribo 2 295
Rifugio 32
Ristorante Dattilo 365
Ristorante degli Angeli 255
Ristorante Hotel Novecento 346
Ristorante Posta di Frosio 95
Ristorante Zù 93
Ristorantino Via Vaccari 6 379
Robert's Stube im Felsenkeller 109
Romolo mare 53
Rosa dei Venti 210
Rosada 388
Rosso di Sera 25
Rosso Rubino 31
Rosteria Luciano 159
Rua de li Travaj 335
S'Apposentu 415
Sa Cardiga e Su Schironi 406
Sa Pischedda 400
Saint Remy 405
Sale e Pepe 149
Saletta 191
Salsapariglia 370
San Francesco 240
San Giovanni 55
San Marco (da Zenà) 236
Sant'Andrea 321
Sant'Eufemia 280
Santa Caterina 302
Santa Rughe 408
Santuccio ai Colli 271
Satricum 256
Scannabue 47
Scudiero 386
Serra del Taburno 324
Sesto Canto 387
Seta 235
Sichelburg 104
Signaterhof 106
Sir Michele 339
Sora Lella 269
Sora Maria e Arcangelo 257
Sottobosco 209
Spirito Divino 269
Stazzo Burriolu 409
Su Gologone 410
Su Montigu 407
Subrich 33
Sunrise beach 353
Sur la Place 10

Svevia 299
Tagliere 217
Tarì 363
Tassi 160
Taverna dei Boncompagni 212
Taverna dei Poeti 187
Taverna dei Tre Gufi 42
Taverna del Ghetto 270
Taverna del Lupo 243
Taverna del Moro 252
Taverna dell'Olmo 252
Taverna Kerkira 350
Taverna Vesuviana 322
Tavernetta all'Androna 144
Terra Arsa 332
Terramore 356
Terre Alte 168
Torradello 69
Torre di Angelucco 334
Torre Sinarca 299
Trattoria ai Salvi 136
Trattoria al Pompiere 136
Trattoria al Sub 152
Trattoria alla Laguna - Vedova Raddi 145
Trattoria alla Ruota 124
Trattoria Altarello 390
Trattoria bar Cantone 160
Trattoria Beatì 68
Trattoria Bolognesi da Melania 162
Trattoria Cà d'Oro alla Vedova 135
Trattoria da Bassano 81
Trattoria da Dino 218
Trattoria da Ferri 289
Trattoria da Mimmo il ciclista 348
Trattoria da Rossi 114
Trattoria da Salvatore 387
Trattoria del Bruxaboschi 59
Trattoria del Nonno 339
Trattoria del Porto 405
Trattoria dell'Alba 91
Trattoria di Pietro 310
Trattoria Falconi 92
Trattoria Garibaldi 380
Trattoria i Bologna 38
Trattoria I Giganti 401
Trattoria La Baritlera 28
Trattoria La Rosa 178
Trattoria Lea 241
Trattoria Maometto 336
Trattoria Menarosti 153
Trattoria Moderna il Simposio 20
Trattoria Moro da Gigi 68
Trattoria Nalin 121
Trattoria Omero 197
Trattoria Pozzo di Bugia 217
Trattoria Suban 153
Trattoria Tre Rose 75
Trattoria Urbana Mangiafuoco 73
Trattoria Vigezzina 48
Trattoria Zamboni 113
Tre Archi (Colle di Val d'Elsa - SI) 192
Tre Archi (Notaresco - TE) 284
Tre Re 273
Tripperia il Magazzino 197
Triti 189
Tullio a Montebeni 194
Uina Uino 161
Umami 328
Umberto 317
V. Beny 213
Valkarana 413
Valleverde Zi' Pasqualina 302
Vecchia Canala 173
Vecchia Carrozza 20
Vegia Arbâ 60
Venus 37
Vicolo della Neve 321
Villa Cicchi 226
Villa del Mas 407
Villa delle Mimose 184
Villa Rinaldo all'Acquedotto 270
Villa Roncalli 242
Villa Sturzo 372
Vineria Il Chianti 271
Vino e Cucina 237
Vinosus 244
Violetta 22
Viva lo Re 308
Vögele 101
Za Gradom 140
Zaghini 179
Zaliclò 373
Zenzero 363
Zunica 1880 279

INDICE *dei Ristoranti all'estero*

10 Corso Como	447
Acetaia	456
Alfredo di Roma	444
Amalfi Ristorante Italiano	504
Ambrosini's Restaurant	424
Angelini Osteria	505
Aromi	486
Ars Vinorum	432
Artigiano	436
Atto Primo	446
Avista	482
Basilico	492
Becco Fino	457
Belfiore	470
Beppi's	427
Biba	508
Bistro Don Giovanni	506
Boccon di Vino	462
Brunello Restaurant	482
Buko Nero	492
Buona Terra	493
Buongiorno	446
Ca' Momi	506
Cacio e Pepe	521
Capriccio	512
Casa De Carli	486
Casa Marco	498
Casa Nostra Ristorante	425
Casanostra	478
Cioppino's Mediterranean Grill	442
Collonge Cafè	518
Cucina Mia	450
Da Paolo	457
Del Ghetto da Ottavio	488
Delizia	476
Drago Centro	505
Elio Locanda Italiana	460
Erbaluce	502
Felice 83	507
Gavi	464
Giuseppe	436
Gran Gusto	503
Il Campanile	474
Il Cappuccino	496
Il Capriccio	510
Il Mirtillo	520
Il Ponte	468
Il Semplice	519
Incanto	472
Kol & Kox	516
Krizia	524
L'Adesso	422
La Bettola di Terroni	441
La Cantina	426
La Ciccia	509
La Cucina di Ciro	514
La Masseria	503
La Nò	430
La Passione	473
La Rusticana	473
La Veranda	520
Li Veli Winery & Bistro	483
Locanda Locatelli	483
Lucio's	428
Lupo Restaurant & Vinoteca	442
Mancini	516
Maria Fedele	422
Marinella	464
Mario e Mario	465
Mercato Ballarò	499
Mercuri	440
Michelangelo	519
Mistura	441
Mkt	440
Mori Venice Bar	452
Osteria Bolognese	432
Osteria Italiana	458
Pane e Vino	509
Pasta Davini	456
Perbacco	510
Pettirosso	438
Pianeta Terra	472
Pilu at Freshwater	428
Pino	434
Piola	504
Pizzeria da Peppe Napoli sta' ca'	460
Pomo d'Oro	524
Pomodorino	437
Principe Leopoldo	518
Quattro	470
Ricchi	511
Righi-La Taverna	488
Ritrovo dei lavoratori XXVIII luglio	489
Rivoli	444
Rossi & Co	452
Samesa	453
San Lorenzo	476
San Matteo	507
Santo Colomba	438
Sartoria	484
Scoozi	426
Sole	430
Sorrentino	453
Sotto Sotto	502
Tarallucci e Vino	508
The Royal	425
Tosca	511
Toscana 21	433
Trattoria Emilia	427
Uniko	437
Vasarelli Cellar Door Restaurant	424
Vicolo	454
Villa Dondelli	454
Vin & Poisson	480
Vini Divini	433
Vino & Cucina	474
Violetta	468
Zerozero39	498

Edizione
Accademia Italiana della Cucina
Via Napo Torriani, 31 - 20124 Milano

Finito di stampare nel mese di dicembre 2016
presso la DigitaliaLab srl
Via Giacomo Peroni, 130 - Roma